

CUCINA

Gli ingredienti contenenti allergeni sono contrassegnati con numeri.
I numeri contrassegnati con asterisco indicano una possibile contaminazione o la presenza di tracce.

LISTA ALLERGENI

1 GLUTINE, 2 SEDANO, 3 FRUTTA A GUSCIO, 4 PESCE, 5 SOIA, 6 SESAMO, 7 ARACHIDI, 8 CROSTACEI,
9 UOVA, 10 MOLLUSCHI, 11 LATTICINI, 12 SENAPE, 13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, 14 LUPINI

insalate

CAESAR SALAD

Insalata iceberg, sasa caesar, pollo CBT, scaglie di grana, crostini e guanciale croccante

1 9 11 12

12,50 €

FAVIGNANA

Misticanza, fiori di zucca in pastella, acciughe, ventresca di tonno "Angelo Parodi", condita con vinaigrette

1 9 11 4

13,00 €

baby

MENU' BABY COMPRENSIVO DI ACQUA

Straccetti di pollo con panatura croccante e patatine fritte

1 2 5 11

12,00 €

Hamburger di manzo servito con pan brioche e patatine fritte

1 6 9 11

12,00 €

Coperto € 2,50

RESTAURANT MANAGER: Andrea Gavanna e Andrei Barnariu

aspettando...

Focaccia fatta in casa

1

5,00 €

Giardiniera

13

5,00 €

Gnocco fritto

1

5,00 €

antipasti

RÖSTI

di patate, uovo CBT, erbe di campo

9 11 13

7,00 €

BRUSCHETTA

estiva, burro al basilico, pomodoro concassé, mozzarella di bufala

1 11 13

12,00 €

CECINA

di Leòn, aceto balsamico Giusti

13

12,00 €

POLPO

fritto al panko, terra di olive, maionese agli agrumi

1 10 11 13

12,00 €

SALUMI MISTI

11

11,00 €

TARTARE

di manzo, senape, acciughe, capperi, miele, erba cipollina

4 12

14,00 €

ARIA FRITTA DEL LAGO

Alborella frita nel fazzoletto, essenza di lime e salsa chilli delicata

4 5

9,00 €



primi

CARBONARA

rigatoni di pasta fresca all'uovo

1 9 5 12

14,00 €

RISOTTO qualità Aquerello

al limone, capesante, sbrise al pepe di Sichuan

disponibile anche per 1 persona (più 1,50 €)

tempo di cottura: 20 minuti

1 9 10 13

16,00 €

BIGOLI

di pasta fresca, cicorieta ripassata, salsiccia piccante

1 9 11 12 5 13

14,00 €

TAGLIOLINI

burro Corman, pesto al basilico, pecorino

1 3 11 4

14,00 €

DALL'ALTO AL BASSO

Spaghetti di pasta fresca alla chitarra, ragù di salmerino, limone in salamoia, mantecato al burro Corman e Grana Padano stagionato 24 mesi

1 9 11 4 12 5 13

16,00 €

PIATTO FIT LOVALE

riso integrale saltato, code di gambero, filetto di pollo cotto a bassa temperatura, verdure croccanti e curry

2 8 12

14,00 €

TABELLA NUTRIZIONALE (valori indicativi) **CALORIE** 806 Kcal **PROTEINE** 59 g **FIBRE** 6,8 g **CARBO** 77g (di cui zuccheri 3 g) **GRASSI** 27,22 g (di cui saturi 5,1 g)

secondi

COSTATA

di manzo 450/500 g.

23,00 €

GALLETTO

insalata di patate prezzemolate, fondo di cottura

18,00 €

13 11 12

FRITTURA

4 8 10

20,00 €

CARDONCELLO

marinato, chimichurri, sedano rapa

15,00 €

1 2 5 13

MAI BANALE

Luccio in salsa gardesana cotto a bassa temperatura, spuma di polenta e bagnetto verde

19,00 €

1 9 11 4 13

HAMBURGER ESTIVO

carne di manzo, guancialetto croccante, cipolla caramellata, fonduta di pecorino al lime e pepe, scarola leggermente condita

16,00 €

2 11 5 13

contorni

5,00 €

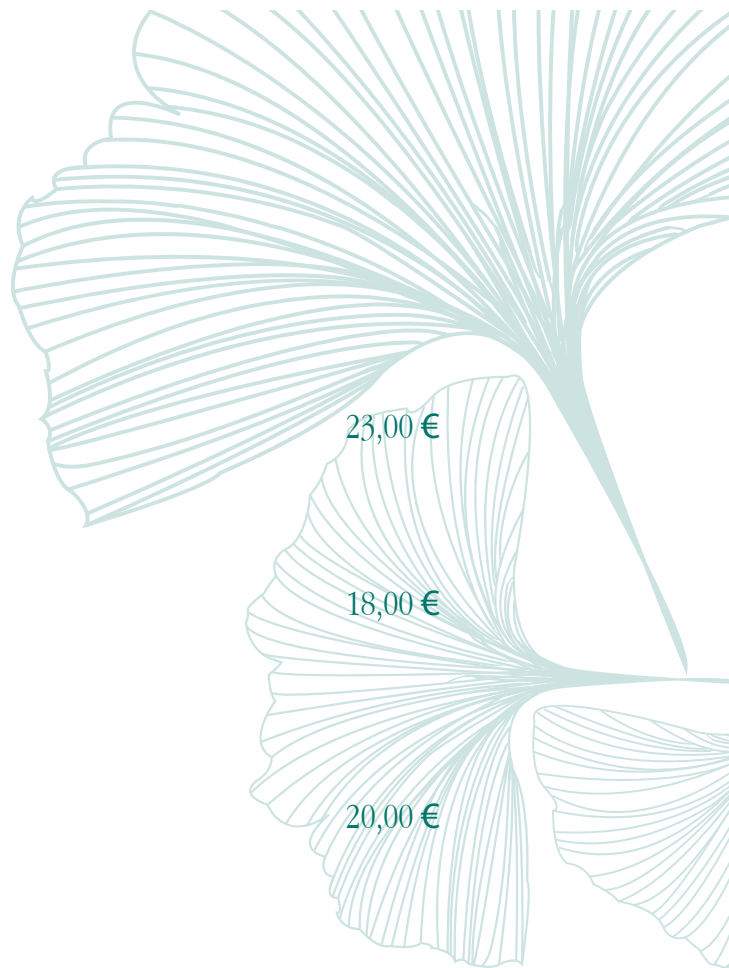
Mix di insalata fresca

Patate al forno

Patate dippers

Verdure alla griglia

Alcuni prodotti di difficile reperibilità vengono da noi conservati a -18° C per garantire la massima freschezza nel rispetto delle norme vigenti o sostituiti in base alla reperibilità del mercato



dolci

TIRAMISU'

by Lovale

1 3 5 9

6,00 €

CESTINO CROCCANTE

di mandorle, crema al mascarpone e frutta fresca

3 5 9 11

8,00 €

BISCOTTO

alla fava tonka, namelaka alle arachidi

1 3 9 11

8,00 €

PANNA COTTA

agli agrumi, coulis ai lamponi, crumble ai frutti di bosco

11 5

7,00 €

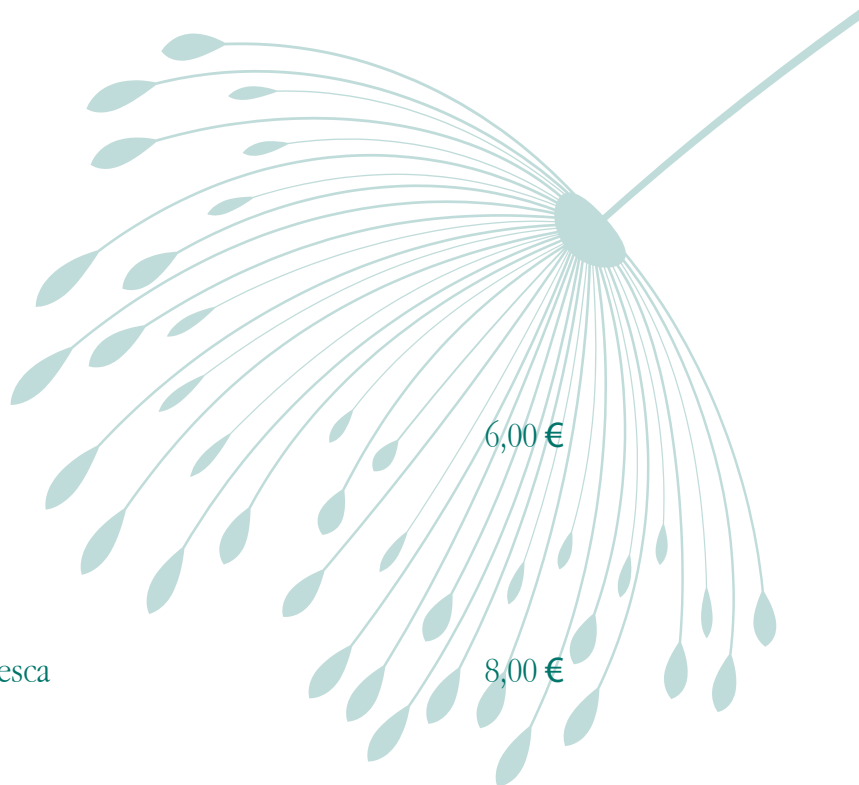
DEGUSTAZIONE SORBETTI

selezione di sorbetti Home Made by LOVALE

1* 3* 9*

6.00 €

CHEF: Dimitri Gladilin EXECUTIVE CHEF: Luca De Cesare



PIZZA



Tutti i nostri salumi non contengono GLUTINE, LATTOSIO E POLIFOSFATI

TUTTE LE PIZZE CON IMPASTI DELLE BASI LOVALE, KAMUT, INTEGRALE E LOW CARB CONTENGONO GLUTINE

Gli ingredienti contenenti allergeni sono contrassegnati con numeri.

I numeri contrassegnati con asterisco indicano una possibile contaminazione o la presenza di tracce.

LISTA ALLERGENI

1 GLUTINE, 2 SEDANO, 3 FRUTTA A GUSCIO, 4 PESCE, 5 SOIA, 6 SESAMO, 7 ARACHIDI, 8 CROSTACEI,
9 UOVA, 10 MOLLUSCHI, 11 LATTICINI, 12 SENAPE, 13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, 14 LUPINI

PIZZE SEMPLICI € 7,30

MARGHERITA pomodoro, mozzarella¹¹, origano bio (a richiesta)

PATATINE pomodoro, mozzarella¹¹, patatine stick^{*1}

MARINARA pomodoro, salsa marinara (aglio, olio e prezzemolo) € 5,50

FOCACCIA SEMPLICE € 4,40

PIZZE FARCITE € 9,60

PROSCIUTTO pomodoro, mozzarella¹¹, origano bio (a richiesta), prosciutto cotto

WÜRSTEL E SALSICCIA pomodoro, mozzarella¹¹, salsiccia fresca, würstel di pollo e tacchino^{9*,11*}

MAIALONA pomodoro, mozzarella¹¹, würstel di pollo e tacchino^{9*,11*}, salsiccia fresca, pancetta, salame piccante

MARINARA EXTRA pomodoro, salsa marinara (aglio, olio e prezzemolo), acciughe⁴, olio piccante (a richiesta)

DIAVOLA pomodoro, mozzarella¹¹, salame piccante, peperoni arrostiti freschi

MANTOVANA pomodoro, mozzarella¹¹, cipolla rossa di Tropea^{**}, salsiccia fresca, grana padano d.o.p. grattugiato^{9,11}

CASERECCIA pomodoro, mozzarella¹¹, funghi, carciofi, prosciutto cotto, olive nere Kalamata

FUNGHI E PROSCIUTTO pomodoro, mozzarella¹¹, funghi champignon, prosciutto cotto

PUGLIESE pomodoro, mozzarella¹¹, cipolle rosse di Tropea^{**}, grana padano d.o.p. grattugiato^{9,11}

NAPOLI pomodoro, mozzarella¹¹, origano bio (a richiesta), acciughe⁴, capperi

ROMANA pomodoro, mozzarella¹¹, acciughe⁴, capperi, olive nere Kalamata, origano bio (a richiesta)

PICCANTE pomodoro, mozzarella¹¹, salame piccante

4 FORMAGGI pomodoro, mozzarella¹¹, brie^{9,11}, grana padano d.o.p. grattugiato^{9,11}, gorgonzola dolce d.o.p.^{9,11}

ORTOLANA pomodoro, mozzarella¹¹, spinaci, carciofi, broccoletti calabresi^{*}, scaglie di grana padano d.o.p.^{9,11}

TONNO E CIPOLLA pomodoro, mozzarella¹¹, tonno⁴, cipolla rossa di Tropea^{**}

WÜRSTEL pomodoro, mozzarella¹¹, würstel di pollo e tacchino^{9*,11*}

GENOVESE pomodoro, ciliegino, pesto fresco (senz'aglio)^{9,3*}, grana padano d.o.p. grattugiato^{9,11}

NOSTRE PIZZE SPECIALI € 10,60

CAPRESE pomodoro fresco, mozzarella¹¹, basilico

GUSTOSA pomodoro, mozzarella¹¹, uova⁹, pancetta, grana padano d.o.p. grattugiato^{9,11}

FERRI pomodoro, mozzarella¹¹, melanzane, zucchine grigliate e peperoni arrostiti freschi

LINUS pomodoro, mozzarella¹¹, salsiccia fresca, panna¹¹, prosciutto crudo

BUFALINA pomodoro, mozzarella¹¹, ciliegino, perline di mozzarella con latte di bufala^{***11}

POLPA DI GRANCHIO pomodoro, mozzarella¹¹, surimi di granchio^{1,4,5,8,9}

SCAMORZA E PANCETTA pomodoro, mozzarella¹¹, pancetta, provola affumicata¹¹

SORRENTINA pomodoro, mozzarella¹¹, olive nere Kalamata, acciughe⁴, salame piccante, ricotta di latte vaccino¹¹

ITALIA pomodoro, ciliegino, grana padano d.o.p. grattugiato^{9,11}, perline di mozzarella con latte di bufala^{***11},
salsiccia fresca, pesto fresco (senz'aglio)^{9,3*}

MICA MALE pomodoro, mozzarella¹¹, funghi champignon freschi, patate arrosto, salsiccia fresca, panna¹¹

MESSICANA pomodoro, mozzarella¹¹, cipolle rosse di Tropea^{**}, salsiccia fresca, salame piccante, peperoni arrostiti freschi,
fagioli rossi, spezie grill-argentina style

LOMBARDA pomodoro, mozzarella¹¹, cipolle rosse di Tropea^{**}, pancetta, gorgonzola dolce d.o.p.^{9,11}

CAMPAGNOLA pomodoro, mozzarella¹¹, prosciutto cotto, ciliegino, carciofi, stracchino¹¹

CHIC pomodoro, mozzarella¹¹, prosciutto cotto, zucchine grigliate, soft cheese¹¹

LE PIZZE BIANCHE € 12,90

LEGGERISSIMA mozzarella¹¹, zuccina fresca, ciliegino, tonno⁴, spezie grill-argentina style

TARCISO patate julienne, mozzarella¹¹, funghi porcini, pancetta, ciliegino, taleggio¹¹

RUSTICA patate julienne aromatizzate al rosmarino, mozzarella¹¹, prosciutto cotto, perline di mozzarella con latte di bufala^{***11}

MONTANARA LIGHT mozzarella¹¹, funghi champignon freschi, pancetta, ciliegino, brie^{9,11}, olio tartufato (a richiesta)

MELE E GORGONZOLA mozzarella¹¹, mele, gorgonzola dolce d.o.p.^{9,11}, grana padano d.o.p. grattugiato^{9,11}

TARTUFATA crema tartufata^{11,3*}, mozzarella¹¹, funghi champignon freschi, olio tartufato

ARMONIA mozzarella¹¹, zucchine grigliate, funghi porcini, burrata¹¹

LITTLE BOSS mozzarella¹¹, funghi porcini, brie^{9,11}, prosciutto cotto

PANAREA mozzarella¹¹, pomodorini confit, olive nere Kalamata, capperi, acciughe⁴

TOTO' mozzarella¹¹, friarielli, salsiccia fresca, provola affumicata¹¹

COPERTO € 2,50 (il prezzo del coperto è già incluso a pranzo dal martedì al venerdì)

LE PIZZE ESCLUSIVE € 11,90

RADICCHIO E PORCINI pomodoro, mozzarella¹¹, radicchio, funghi porcini, grana padano d.o.p. grattugiato^{9,11}
LIGHT pomodoro, mozzarella¹¹, tris di misticanza, salmone⁴, funghi freschi, capperi, gamberetti*^{8,13}
PRIMAVERA pomodoro, mozzarella¹¹, rucola, ciliegino, gamberetti*^{8,13}, surimi di granchio^{1,4,5,8,9}
SFIZIOSA pomodoro, mozzarella¹¹, zucchina fresca, gamberetti*^{8,13}, perline di mozzarella con latte di bufala***¹¹
SAPORITA pomodoro, mozzarella¹¹, salsiccia fresca, provola affumicata¹¹, funghi chiodini
MONTANARA pomodoro, mozzarella¹¹, brie^{9,11}, funghi champignon freschi, pancetta, olio tartufato (a richiesta)
MAREMONTI pomodoro, mozzarella¹¹, funghi porcini, gamberetti*^{8,13}
DELICATA pomodoro, mozzarella¹¹, surimi di granchio^{1,4,5,8,9}, gamberetti*^{8,13}
MOLTO BUONA pomodoro, mozzarella¹¹, broccoletti calabresi*, gamberetti*^{8,13}, pesto fresco (senz'aglio)^{9, 3*}, perline di mozzarella con latte di bufala***¹¹, ciliegino
DELIZIA pomodoro, mozzarella¹¹, brie^{9,11}, zucchina fresca, ciliegino
TROPEA pomodoro, salsa marinara (aglio, olio e prezzemolo), cipolla rossa di Tropea**, acciughe⁴, grana padano d.o.p. grattugiato^{9,11}, olio piccante (a richiesta)
ROBY pomodoro, mozzarella¹¹, salsiccia fresca, gorgonzola dolce d.o.p.^{9,11}, funghi porcini
LA CRUDO A MODO MIO pomodoro, mozzarella¹¹, perline di mozzarella con latte di bufala***¹¹, prosciutto crudo

PIZZE DA GUSTARE FREDDA € 12,90

FRESCA ESTATE rucola, basilico, ciliegino, stracciatella¹¹, prosciutto crudo
BRUSCHETTA base con salsa di pomodoro, ciliegino, perline di mozzarella con latte di bufala***¹¹, olive Kalamata, capperi, (tutto a crudo)
STE..., ciliegino scottato con leggero profumo di cipolla, gorgonzola dolce d.o.p.^{9,11}, speck
EASY prosciutto crudo, zucchine grigliate, soft cheese¹¹
NICK base con salsa rosa, pomodoro fresco a fette, tris di misticanza, gamberetti*^{8,13}, perline di mozzarella con latte di bufala***¹¹

PIZZE CON IMPASTI SPECIALI kamut, integrale, no glutine

Tutti i gusti delle pizze LOVALE possono essere prodotte con i seguenti impasti speciali:

KAMUT, INTEGRALE

e inoltre con impasti **SENZA GLUTINE**: + € 0,50 (rispetto al costo delle altre basi speciali)

SEMPLICI: € 9,30 **FARCITE**: € 11,60 **SPECIALI** € 12,60 **BIANCHE** € 14,90 **ESCLUSIVE** € 13,90 **FREDDE** € 14,90

Tutte le basi speciali sono prodotti abbattuti e congelati

NOVITA'
★

PROVA LA NUOVA PIZZA LOW CARB disponibile con tutti i gusti
più proteine • meno carboidrati • più leggera

SEMPLICI € 12,30 **FARCITE** € 14,60 **SPECIALI** € 15,60 **BIANCHE/FREDDE** € 17,90 **ESCLUSIVE** € 16,90

★ in promozione lancio

I CALZONI

CALZONE NAPOLI pomodoro, mozzarella¹¹, basilico € 10,00
CALZONE VESUVIO mozzarella¹¹, pomodoro datterino, ricotta di latte vaccino¹¹, salamino piccante € 11,00
CALZONE FOLGARIDA radicchio, porcini, scamorza¹¹ € 13,20

I PANINI PIZZA

PANINO PIZZA LOVALE prosciutto cotto, mozzarella¹¹ € 9,40
PANINO PIZZA @EVOLUTION mozzarella¹¹, champignon freschi, speck, brie^{9,11} € 10,50
PANINO PIZZA LINUS prosciutto crudo, perline di mozzarella con latte di bufala¹¹ € 11,60

MENÙ PIZZA BAMBINI € 8,30

1 pizza baby (a scelta tra Margherita, Prosciutto, Patatine, Würstel, Salsiccia), acqua 500, coppetta di gelato al fiordilatte, cioccolato e smaries

PREZZI PER OGNI INGREDIENTE AGGIUNTO €:1,10 € 1,70 € 2,20 (a seconda degli ingredienti scelti)

I nostri prodotti di difficile reperibilità vengono da noi conservati a -18°C per garantire la normale freschezza nel rispetto delle norme vigenti o sostituiti in base alla reperibilità

** La cipolla rossa di Tropea è un prodotto stagionale disponibile quindi dal 15 aprile al 30 settembre. Dal 1 ottobre al 14 aprile viene utilizzata la cipolla rossa
***In alternativa può essere utilizzata mozzarella con latte di bufala a tocchetti

PIZZE

gourmet

Le nostre proposte di Pizze Gourmet sono caratterizzate da un'espressione contemporanea, di altissima qualità con una lunga lievitazione per renderle alte, soffici e croccanti; stese rigorosamente a mano e farcite con prodotti che rappresentano l'eccellenza abbinati per esaltarne gusto e qualità.

MAREA

Sashimi di branzino, mozzarella di latte vaccino, spuma di ricotta, pesto di rucola, chips di patate, zeste di limone

€ 18,50

1 11 5 4

SUA MAESTA'

8 filetti di acciughe del Mar Cantabrico Selezione in olio extravergine di oliva bio, *
filetti di pomodori pelati Sole Napoli,
il cappero, stracciatella cuor di burrata, dadolata di melanzane panate, origano bio

€ 16,90

1 11 5 4

24 ottobre 1661

Mortadella Favola, stracciatella cuor di burrata, fiori di zucca,
scorza di limone, zucchine julienne, arricchita con granella di pistacchio

€ 17,50

1 11 5 3

* ingrediente gourmet servito a parte

PER LE SPECIFICHE CARATTERISTICHE DELLE PIZZE GOURMET SARA' NECESSARIO UN TEMPO DI PREPARAZIONE UN PO' PIU' LUNGO

PIZZE

del buongustaio

Le nostre proposte di Pizze del Buongustaio con una lievitazione compresa tra i 5 e i 6 giorni, stese in modo classico e rigorosamente a mano, sono il frutto di una ricerca accurata delle materie prime utilizzate. Necessitano di una lavorazione attenta e meticolosa affinché le combinazioni degli ingredienti conferiscano alla pizza il miglior equilibrio per garantire un gusto eccellente

EDEN

Stracciatella cuore di burrata, fiori di zucca al forno, cipolla caramellata, chips di Grana Padano con mix di piccoli semi, mozzarella fiordilatte, crema di zucchine e menta

€ 16,90

1 11 5 6

TRASTEVERE

Dressing di pomodoro al guanciale, mozzarella di latte vaccino, spolverata di pecorino romano, guanciale croccante

€ 15,90

1 11 5

LANGHIRANO

Pomodoro confit, mozzarella fiordilatte, burrata, prosciutto crudo Zuarina servito a parte *

€ 16,90

1 11 5

BELLA NAPOLI

80 grammi di ricotta di latte vaccino, filetti di pomodori pelati Sole Napoli, stracciatella cuore di burrata e finitura con basilico fresco

€ 14,90

1 11 5

* ingrediente gourmet servito a parte

PER LE SPECIFICHE CARATTERISTICHE DELLE PIZZE DEL BUONGUSTAIO SARA' NECESSARIO UN TEMPO DI PREPARAZIONE UN PO' PIU' LUNGO

CANTINA

LE BOLLICINE



Valtenesi

Pasini 100x100 <i>Groppello</i>	€ 28,00
Costaripa Brut <i>Chardonnay</i>	€ 29,40
Costaripa rose <i>Chardonnay, pinot nero</i>	€ 32,20
Antico Gelso Anita <i>Pinot nero, groppello</i>	€ 20,00

Franciacorta

Ferghettina brut <i>Chardonnay, pinot nero</i>	€ 31,30
Ferghettina milledì <i>Chardonnay</i>	€ 37,60
Ferghettina Saten <i>Chardonnay</i>	€ 37,60
Ferghettina Rose <i>Pinot nero</i>	€ 42,00
Monterossa Caboshon <i>Chardonnay, pinot nero</i>	€ 88,00
Monterossa P.R <i>Chardonnay</i>	€ 39,00
Monterossa Saten <i>Chardonnay, pinot nero</i>	€ 40,50
Monterossa Rosè <i>Pinot nero</i>	€ 45,00
Santa Lucia brut <i>Chardonnay, pinot nero</i>	€ 30,50
Santa Lucia saten <i>Chardonnay</i>	€ 41,00
Santa Lucia Rose <i>Chardonnay, Pinot nero</i>	€ 35,50
Santa Lucia albamatta <i>Erbamat</i>	€ 52,00

Capriano del Colle

La Vigna Anna Botti <i>Chardonnay</i>	€ 26,50
---------------------------------------	---------

Valdobbiadene

Staffilo prosecco <i>Glera</i>	€ 22,00
--------------------------------	---------

Slovenia

Mare santo brut <i>Chardonnay</i>	€ 100,00
Mare santo rose <i>Chardonnay, pinot nero</i>	€ 110,00

Magnum

Ferghettina Milledì	€ 87,00
Santa Lucia Saten	€ 66,50
Santa Lucia Bru	€ 62,00

Champagne

Abele brut <i>Chardonnay, pinot, pinot meunier</i>	€ 82,00
Abele blanc de blanc <i>Chardonnay</i>	€ 107,00
Abele rose <i>Pinot nero, chardonnay</i>	€ 99,90
Abele brut <i>(1,5 l)</i>	€ 169,50
Abele le sonrie de remis <i>Chardonnay, pinot nero</i>	€ 277,90
Ruinart blanc de blanc <i>Chardonnay</i>	€ 125,00
Ruinart rose <i>Pinot nero, chardonnay</i>	€ 165,00
De Vilmont brut Gran Riserva <i>Chardonnay, pinot nero, pinot meunier</i>	€ 67,00

I BIANCHI



Lugana

Pasini Sopravento	€ 20,50
Don Lorenzo Lugana	€ 20,50
Montonale Lugana	€ 25,00
Montonale Orestilla	€ 39,00
Za Michele Lugana	€ 20,00
Za Michele Garde	€ 21,00
Anticogelso Sottosuolo	€ 19,75
Anticogelso Ballino	€ 24,00

Il lugana che non è lugana

La Vigna Torrazza <i>Turbiana</i>	€ 18,50
La Vigna Bruma <i>Trebbiano</i>	€ 32,00

Del territorio

Monterossa Pusterla <i>Invernega</i>	€ 35,00
Belmonte Serese <i>Manzoni bianco</i>	€ 20,50
Vanzini Riesling <i>Manzoni bianco</i>	€ 18,50
Vanzini Assedio <i>Moscato</i>	€ 19,50

Fuori territorio

Saraja kintari <i>Vermentino sardo</i>	€ 21,50
--	---------

Chiaretti

Costaripa Rosamara <i>Groppello, barbera, sangiovese, marzemino</i>	€ 25,00
Pasini Rosagreen <i>Groppello</i>	€ 22,50
Pasini Lettera C <i>Groppello</i>	€ 44,00

I ROSSI



Del territorio

Pasini Frontecasa	Groppello	€ 21,00
Pasini San Gioan	Cabernet sauvignon, groppello gentile	€ 40,00
Montonale La Venga	Barbera, Marzemino	€ 24,00
Montonale La Conta	Cabernet sauvignon, merlot	€ 38,00
Za Michele Gringia	Merlot	€ 17,50
Antico Gelso Noce	Merlot	€ 22,50
Nino Negri Inferno	Chiavansca (nebbiolo)	€ 32,00
Nino Negri Sforzato	Chiavanesca (nebbiolo)	€ 54,00
Nino Negri 5 Stelle	Chiavanesca (nebbiolo)	€ 120,00
Belmonte Rebo nature	Rebo	€ 21,00
Belmonte Stramonìa	Merlot, cabernet sauvignon	€ 25,00
Vanzini Kairos	Pinot nero	€ 19,00
La Vigna Montebruciato	Merlot, marzemino, san giovese	€ 30,00

Fuori territorio

Borgogno Barolo	Nebbiolo	€ 69,00
Fontana Fredda Ebbio	Nebbiolo	€ 23,00
Fontana Fredda Barolo	Nebbiolo	€ 49,00
Masi Valpollicella Bonacosta	Corvina, rondinella, molinara	€ 20,00
Masi Campofiorin	Corvina, rondinella, molinara	€ 25,00
Masi Amarone Riserva	Corvina, rondinella, molinara	€ 79,00
Le Guaite di Noemi Thano	Corvina, corvinone, rondinella	€ 25,00
Le Guaite di Noemi ripasso	Corvina, rondinella, molinara	€ 48,00
Le Guaite di Noemi Amarone	Corvina, corvinone, rondinella	€ 89,00
Tenuta Luce Brunello di Montalcino	Sangiovese	€ 110,00
Tenuta Luce Luce della Vite	Sangiovese, merlot	€ 135,00
Tenuta Luce Lucente	Sangiovese, merlot	€ 38,00
Melini Brunello di Montalcino	Sangiovese	€ 70,00
Melini Morellino di Scansano	Morellino	€ 20,00
Frescobaldi Nipozzano Chianti riserva	Sangiovese	€ 28,00
Frescobaldi Chianti Castiglioni	Sangiovese, merlot	€ 16,00
Castello Monaci Artas	Primitivo	€ 38,00
Castello Monaci Piluna	Primitivo	€ 19,50
Castello Monaci Coribante	Syrah, malvasia nera	€ 22,50
Castello Monaci Sciu	Sussumaniello	€ 20,00
Saraja Inkibi Cannonau	Cannonau	€ 19,50

I DOLCI



Vanzini Nemo sangue di giuda	Croastina, barbera, uva rara	€ 18,50
Moncucco	Moscato	€ 23,00
Moscatello castello monaci	Moscatello selvatico	€ 26,50

DRINKS

Birre alla Spina

Se ci unisce è'
PERONI

Peroni Cruda piccola	€ 3,50
Peroni Cruda media	€ 5,00
Peroni Gran Riserva Bianca piccola	€ 4,00
Peroni Gran Riserva Bianca media	€ 6,00
Peroni Gran Riserva Rossa piccola	€ 4,00
Peroni Gran Riserva Rossa media	€ 6,00

Birre in bottiglia

Kozel Premium Lager	33 cl	€ 3,50
Peroni Nastro Azzurro 0.0%	33 cl	€ 3,50
Peroni Radler Chill Lemon	33 cl	€ 3,50 *
Peroni Gran Riserva Doppio Malto	33 cl	€ 3,50
Peroni Gran Riserva Rossa	33 cl	€ 3,50
Peroni Gran Riserva Bianca	33 cl	€ 3,50
Raffo grezza	33 cl	€ 3,50
Peroni Capri	33 cl	€ 3,70 *
Peroni No Glutine	33 cl	€ 4,40
Kloster Sheyern Weisse Hell	50 cl	€ 4,70
Kloster Sheyern Gold Hell	50 cl	€ 4,70
Kloster Sheryern Dunkel Weisse	50 cl	€ 4,70
Augustiner Edelstoff	50 cl	€ 6,00
Riversa Blanche	50 cl	€ 7,20
Riversa Pils	50 cl	€ 7,20
Riversa Pale Ale	50 cl	€ 7,20
Riversa IPA	50 cl	€ 7,20
Riversa Doppel Block	50 cl	€ 7,20
La Chouffe Golden Ale	75 cl	€ 11,20
St. Stefanus Bionda	75 cl	€ 15,70
Brunnen Bier Hilsenbecks	100 cl	€ 14,00

BIBITE

Bibite in bottiglia in vetro	33 cl	€ 3,70
Bibite bottiglie pet	40/45 cl	€ 3,80
Acqua Minerale	75 cl	€ 2,50

Caffetteria

Caffè espresso, macchiato	€ 1,50	
Decaffeinato macinato al momento	€ 1,70	
Macchiatone	€ 1,70	
Capuccino	€ 2,00	
Caffè d'orzo, Ginseng	€ 1,80 (piccolo)	€ 2,00 (grande)

MENÙ

ENGLISH

FROM THE KITCHEN



Allergen-containing ingredients are indicated by numbers.
Numbers marked with * indicate possible contamination or traces.

ALLERGEN LIST

1 GLUTEN, 2 CELERY, 3 NUTS, 4 FISH, 5 SOYBEANS, 6 SESAME SEEDS, 7 PEANUTS, 8 CRUSTACEANS,
9 EGGS, 10 MOLLUSCS, 11 MILK, 12 MUSTARD, 13 SULFUR DIOXIDE AND SULFITES, 14 LUPINS

salad

CAESAR SALAD

Iceberg salad, cesar sauce, chicken breast, crunchy guanciale, croutons and Grana Padano d.o.p. flakes

12,50 €

1 9 11 12

FAVIGNANA

Mixed greens, deep.fried zucchini flowers, Cantabrian anchovies, “Angelo Parodi” tun bellytz

13,00 €

1 9 11 4

baby

BABY MENU' INCLUDING WATER

Crispy breated chicken fillet strips with fries

12,00 €

1 2 5 11

Beef hamburger served with brioche bun and fries

12,00 €

1 6 9 11

Cover € 2,50

RESTAURANT MANAGER: Andrea Gavanna e Andrei Barnariu

while you wait...

Home made focaccia

1

5,00 €

Pickled vegetables

13

5,00 €

Traditional fried dough

1

5,00 €

starter

RÖSTI

potato rösti, slow-cooked egg, wild herbs

7,00 €

9 11 13

BRUSCHETTA

summer bruschetta with basil butter, tomato concassè and buffalo mozzarella

12,00 €

1 11 13

CECINA

de Leòn cured ham Giusti balsamic vinegar

12,00 €

13

OCTOPUS

panko fried octopus, olive crumb and citrus mayonnaise

12,00 €

1 10 11 13

SELECTION OF ITALIAN CURED MEATS

11,00 €

11

TARTARE

beef tartare with mustard, anchovies, capers, honey and chives

14,00 €

4 12

“ARIA FRITTA DEL LAGO”

Lightly fried Alborella fish in a crispy pastry wrap, lime essence and mild chilli sauce 9,00 €

4 5

first courses

CARBONARA

maccheroni carbonara

1 9 5 12

14,00 €

RISOTTO "Aquerello" quality

lemon risotto with scallops and mushrooms, finished with Sichuan pepper

also available for 1 persone (+ 1,50 €)

cooking time: approximately 20 minutes

1 9 10 13

16,00 €

"BIGOLI"

fresh "bigoli" pasta with sautéed chicory and spicy sausage

1 9 11 12 5 13

14,00 €

TAGLIOLINI

with Corman butter, basil pesto and pecorino cheese

1 3 11 4

14,00 €

"FROM TOP TO BOTTOM"

fresh chitarra spaghetti with Arctic char ragù, preserved lemon, Corman butter and 24-month aged Grana Padano

1 9 11 4 12 5 13

16,00 €

LOVALE FIT DISH

stir-fried brown rice, prawns, low-temperature cooked chicken breast
crunchy vegetables and curry

2 8 12

14,00 €

NUTRITIONAL INFORMATION (approximate values) **CALORIES** 806 Kcal **PROTEIN** 59 g **FIBER** 6,8 g
CARBO 77g (of which sugars 3 g) **FAT** 27,22 g (of which saturated fat 5,1 g)

main courses

RIB

bone-in beef rib steak 450/500 g.

23,00 €

ROOSTER

potato salad with parsley, cooking sauce

18,00 €

13 11 12

MIXED FRIED SEAFOOD

4 8 10

20,00 €

“CARDONCELLO”

marinated cardoncelli mushrooms, chimichurri and celeriac

15,00 €

1 2 5 13

“MAI BANALE”

Lake Garda-style pike cooked at low temperature, polenta foam and green herb sauce

19,00 €

1 9 11 4 13

SUMMER HUMBURGER

beef burger, crispy guanciale, caramelized onions, lime and black pepper, pecorino fondue, lightly dressed escarole

16,00 €

2 11 5 13

side dishes

5,00 €

Fresh mixed salad

Roasted potatoes

Dipper fries

Grill vegetables

Some hard-to-find products are stored by us at -18°C
to ensure normal freshness in compliance with current rules or replaced based on market availability

dessert

TIRAMISU'

by Lovale

1 3 5 9

CRISPY BASKET

almond crispy basket with mascarpone cream and fresh fruit

3 5 9 11

BISCUIT

Tonka bean biscuit with peanut namelaka cream

1 3 9 11

"PANNA COTTA"

citrus panna cotta, raspberry coulis and berry crumble

11 5

SORBET TASTING SELECTION

a selection of homemade LOVALE sorbets

1* 3* 9*

6,00 €

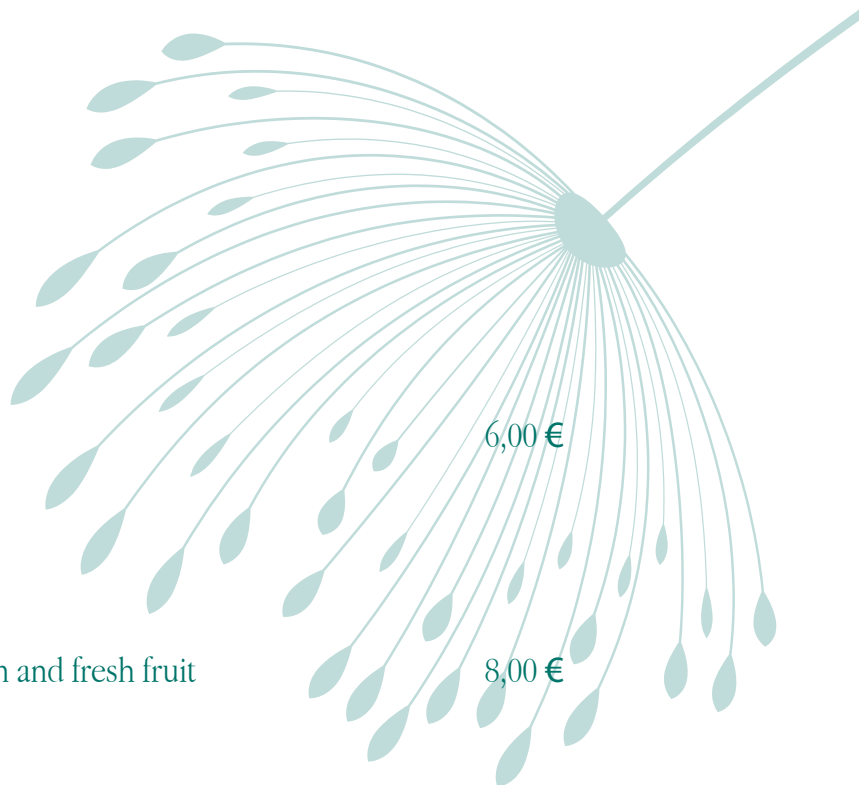
8,00 €

8,00 €

7,00 €

6.00 €

CHEF: Dimitri Gladilin EXECUTIVE CHEF: Luca De Cesare



PIZZAS

Cover charge € 2,50 (included during lunch from Monday to Friday)

The cold cuts we use are all gluten-free, phosphate-free, and lactose-free.

However, as we cannot guarantee the absence of possible airborne contamination, our restaurants are not suitable for celiac customers.

All pizzas with the doughs of the bases: LOVALE, kamut, whole wheat CONTAIN GLUTEN

Gli ingredienti contenenti allergeni sono indicati con numeri.

I numeri contrassegnati con * indicano una possibile contaminazione o la presenza di tracce.

ALLERGEN LIST: 1 GLUTEN, 2 CELERY, 3 TREE NUTS, 4 FISH, 5 SOY, 6 SESAME SEEDS, 7 PEANUTS,
8 CRUSTACEANS, 9 EGGS, 10 MOLLUSKS, 11 MILK, 12 MUSTARD, 13 SULFUR DIOXIDE AND SULFITES, 14 LUPIN

EXCLUSIVE PIZZAS € 11,90

RADICCHIO E PORCINI tomato, mozzarella¹¹, radicchio, porcini mushrooms, grated Grana cheese PDO ^{9,11}
LIGHT tomato, mozzarella¹¹, mixed salad trio, salmon⁴, funghi freschi, fresh mushrooms, capers, shrimp*^{8,13}
PRIMAVERA tomato, mozzarella¹¹, arugula, cherry tomatoes, shrimp*^{8,13}, crab surimi^{1,4,5,8,9}
SFIZIOSA tomato, mozzarella¹¹, fresh zucchini, shrimp*^{8,13}, mozzarella pearls with buffalo milk***¹¹
SAPORITA tomato, mozzarella¹¹, fresh sausage, smoked provola cheese¹¹, honey mushrooms
MONTANARA tomato, mozzarella¹¹, brie^{9,11}, fresh champignon mushrooms, bacon, truffle oil (on request)
MAREMONTI tomato, mozzarella¹¹, porcini mushrooms, shrimp*^{8,13}
DELICATA tomato, mozzarella¹¹, crab surimi^{1,4,5,8,9}, shrimp*^{8,13}
MOLTO BUONA tomato, mozzarella¹¹, calabrian broccoli*, shrimp*^{8,13}, fresh pesto (without garlic)^{9,3*}, mozzarella pearls with buffalo milk***¹¹, cherry tomatoes
DELIZIA tomato, mozzarella¹¹, brie^{9,11}, fresh zucchini, cherry tomatoes
TROPEA tomato, marinara sauce (garlic, oil, and parsley), red Tropea onion**, anchovies⁴, grated Grana PDO ^{9,11}, spicy oil (on request)
ROBY tomato, mozzarella¹¹, fresh sausage, sweet Gorgonzola PDO^{9,11}, porcini mushrooms
LA CRUDO A MODO MIO tomato, mozzarella¹¹, mozzarella pearls with buffalo milk***¹¹, cured cured ham

PIZZAS TO BE ENJOYED COLD € 12,90

FRESCA ESTATE arugula, basil, cherry tomatoes, stracciatella¹¹, cured ham
BRUSCHETTA base with tomato sauce, cherry tomatoes, mozzarella pearls with buffalo milk***¹¹, black Kalamata olives, capers (all fresh toppings)
STE..., cherry tomatoes lightly sautéed with onion aroma, sweet Gorgonzola PDO^{9,11}, speck
EASY cured ham, grilled zucchini, soft cheese¹¹
NICK base with pink sauce, sliced fresh tomato, mixed salad trio, shrimp*^{8,13}, mozzarella pearls with buffalo milk***¹¹

I CALZONI

CALZONE NAPOLI tomato, mozzarella¹¹, basilico € 10,00
CALZONE VESUVIO mozzarella¹¹, tomato datterino, milk ricotta¹¹, salamino piccante € 11,00
CALZONE FOLGARIDA radicchio, porcini, scamorza¹¹ € 13,20

I PANINI PIZZA

PANINO PIZZA LOVALE ham, mozzarella¹¹ € 9,40
PANINO PIZZA @EVOLUTION mozzarella¹¹, mushrooms champignon, speck, brie^{9,11} € 10,50
PANINO PIZZA LINUS cured ham, mozzarella pearls with buffalo milk***¹¹ € 11,60

PIZZAS WITH SPECIAL DOUGHS kamut, integrale, glutine free

All Linus pizzas can be made with the following special doughs in the traditional format:
KAMUT, Whole Wheat and Hemp using LOVALE classic pizza dough by LINUS (contains soy)

Gluten-Free Doughs: +€0.50 extra compared to other special doughs

SIMPLE: € 9,30 STUFFED: € 11,60 SPECIAL: € 12,60 WHITE: € 14,90 EXCLUSIVE: € 13,90 COLD: € 14,90
All specialty bases are blast-chilled and frozen products.

KIDS' PIZZA

1 baby pizza (choice of Margherita, Ham, Fries, Frankfurter, Sausage), 500 ml water

PRICE FOR EACH EXTRA INGREDIENT: € 1,10 € 1,70 € 2,20

*Some hard-to-find products are stored by us at -18°C to ensure normal freshness in compliance with current regulations, or substituted based on availability.

** The Tropea red onion is a seasonal product, available from April 15 to September 30. From October 1 to April 14, red onion is used.

*** Alternatively, mozzarella made with buffalo milk in cubes may be used

SIMPLE PIZZAS € 7,30

MARGHERITA tomato, mozzarella¹¹, oregano organic (on request)

MARINARA tomato, marinara sauce (garlic, oil, and parsley) € 5,50

PATATINE Tomato, mozzarella¹¹, french fries*¹

FOCACCIA SEMPLICE € 4,40

STUFFED PIZZAS € 9,60

PROSCIUTTO tomato, mozzarella¹¹, oregano organic (on request), ham

WÜRSTEL E SALSICCIA tomato, mozzarella¹¹, fresh sausage, chicken & turkey wurstel^{9*,11*}

MAIALONA tomato, mozzarella¹¹, chicken & turkey wurstel^{9*,11*}, fresh sausage, bacon, spicy salami

MARINARA EXTRA tomato, marinara sauce (garlic, oil, and parsley), anchovies⁴, spicy oil (on request)

DIAVOLA tomato, mozzarella¹¹, spicy salami, roasted fresh peppers

MANTOVANA tomato, mozzarella¹¹, red Tropea onion**, fresh sausage, grated Grana cheese PDO ^{9,11}

CASERECCIA tomato, mozzarella¹¹, mushrooms, artichokes, ham, black Kalamata olives

FUNGHI E PROSCIUTTO tomato, mozzarella¹¹, champignon mushrooms, ham

PUGLIESE tomato, mozzarella¹¹, red Tropea onions**, grated Grana cheese PDO ^{9,11}

NAPOLI tomato, mozzarella¹¹, oregano organic (on request), anchovies⁴, capers

ROMANA tomato, mozzarella¹¹, anchovies⁴, capers, black Kalamata olives, oregano (on request)

PICCANTE tomato, mozzarella¹¹, spicy salami

4 FORMAGGI tomato, mozzarella¹¹, brie^{9,11}, grated Grana cheese PDO^{9,11}, sweet Gorgonzola PDO^{9,11}

ORTOLANA tomato, mozzarella¹¹, spinach, artichokes, Calabrian broccoli, Grana cheese shavings PDO^{9,11}

TONNO E CIPOLLA tomato, mozzarella¹¹, tuna⁴, red Tropea onion**

WÜRSTEL tomato, mozzarella¹¹, fresh chicken & turkey wurstel^{9*,11*}

GENOVESE tomato, cherry tomatoes, fresh pesto (without garlic)^{9,3*}, grated Grana cheese PDO^{9,11}

OUR SPECIAL PIZZAS € 10,60

CAPRESE fresh tomato, mozzarella¹¹, basil

GUSTOSA tomato, mozzarella¹¹, eggs⁹, bacon, grated Grana cheese PDO^{9,11}

FERRI tomato, mozzarella¹¹, grilled eggplant, grilled zucchini, and fresh roasted bell peppers

LINUS tomato, mozzarella¹¹, fresh sausage, cream¹¹, cured ham

BUFALINA tomato, mozzarella¹¹, cherry tomatoes, mozzarella pearls with buffalo milk***¹¹

POLPA DI GRANCHIO tomato, mozzarella¹¹, crab surimi^{1,4,5,8,9}

SCAMORZA E PANCETTA tomato, mozzarella¹¹, bacon, smoked provola cheese¹¹

SORRENTINA tomato, mozzarella¹¹, black Kalamata olives, anchovies⁴, spicy salami, cow's milk ricotta¹¹

ITALIA Tomato, cherry tomatoes,grated Grana cheese PDO^{9,11}, mozzarella pearls with buffalo milk*** ¹¹,
fresh sausage, fresh pesto (without garlic)^{9,3*}

MICA MALE tomato, mozzarella¹¹, fresh champignon mushrooms, roasted potatoes, fresh sausage, cream¹¹

MESSICANA tomato, mozzarella¹¹, red Tropea onions**, fresh sausage, spicy salami, peppers, red beans,
grill-argentina style spices

LOMBARDA tomato, mozzarella¹¹, red Tropea onions**, bacon, sweet Gorgonzola PDO^{9,11}

CAMPAGNOLA tomato, mozzarella¹¹, cooked ham, cherry tomatoes, artichokes, stracchino cheese¹¹

CHIC tomato, mozzarella¹¹, ham, grilled zucchini, soft cheese¹¹

WHITE PIZZAS € 12,90

LEGGERISSIMA mozzarella¹¹, fresh zucchini, cherry tomatoes, tuna⁴, grill-argentina style spices

TARCISO julienned potatoes, mozzarella¹¹, porcini mushrooms, bacon, cherry tomatoes, taleggio cheese¹¹

RUSTICA Flavored julienned potatoes, mozzarella¹¹, ham, mozzarella pearls with buffalo milk***¹¹

MONTANARA LIGHT mozzarella¹¹, fresh champignon mushrooms, bacon, cherry tomatoes, brie^{9,11}, truffle oil (on request)

MELE E GORGONZOLA mozzarella¹¹, apples, sweet Gorgonzola PDO^{9,11}, grated Grana cheese PDO^{9,11}

TARTUFATA truffle cream^{11,3*}, mozzarella¹¹, fresh champignon mushrooms, truffle oil

ARMONIA mozzarella¹¹, grilled zucchini, porcini mushrooms, burrata¹¹

LITTLE BOSS mozzarella¹¹, porcini mushrooms, brie^{9,11}, ham

PANAREA mozzarella¹¹, confit cherry tomatoes, black olives Kalamata, capers, anchovies⁴

TOTO' mozzarella¹¹, slightly spicy friarielli cream, fresh sausage, smoked fiordilatte mozzarella¹¹

PIZZAS

Gourmet

Our proposals for gourmet pizzas, with tall pasta, characterized by a contemporary expression, they are of the highest quality. Long leavening (over 30 hours), they are handcrafted by us and filled with products that represent excellence, combined to enhance their quality and taste. **Precisely because of these characteristics, a slightly' longer preparation time is required.**

IL BOSCO DA @AMARE

Potato julienne, burrata heart stracciatella¹¹, trifolate porcini¹¹, Mazara del Vallo red shrimp tartare, aromatic herb sprouts

€ 18,00

SCUGNIZZA

Friarielli cream, smoked fiordilatte¹¹, confit cherry tomatoes, guanciale pork, hazelnut sprinkles³

€ 15,00

L'ORO DI GIOVANNA

Julienned courgettes, burrata heart stracciatella¹¹, pumpkin flowers, pistachio grains³, lemon scent, mortadella

€ 14,50

Gourmet ingredient served on the side

All pizzas with GOURMET and DEL GUSTAI base contain GLUTEN

Allergen-containing ingredients are indicated by numbers.
Numbers marked with * indicate possible contamination or traces.

ALLERGEN LIST: 1 GLUTEN, 2 CELERY, 3 TREE NUTS, 4 FISH, 5 SOY, 6 SESAME SEEDS, 7 PEANUTS, 8 CRUSTACEANS, 9 EGGS, 10 MOLLUSKS, 11 MILK, 12 MUSTARD, 13 SULFUR DIOXIDE AND SULFITES, 14 LUPIN

The PIZZAS of the Good Taste Maker

Gourmet Pizzas, with low pasta,
are the fruit of careful research into raw materials.

For their quality characteristics
a little' longer preparation time is needed.

Bella Napoli

Pelati "Sole Napoli", stracciatella burrata heart¹¹, fresh basil,
80 grams of cow's milk ricotta¹¹

€ 12,00

"Profumosa"

Porcini mushroom and white truffle cream, burrata heart stracciatella¹¹,
gorgonzola d.o.p. Gran Riserva^{9,11}, fresh spinach, delicate pear mustard¹²

€ 14,00

Langhirano

Tomato peretto candito, stracciatella heart of burrata¹¹, burrata¹¹,
50 grams of Parma cured ham 18 months Zuarina

€ 14,50



Sua Maestà

Pelati "Sole Napoli", Pantelleria capers, stracciatella burrata heart¹¹,
breaded eggplant diced^{1,9}, Cantabrian anchovies⁴, organic oregano

€ 14,50

Gourmet ingredient served on the side