

Coto Pizza

LA NOSTRA PIZZA
IMPANATA E FRITTA
COME UNA COTOLETTA



L CARBOCOTO

crema carbonara con tuorli pastorizzati, petali di tartufo nero del monte Baldo, chips di coppa all'amarone della Lessinia e pecorino di malga

€20

L CASERTANA

scarola riccia, stracciatella, porchetta di Ariccia igp, zest di limone, polvere di olive caiazzane

€18

LE NOSTRE GRAN RECIE

Gourmet



CLASSICA

con patatine fritte rustiche
con la buccia, croccanti fuori e
morbide dentro

Media 400g -16,50
Gigante 650g -28



TREVISANA

con radicchio tardivo grigliato,
gorgonzola dolce
e noci sbriciolate

Media 400g -23
Gigante 650g -35



ROMANA

con porchetta di Ariccia igp,
crema di patate al rosmarino,
pecorino romano a scaglie
e pepe macinato

Media 400g -23
Gigante 650g -35



DIAVOLA

con nduja cremosa,
friggittelli vesuviani,
ricotta salata grattugiata

Media 400g -22
Gigante 650g -34



BOSCO & BLU

con salsa ai frutti di bosco homemade,
blu di capra di malga
e menta fresca

Media 400g -22
Gigante 650g -34



BOSCAIOLA

con funghi di bosco freschi trifolati,
Grana Padano a scaglie
e prezzemolo tritato

Media 400g -20
Gigante 650g -32



CRUDO

con crudo della lessinia,
stracciatella fresca del casarzo
e un filo di olio evo

Media 400g -23
Gigante 650g -37



SÜDTIROL

con speck della malga della lessinia
e brie cremoso filante

Media 400g -19
Gigante 650g -30



VESUVIANA

con friarielli freschi vesuviani,
salsiccia battuta a coltello,
provola di bufala campana dop

Media 400g -23
Gigante 650g -37



LESSINIA

con fioretta di malga,
petali di tartufo nero del Baldo,
scaglie di monte veronese vecchio

Media 400g -25
Gigante 650g -42



PARMIGIANA

con melanzane fritte alla parmigiana,
pomodoro San Marzano,
mozzarella fior di latte,
chips di grana padano e basilico

Media 400g -25
Gigante 650g -42

COSTOLETTA ALLA MILANESE



Sezione selezionata di lombata con osso di vitello da 7 mesi, impanata con pane grattugiato di michetta essicata e tritata a mano, farina 00 e successivamente fritta nel burro non chiarificato. La accompagnamo con la sua salsa particolare alla senape antica e miele, e le nostre patate al rosmarino

-24

ME Antipasti NU



Tartare smidollata della Locanda

battuta di manzo scelta, condita al momento con cipolla di tropea, capperi di pantelleria, senape antica, salsa di soia, sale e olio evo. Viene accompagnata da vele di pane carasau -12



Degustazione di salumi selezionati
una raffinata selezione di salumi, scelta con cura dal nostro territorio. Servita con il nostro gnocco fritto fragrante e la nostra giardiniera artigianale croccante -18



Degustazione di formaggi tipici
selezione di formaggi tipici della Lessinia, scelti tra le migliori produzioni di malga. Serviti con mostarde e marmellate della nostra produzione, che ne esaltano aromi e carattere -16



Polpettine di Scottona al pomodoro
morbide polpettine di manzo scottona, cotte lentamente in una salsa di pomodoro semplice e saporita -10



Baccalà in umido alla Vicentina
baccalà cotto lentamente secondo la tradizione vicentina, morbido e ricco di sapore. Servito con polenta rustica grigliata -14

ME

Primi piatti

NU



Bigoli alla carbonara di Verona

bigoli freschi fatti in casa con crema alla carbonara, coppa all'amarone croccante, petali di tartufo nero del Baldo e pecorino delle malghe -18



Tortellini di Valeggio al burro fuso

celebri nodi d'amore sottili e delicati serviti con burro fuso e salvia -12



Tortelli di zucca alla mantovana

pasta fresca ripiena di zucca mantovana e un pizzico di mostarda -13



Gnocchi di malga

fatti a mano con fioretta e farina semi-integrale, mantecati con burro di malga, salvia e ricotta affumicata -13



Maccheroncini con stracotto d'asino

maccheroncini all'uovo fatti in casa con stracotto d'asino secondo tradizione -12



Tagliatelle ai funghi

con funghi freschi misto bosco e porcini profumati al prezzemolo -13

ME dalla Griglia NU



Pollo nazionale

sovracoscia di pollo 100% italiano allevato senza OGM e senza antibiotici, servita con la nostra maionese fatta in casa -15



Tagliata di tonno fresco

tonno fresco scottato alla griglia in crosta di sesamo e servito con salsa al basilico -20



Gran fritto misto di pesce

croccante fritto misto preparato con pesce selezionato:

gamberoni, gamberetti, calamari, moscardini e polipetti -22

solo venerdì sera, sabato e domenica



Le nostre insalate

Bufala:

bufala campana, olive nere, insalata gentile, radicchio e carote -15

Chicken:

sfilacci di pollo ai ferri, misticanza, pomodorini datterino, carote, sedano -15

Estiva:

insalata gentile, olive nere, pomodorini, uova, patate lesse, trancetti di tonno, basilico -12

Contorni misti di stagione (cotti, crudi, grigliati) -5

Patate fritte rustiche -5



Bavetta di Angus

taglio tenero e pregiato particolarmente saporito.

Carne ricca di ferro e proteine -25



Picanha

pregiata carne bovina scozzese tagliata a fette servita con salsa chimichurri a parte, per esaltare al meglio il gusto della carne -22



Pata negra bellota

taglio secreto di suino iberico pata negra bellota, allevato allo stato brado e nutrito con ghiande ed erbe naturali, dal sapore intenso ma delicato -22

PIZZE DEL VIANDANTE

le nostre firme

Pizza del Capo al cocchio

mozzarella sorrentina, **fuori cottura**: prosciutto crudo della lessinia, stracciatella, rucola, pomodorino datterino -13
(all'interno del bordo mettiamo la scamorza affumicata)

Burrata

polpa di pomodoro San Marzano dop, **fuori cottura**: crudo della lessinia, stracciatella, pomodorini semy-dry, olio extravergine di oliva, basilico -12

Viandante

passata di pomodoro 100% italiano, mozzarella sorrentina, funghi freschi champignon, salamino piccante, gorgonzola dolce, **fuori cottura**: prosciutto crudo della lessinia -12

Parmigiana

polpa di pomodoro San Marzano dop, mozzarella fior di latte, parmigiana di melanzane fritte, grana grattugiato, basilico fritto -11

7 Sacramenti

passata di pomodoro 100% italiano, mozzarella fior di latte, cipolla di tropea, salamino piccante, capperi di pantelleria, olive caiazzane, pesto di aglio orsino -10

Capricciosa d'osteria

passata di pomodoro 100% italiano, mozzarella fior di latte, carciofi grigliati, soppressa veneta grigliata croccante, champignon freschi, prosciutto cotto della malga, polvere di olive caiazzane, basilico -13

PIZZE VESUVIANE

veraci. vulcaniche

Fuoco vesuviano

passata di pomodorini rossi del piennolo vesuviani, peperoni friggibili saltati in padella, salsiccia di maialino nero casertano, scaglie di provolone del Monaco, peperoncino fresco rosso tagliato a fettine, olio extravergine di olive caiazzane -12

Terra viva

passata di pomodorini rossi del piennolo vesuviani, melanzane a funghetto, carciofi a fettine grigliati, olive caiazzane, capperi, origano del Vesuvio, olio extravergine di olive caiazzane -11,50

Campagna vesuviana

crema di patate arrostate, rosmarino battuto, guanciale di maialino nero casertano, provolone del Monaco grattugiato, pepe nero macinato fresco, olio extravergine di olive caiazzane -12

Napulè

provola di bufala campana dop, salsiccia di maialino nero casertano, friarielli del vesuvio saltati in padella, pecorino grattugiato, olio extravergine di olive caiazzane -12

Partenopea

mozzarella fior di latte, cipolla rossa caramellata, filetti di tonno di Cetara, erba cipollina, zest di limone -12,50

PIZZE LESSINIA

montane. genuine

Segreto del casaro

mozzarella fior di latte, monte veronese mezzano dop a cubetti, taleggjo morbido, straccino fresco di malga, ciuffi di blu di capra, cips di formaggio stagionato della malga -11,50

Rossa della Lessinia

passata di pomodoro 100% italiano, mozzarella fior di latte, zucchine marinate olio e menta, cipolla rossa caramellata, soppressa croccante -11

Baita brusà

mozzarella fior di latte, salsiccia artigianale spadellata al valpolicella, crema di patate al rosmarino, cipolla rossa in agrodolce, pepe nero macinato fresco -11

Bosco reale

mozzarella fior di latte, taleggjo morbido aromatizzato al timo, porcini saltati in padella, speck dell'alto piano della Lessinia -12

Cimbra nera

stracchino fresco di malga, lardo alle erbe d'alpeggio artigianale stagionato, scaglie di monte veronese vecchio dop, petali di tartufo nero del monte baldo -12,50

PIZZE TRADIZIONALI

semplici. iconiche

Margherita

polpa di pomodoro San Marzano dop, mozzarella fior di latte, basilico, olio extravergine di olive caiazzane -8,50

Marinara della locanda

polpa di pomodoro San Marzano dop, pomodoro del Piennolo a pacchetelle, trito di aglio fresco, olio extravergine di olive caiazzane, origano -8

Bufala verace

polpa di pomodoro San Marzano dop, mozzarella di bufala campana dop, basilico fresco, olio extravergine di olive caiazzane -10

Romana

passata di pomodoro 100% italiano, mozzarella fior di latte, alici di Cetara, capperi di Pantelleria, basilico fresco, olio extravergine di olive caiazzane -11

Diavola

passata di pomodoro 100% italiano, mozzarella fior di latte, salamino piccante, filetti di peperoncino essiccato, olio piccante al pepe di cayenna -10

Ortolana gourmet

passata di pomodoro 100% italiano, melanzane a funghetto con pomodorini, cipolla rossa di tropea, mozzarella fior di latte, zucchine grigliate marinate in aglio olio e menta, basilico -10

PIZZE VEGANE

Margherita vegana

polpa di pomodoro San Marzano dop, mozzarisella (di riso), basilico, olio extravergine di olive caiazzane -10

Gustosa vegana

mozzarisella (di riso), parmigiana di melanzane, basilico, olio extravergine di olive caiazzane -13

PIZZE MEZZO METRO

Massimo 2 gusti

PER PROBLEMI DI GESTIONE POTREBBERO NON ESSERE PRESENTI NEI MOMENTI DI INTENSO LAVORO

MEZZO METRO GUSTI TRADIZIONALI -18

MEZZO METRO ALTRI GUSTI -26

Aggiunte varie da €1,50 a €3,00
Richiesta pizza a ruota di carro +25%
Richiesta doppia pasta +5€
MASSIMO 2 MODIFICHE PER PIZZA

LA MIA SELEZIONE DI BIRRE IN BOTTIGLIA



CHIEMSEER HELL 50cl - €6,50

Nazione: Germania
Stile: Helles
Grado Alcolico: 4,8%

Fresca, maltata, beverina



HACKER PCHORR KELLERBIER 50cl - €6,50

Nazione: Germania
Stile: Keller non filtrata
Grado Alcolico: 5,5%

Fruttata, panificata, corposa



FÜRSTENBERG PILSENER 33cl - €5,50

Nazione: Germania
Stile: Pils
Grado Alcolico: 4,8%

Secca, luppolata, leggera



PEDAVERNA DOLOMITI 8° DOPPIO MALTO 33cl - €5,50

Nazione: Italia
Stile: Bock
Grado Alcolico: 8%

Corposa, aromatica, morbida



PEDAVERNA DOLOMITI 8° DOPPIO MALTO 33cl - €5,50

Nazione: Italia
Stile: Bock
Grado Alcolico: 6,7%

Corposa, aromatica, morbida



GENEVIEVE DE BRABANT BLANCHE 33cl - €5,50

Nazione: Belgio
Stile: Blanche
Grado Alcolico: 5%

Fresca, speziata, morbida



WYCHWOOD HOBGOBLIN IPA 50cl - €7,00

Nazione: Regno Unito
Stile: Ipa
Grado Alcolico: 5,3%

Luppolata, fruttata, amara



WYCHWOOD HOBGOBLIN RUBY BEER 50cl - €7,00

Nazione: Regno Unito
Stile: Ruby Ale
Grado Alcolico: 5,3%

Caramellata, fruttata, corposa



AUERBRAU JOHANN AUER DUNKEL WEIZEN 50cl - €6,00

Nazione: Germania
Stile: Dunkel weissbier
Grado Alcolico: 5,5%

Fruttata, morbida, tostata



WEIHENSTEPHAN VITUS Bock Weizen 50cl - €6,00

Nazione: Germania
Stile: Weizen bock
Grado Alcolico: 7,7%

Fruttato, speziato, fresco



WATERLOO DOUBLE DARK 33cl - €6,00

Nazione: Belgio
Stile: Doppio malto
Grado Alcolico: 8%

Rotonda, tostata, caramellata



OTUS CUOR DI PANE SENZA GLUTINE 33cl - €6,00

Nazione: Italia
Stile: Helles
Grado Alcolico: 5%

Equilibrata, morbida, mielata



FORST ANALCOLICA 0,0% LAGER 33cl - €5,50

Nazione: Italia
Stile: Lager
Grado Alcolico: 0,0%

Leggera, luppolata, beverina

Save
Water
drink
Beer

CARTA VINI

la mia selezione

VINI ROSSI

	bottiglia	calice
Valpolicella Classico doc (Giarola Scriani Cà la bionda bio Vaona bio)	20€	3,50€
Valpolicella Superiore doc (Scriani Vaona bio)	35€	6€
Valpolicella Superiore doc (Roccolo Grassi)	40€	
Valpolicella Ripasso doc (Giarola Scriani Vaona bio)	27€	5€
Valpolicella 100% corvina (Scriani)	27€	
Merlot 100% purezza - Scudiero (Borgo la caccia)	20€	
Bardolino superiore (Giarola)	25€	
Chianti classico docg - Peppoli (Antinori)	27€	
Lagrein (Colterenzio)	27€	
Pinot nero riserva doc (Colterenzio)	27€	
Recioto 0.5lt (Vaona bio)	25€	

VINI BIANCHI FERMI

	bottiglia	calice
Custoza doc (Giarola)	16€	3€
Lugana doc (Borgo la caccia)	20€	4€
Gewurztraminer doc (Colterenzio)	20€	-

VINI BIANCHI BOLLICINE

	bottiglia	calice
Prosecco doc Treviso - Extra dry (La Marca)	20€	3,50€
Franciacorta - Brut (Enrico Gatti)	37€	-
Crémant d'Alsace - Brut (Allimant-Laugner)	37€	

BEVANDE & CAFFETTERIA

ANALCOLICHE

Acqua microfiltrata arricchita di ossigeno

Naturale / Frizzate 0,65lt -3

Coca cola 30cl -3,50

Coca cola 50cl -5,50

Bibite in lattina 33cl -3,50

Fuze The 40cl pesca/limone -4

Acqua tonica 20cl -4

Caffè espresso 80% arabica -1,50

Caffè decaffeinato -1,80

Caffè d'orzo, macchiato -1,50

Caffè corretto, Macchiato -2

Cappuccino, Tea, Ginseng, Caffè shakerato -3

Caffè shakerato con crema al whisky -4

Spritz Aperol/Campari/Lemon -5

Gin Tonic -10

Liquori (montenegro, jagermeister, fernet branca, cynar, branca menta, unicum, disaronno, sambuca, petrus, vecchia romagna, stravecchio, amaro del capo) -4

Grappe invecchiate/bianche (secche o morbide) -5

Rum Zacapa centenario 23Y -10

Rum Diplomatico Mantuano 8Y -6

Whisky Lagavulin 8Y -10

ALCOLICHE

Birra alla spina:

Rosenheim Chiara - Germania 5.5% - 40cl -5,50

Rosenheim Chiara - Germania 5.5% - 20cl -3

Martin's white ipa - Belga 4.8% - 50cl -6,50

Martin's white ipa - Belga 4.8% - 20cl -4

Martin's Indian Pale Ale - Belga 5.8% - 50cl -6,50

Weinestephan weiss - Germania 5.4% - 50cl -6,50

Weinestephan weiss - Germania 5.4% - 20cl -4

Vino sfuso alla spina Foscato:

Bianco frizzante verduzzo 10.5%

Rosso fermo cabernet-merlot servito fresco 12%

1 litro -13

1/2 litro -7

1/4 litro -4

Dolci HomeMade a partire da -6

Crema e Sorbetti -4

Coperto a persona -2,50

Piatto vuoto per condividere una portata con **adulti** 4€

NON SI FANNO CONTI SEPARATI

DIVIDIAMO IL CONTO ALLA 'ROMANA'

(DIVIDIAMO IL CONTO IN PARTI UGUALI)

SOLO PER ESIGENZE LAVORATIVE O SOLO CON PAGAMENTO POS

Per la legge, i ristoratori si possono rifiutare di fare conti separati solo se lo rendono noto

prima che venga perfezionato il contratto con il singolo cliente,

cioè prima che questo abbia terminato l'ordinazione.

Di conseguenza SONO LEGALI i cartelli del tipo "In questo ristorante non si fanno conti separati"
si possono considerare "avvisi" per i clienti.

A quel punto è il cliente a decidere se restare o alzarsi per andare in un altro ristorante.

Allergeni - Allergen

"Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi"

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs."

"Lieber Besucher/kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."

"Cher visiterur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon".