



Le Pizze Classiche

marinara

*pomodoro San Marzano, aglio, origano, olio extravergine
euro 4,00*

margherita

*pomodoro San Marzano, mozzarella, olio extravergine
euro 5,00*

bufala

*pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala a crudo, olio
extravergine
euro. 8,00*

stracchino

*stracchino bianca/rossa
euro. 7,00*

ligure

*stracchino, in uscita pesto della casa
euro. 9,00*

gran cotto

*pomodoro San Marzano, stracchino, prosciuttocotto in uscita
euro. 9,00*

crudo Parma

*mozzarella, prosciutto crudo in uscita
euro. 8,00*

prosciutto

*pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto cotto
euro 6,50*

salsiccia

*mozzarella, crema di zucca, salsiccia
euro. 9,00*

funghi

*pomodoro San Marzano, mozzarella, funghi champignon freschi
euro. 6,50*

quattro formaggi

*mozzarella, stracchino, parmigiano reggiano, gorgonzola
euro. 8,00*

diavola

*pomodoro San Marzano, mozzarella, salame piccante
euro. 6,00*

Napoli

*pomodoro San Marzano, mozzarella, olive, acciughe sotto sale,
capperi di Pantelleria
euro. 8,00*

vegetariana

*mozzarella, verdure grigliate
euro. 7,00*

Per Bambini

würstel

*pomodoro San Marzano, mozzarella, wurstel
euro. 6,00*

patatine

*pomodoro San Marzano, mozzarella, patatine fritte°
euro. 6,50*

• **PRODOTTO SURGELATO**

TUTTE LE PIZZE IN MENU' SONO DISPONIBILI CON BASE PER CELIACI

AGGIUNTA DI SINGOLI INGREDIENTI EURO. 1,00



Le Pizze del Giardino

burratina

pomodoro datterinii, olio extravergine, basilico, burrata, tutto a crudo
euro 10,00

ldl

fiordilatte, provola, gorgonzola riserva, pecorino, panna, olio extravergine, in uscita cialda di grana e noci
euro 10,00

gita con Dante

salsa gialla, salame piccante, bufala, olio extravergine, riduzione di rucola
euro. 10,00

cuore di panna

salsa gialla, in uscita burrata, prosciutto cotto, olio extravergine, riduzione di rucola
euro. 13,00

rustica

fior di latte, in uscita lardo, miele e noci
euro. 9,50

pazzesca

stracchino al pistacchio, in uscita mortadella e granella di pistacchi
euro. 12,00

picasso

provola, spenellata di tuorlo condito sul cornicione, salame di cinghiale, in uscita nocciole
euro. 10,00

sol levante

provola, crema di asparagi olio extravergine, in uscita salmone affumicato, petali di mandorle tostate e germogli di porro
euro 14,00

graziosa

crema di zucchini, provola, guancia, in uscita crudità di zucchini
euro. 10,00

Pizze Ripiene

calzone

pomodoro San Marzano, mozzarella, ricotta, salame dolce
euro. 7,00

calzone fritto

pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto cotto
euro. 8,50

tronchetto del giardino

crema del pastore, in uscita pomodorini datterini, speck, basilico
euro. 10,00

Focaccia al Formaggio

classica

stracchino, sale, olio extravergine di oliva
euro. 8,00

al pesto

stracchino, sale, olio extravergine di oliva, in uscita pesto della casa
euro. 9,00

pizzata

pomodoro, stracchino, acciughe, capperi, sale, olio extravergine di oliva
euro. 10,00

Coperto euro. 1,50



Antipasti

antipasto del Giardino

(allergeni n.)
euro. 9,00

il tagliere di affettati misti

(allergeni n. 7, 8, 12)
euro 8,00

selezioni di formaggi serviti con marmellata

(allergeni n. 7)
euro 9,00

prosciutto e melone

(allergeni n.7, 12)
euro 8,00

battuto di fassona piemontese con scaglie di parmigiano e insalatine novelle

(allergeni n. 7)
euro 10,00

carpaccio di manzo marinato al pepe e coriandolo con caponata di verdure in agrodolce

(allergeni n. 9)
euro 10,00

gnocco fritto con prosciutto cotto, crudo, lardo

(allergeni n 1, 7, 12.)
euro 6,00

Primi Piatti

mandilli di pasta fresca al pesto

(allergeni n. 1, 3, 7, 8)
euro. 11,00

ravioli della casa al tuccu

(allergeni n. 1, 3, 7, 8, 9)
euro 10,00

triangoli di pasta ripiena alle erbe di campo con salsa di noci

(allergeni n.1, 3, 7, 8)
euro 10,00

taglierini al salmone

(allergeni n. 1, 3, 7)
euro 10,00

trenette al pesto

(allergeni n. 1, 7, 8)
euro 9,00

coperto euro 1,50



Il Giardino
Ristorante Focacceria Pizzeria

Secondi Piatti

tagliata di vitellone piemontese aceto balsamico e insalatina novella

(allergeni n.)
euro. 16,00

tagliata di vitellone piemontese rucola e grana

(allergeni n. 7)
euro 16,00

controfiletto di manzo alla Robespierre servito con insalata belga grigliata al limone

(allergeni n 10.)
euro 14,00

filetto alla griglia

(allergeni n.)
euro 18,00

Milanese

(allergeni n. 1, 3)
euro 9,00

filetto di manzo al pepe verde con scalogni brasati al vino rosso e verdure

(allergeni n. 7)
euro 18,00

Contorni

patate fritte

(allergeni n.)
euro 3,50

insalata

(allergeni n.)
euro 3,50

verdure grigliate

(allergeni n.)
euro 4,00



Il Giardino

Ristorante Focacceria Pizzeria

9 Dolci

tiramisù della casa
(allergeni n. 1, 3, 7)
euro 5,00

la panna cotta della casa
(allergeni n. 7)
euro 5,00

crema di latte bruciata al profumo di arancia
(allergeni n. 3, 7)
euro 5,00

crostata del giorno
(allergeni n. 1, 3, 7)
euro 5,00

insalata di frutta
(allergeni n.)
euro 5,00

fragole
(allergeni n.)
euro. 5,00

fragole con gelato
(allergeni n. 3, 7)
euro. 6,00

perino
(allergeni n.)
euro. 6,00

gelato
(allergeni n. 3, 7)
euro. 5,00

affogato
(allergeni n. 3, 7)
euro 6,00

cantucci vin santo
(allergeni n. 1, 3, 7, 8)
euro. 5,00

sorbetto
(allergeni n.)
euro 4,00

Pizze Dolci

tris di montanarine fritte

nutella, biscotti pan di stelle sbriciolati, zucchero a velo
crema di pistacchio, granella di pistacchio, zucchero a velo
cioccolato bianco, fragole, zucchero a velo
euro 10,00

pan di stelle

pizza caramellata, in uscita nutella, biscotti pan di stelle sbriciolati,
zucchero a velo
euro 10,00

pistacchiona

pizza caramellata, in uscita crema di pistacchio, granella di pistacchio,
zucchero a velo
euro. 10,00

Dopo...

caffè
euro 1,00

amaro/ limoncino/ mirto
euro 2,50

grappa
euro. 3,50

rum whisky
euro. 5,00

Grazie per la visita

Vogliamo ringraziarti per aver voluto provare la nostra cucina e le nostre pizze.

La nostra storia nasce dalla comune passione per il cibo ed il piacere di mangiare sano, con ingredienti di altissima qualità e soprattutto di stagione. Vogliamo pensare che sia anche la tua passione ed è per questo che ti trovi qui.

Cercheremo di soddisfare le tue aspettative accogliendoti sempre con piacere nel nostro "Giardino".

**MAURIZIO, CARLO, SIMONA, ENZA, MATTIA,
FERDERICO**



Bevande

acqua minerale

1 lt
euro 2,50

fanta/ coca cola/ sprite/ the

0,33 cl
euro 2,50

Birre alla spina

piccola chiara

0,25 cl
euro 3,00

media chiara

0,40 cl
euro 4,00

piccola rossa

0,25 cl
euro. 3,50

media rossa

0,40 cl
euro. 5,00

weizen piccola

0,25 cl
euro 3,50

weizen media

0,40 cl
euro 5,00

Birre in bottiglia

Maltus Faber chiara

0,75 cl
euro 0,00

Maltus Faber

0,75 cl
euro 0,00

Maltus Faber

0,75 cl
euro. 0,00

Flea

0,33 cl
euro. 0,00

Flea

0,33 cl
euro 0,00

Flea

0,33 cl
euro 5000

Flea

0,33 cl
euro 0,00

Flea

0,33 cl
euro 0,00



Il Giardino
Ristorante Focacceria Pizzeria

La nostra cantina

Le Bollicine

Valdobbiadene Sup. Cartizze DOCG

*Marsuret - Veneto
euro 22,00*

Prosecco di Valdobbiadene Sup. "Dirupo"

*Andreola - Veneto
euro 16,00*

Prosecco Valdobbiadene Sup.

*Marsuret - Veneto
euro 16,00*

Prosecco DOC Treviso

*Andreola - Veneto
euro 12,00*

Metodo Classico

Berlucchi o61

*Franciacorta - Lombardia
euro 25,00*

Ferrari

*Ferrari - Trentino A.A.
euro 30,00*

Cà del Bosco

*Franciacorta - Lombardia
euro. 50,00*

Cremant d'Alsace La Cava Brut

*Cantina Wolfberger Alsazia Francia
euro. 22,00*

Bianchi Vivaci

Pignotello Spumante "Quintessenza"

*Medici - Emilia
euro 10,00*

Ribolla Gialla

*Azienda Agricola Kurtin - Friuli Venezia Giulia
euro 15,00*

Vini Bianchi

Bianchetta Golfo del Tigullio

*Azienda Agricola Pinogino - Liguria
euro 15,00*

Gavi di Gavi

*Gavi - Piemonte
euro 18,00*

Gewurtztraminer

*Girlan - Alto Adige
euro 18,00*

Pigato Riviera Ligure del Ponente

*Azienda Agricola Vio - Liguria
euro 15,00*

Sauvignon C. O. F.

*Azienda Agricola Kurtin - Friuli
euro 16,00*

Vermentino

*Azienda Agricola Podere Lavandaro - Liguria
euro 16,00*

Moscato Giallo

*Cantine H. Lun
euro 18,00*

Rosati

Ciliegiolo Golfo del Tigullio

*Cantina Segesta - Liguria
euro 12,00*



Il Giardino
Ristorante Focacceria Pizzeria

La nostra cantina

Rossi Vivaci

Bonarda

Azienda Agricola Vanzini- Lombardia
euro 14,00

Lambrusco "Ottocentonero"

Albinea Canali - Emilia Romagna
euro 12,00

Lambrusco Marcello

Emilia Romagna
euro 18,00

Vini Rossi

Barbera d'Asti

Cantine Terre Astesane Monbercelli - Piemonte
euro 12,00

Barbera d'Alba "Battaglione"

Renato Ratti - Piemonte
euro 20,00

Lagrein

Girlan - Alto Adige
euro 18,00

Merlot C.o.f.

Azienda Agricola Mosole - Friuli
euro 15,00

Granaccia I.g.t.

Azienda Agricola Bio Vio - Liguria
euro 20,00

Valpolicella Sup. Ripasso "LE Quare"

Agenzia Agricola Gamba - Veneto
euro 18,00

Dolcetto d'Alba

Azienda Agricola Rivetti - Piemonte
euro 12,00

Vini Rossi Affinati

Barbaresco "Bric Miccia"

Azienda Agricola Rivetti - Piemonte
euro 30,00

Amarone Valpolicella DOCG

Bertani - Veneto
euro 35,00

Riserve

Rosso di Montalcino

Carmigliano - Toscana
euro 18,00

Brunello di Montalcino

Carmigliano - Toscana
euro 38,00

Bianchi e Rossi Dolci

Bracchetto d'Acqui

Azienda Agricola Ivaldi - Piemonte
euro 15,00

Malvasia di Castelnuovo D.B.

Cascina Gilli - Piemonte
euro 16,00

Moscato d'Asti

Cascina Fonda - Piemonte
euro 15,00

Passito di Pantelleria

Pellegrino - Sicilia
euro 20,00