

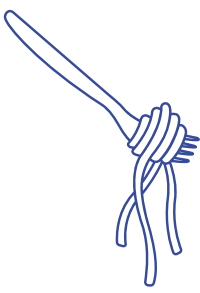
MENÙ

GARZADORI

DELIVERY



SNACK



Double crunch farcito con burrata
e prosciutto crudo

€ 8.00

–
Double crunch with burrata cheese
and raw ham

Double crunch farcito con verdure alla griglia,
bufala e grana stagionato

€ 7.00

–
Double crunch with mixed grilled vegetables,
bufala and parmesan cheese

Patate fritte con buccia (200 gr circa)

€ 6.00

–
Chips home made chips potatoes with peel

Polpette di melanzane (10 pz)

€ 6.00

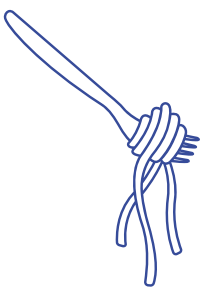
–
Eggplant patties

SNACK





SNACK



Verdure pastellate

€ 6.00

—
Fried vegetables

Olive all'ascolana farcite
con pesce bianco (10 pz)

€ 6.00

—
Fried olives stuffed with fish

Olive all'ascolana farcite
ai formaggi (10 pz)

€ 6.00

—
Fried olives stuffed with cheeses

Mozzarelle panate (10 pz)

€ 6.00

—
Cheese croquette

Stick di provola e speck (8 pz)

€ 6.00

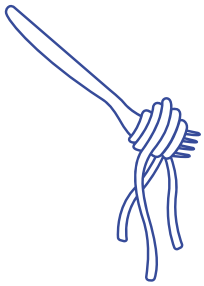
—
Provola and speck sticks

SNACK





INSALATE



Insalata di piovra e salmone: insalata gentile, pomodorini, patate al vapore, olive taggiasche, burrata affumicata, piovra alla plancia e salmone marinato

€ 14.00

—
Octopus and salmon salad: mix salad, tomatoes, potatoes, taggiasche olives, octopus and salmon

Insalata di cereali: insalata gentile, crema di piselli, mimosa d'uovo, scaglie di parmigiano, capperi, orzo e farro e chips di pane casereccio

€ 10.00

—
Cereal salad: green salad, egg, pea cream, parmesan flakes, capers, barley and spelled and homemade bread chips

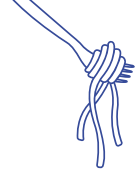
Insalata con battuta di Garronese: insalata gentile, valeriana, battuta di manzo, maionese alla soya, indivia belga e lamponi essiccati

€ 12.00

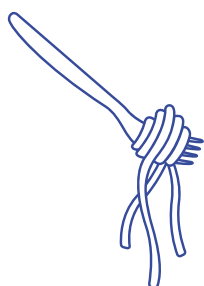
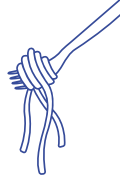
—
Garronese salad: mix salad with beef tartare, soy maionese, endive and dried raspberries



SALADS



PIATTI VEGETALI



Caprese con focaccia alla genovese: € 8.00
pomodoro ramato, mozzarella di bufala,
crema al basilico, olio evo e focaccia

—
Caprese with Genovese focaccia:
tomato, buffalo mozzarella, basil cream,
olive oil and focaccia

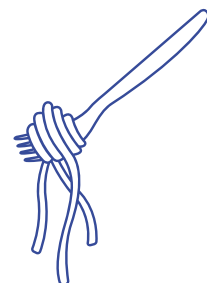
1000foglie di melanzana: € 8.00
melanzana panata cotta al forno, bufala,
pomodoro San Marzano, mousse di basilico
e pomodorini canditi

—
Parmigiana: baked eggplant,
buffalo mozzarella, San Marzano tomato,
basil mousse and candied cherry tomatoes

Tagliatelle ai porcini freschi € 9.00

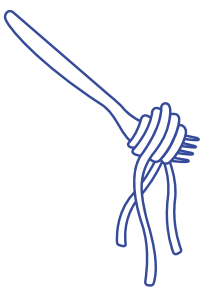
—
“Tagliatelle” pasta with fresh mushrooms

VEGETABLE DISHES





PIATTI DI PESCE



Maccheroncino home made con tartare di tonno € 10.00
e crema di pistacchio

—
Macaroni home made with tuna tartare
and pistachio cream

Baccalà alla vicentina con polenta morbida € 15.00
di Marano

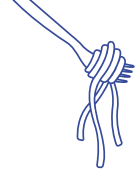
—
Vicentina codfish with soft Marano polenta

Scaloppa di salmone norvegese € 14.00
con patate al vapore e pomodorini confit

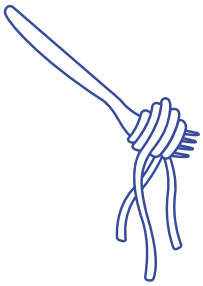
—
Norwegian salmon slices with potatoes
and tomato confit

FISH DISHES





PIATTI DI CARNE



Bigolo di pasta fresca al ragù d'anatra € 9.00

—

“Bigolo” pasta with duck souce

Tagliata di manzo alla piastra € 15.00
con contorni di stagione

—

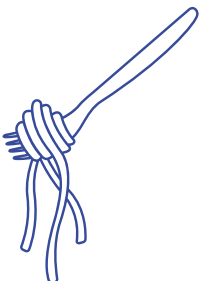
Grilled sliced beef with seasonal vegetables

Rack di maialino marinato alla Kozel, verdure € 15.00
croccanti e crocchette di patate home made

—

Iberian Pig Rack Kozel beer marinated,
mix vegetables and potatoes croquette

MEAT DISHES





HAMBURGER

RICCIO LA'

Pane integrale home made, carpaccio di ricciola marinata sotto sale, porro al cartoccio, crema di mango e burrata

€ 14.00

Home made wholegrain bread, marinated amberjack carpaccio, baked leek, mango cream and burrata cheese



CHICKEN

Petto di pollo, indivia caramellata, lardo, salsa al mango e curry

€ 10.00

Chicken breast slices, candied endive, lard, mango and curry sauce

GARZABURGER

Hamburger di manzo affumicato, lattuga, pomodoro candito, pancetta sfufata, Morlacco

€ 14.00

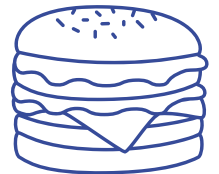
Smoked beef burger, lattuce, candied tomato, bacon, Morlacco cheese

OLD STYLE

Hamburger di angus, lattuga, formaggio Asiago, bacon e salsa al cetriolo

€ 12.00

Black angus hamburger, lattuce, Asiago cheese, bacon and cucumber sauce



TONNO SUBITO

Pane ai cereali, tartare di tonno scottata, burrata, cipolla caramellata, pomodori, mayonese alla soya

€ 12.00

Cereal bread, tuna seared, burrata cheese, caramelized onion, confit tomatoes and soy mayonase

HAMBURGER





PIZZE SPECIALI

MARGHERITA VERACE DOP

San Marzano DOP, mozzarella di bufala
Campana DOP, Parmigiano Reggiano DOP,
basilico e olio evo

Tomato San Marzano DOP, bufala cheese DOP,
Parmesan cheese, basil and olive oil

€ 9.00

NEW PORK

Fior di latte, salsiccia, lardo di suino iberico,
cacio e pepe

Mozzarella cheese, sausage, lard,
cacio cheese and pepper

€ 10.00

AMATRICIANA

San Marzano DOP, fior di latte, pancetta
arrostita, cipolla stufata, pomodoro candito
e pecorino dolce

Tomato San Marzano DOP, mozzarella cheese,
rolled bacon, onion, candied tomato
and pecorino cheese

€ 10.00

PORTO AZZURRO

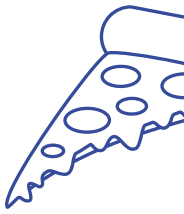
San Marzano DOP, pomodorini confit,
code di gambero e pesto alla genovese
- a fine cottura: burrata di Corato

Tomato San Marzano DOP, confit cherry toma-
toes, shrimp tails and pesto Genovese DOP
- after cooking: burrata cheese

€ 12.00



SPECIAL PIZZA





PIZZE SPECIALI

GARZADORI

San Marzano DOP, fior di latte, zucchine, petali di parmigiano, prosciutto crudo Veneto DOP Soranzo e glassa di aceto balsamico

Tomato San Marzano DOP, mozzarella cheese, Veneto raw ham, zucchini, parmesan cheese and balsamic vinegar icing

€ 11.00

TROPEA

San marzano DOP, fior di latte, tonno fresco in tagliata e cipolla rossa caramellata

Tomato San Marzano DOP, mozzarella cheese, slice fresh tuna and red onion caramelized

€ 13.00

MAGNIFICA

Fior di latte, Asiago, tartufo nero a scaglie, lardo di suino nero e rosmarino

Mozzarella cheese, Asiago cheese, black truffle, lard and rosemary

€ 11.00

1460

Pomodoro pelato, fior di latte, porcini e pomodorini - a fine cottura: burrata affumicata e speck

Tomato sauce, mozzarella cheese, porcini mushroom and cherry tomato - after cooking: burrata and speck

€ 10.00



SPECIAL PIZZA





PIZZE SPECIALI

PARMIGIANA

San Marzano Dop, Fior di latte, melanzane panate e fritte, pomodorini confit - a fine cottura: Parmigiano, bufala e crema al basilico
Tomato San Marzano Dop, mozzarella cheese, stuffed and fried aubergines, cherry tomato, Parmesan cheese, bufala and basil cream

€ 12.00



BRONTE

Fior di latte, mortadella Bologna, pesto di pistacchi di Bronte, granella di pistacchi e zest di limone BIO
Mozzarella cheese, mortadella Bologna, Bronte pistachio pesto, pistachio grains and lemon zest

€ 12.00

ALLA BRACE

Fior di latte, porcini, burrata affumicata, cotto alla brace e rosmarino
Mozzarella, porcini mushrooms, smoked burrata, grilled ham and rosemary

€ 12.00

ALL'AMO

Pomodoro San Marzano, tartare scottata di ricciola, salmone e spada, olive, stracciatella e polvere di capperi
San Marzano tomato, seared tartare of amberjack, swordfish and salmon, olives, stracciatella cheese and caper powder

€ 14.00



SPECIAL PIZZA



PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA

Pomodoro pelato, fior di latte e basilico

Tomato sauce, mozzarella cheese and basil

€ 6.50

MARINARA

Pomodoro pelato, origano di collina, aglio rosso e olio evo

Tomato sauce, oregano, red garlic and olive oil

€ 6.00

CAPRICCIO

Pomodoro pelato, fior di latte, prosciutto cotto, corolle di carciofo, funghi e salamino 100% piccante

Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, artichoke, mushrooms and spicy salami

€ 8.50

ROMANA

Pomodoro, mozzarella, acciughe del Cantabrico e capperi

Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies and capers

€ 8.00

DIAVOLA

Pomodoro, mozzarella e salamino

Tomato sauce, mozzarella cheese and spicy salami

€ 7.00

MONTAGNANA

Pomodoro, burrata DOP a fine cottura e prosciutto crudo veneto DOP Soranzo

Tomato sauce, mozzarella cheese and after cooking raw ham

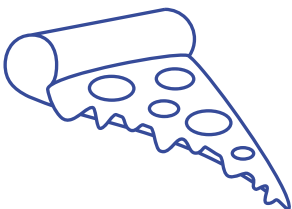
€ 9.00

PROSCIUTTO E FUNGHI

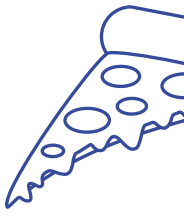
Pomodoro, fior di latte, prosciutto e funghi

Tomato sauce, mozzarella cheese, ham and mushrooms

€ 7.50



CLASSIC PIZZA





PIZZE CLASSICHE

ROSMARINO

Pomodoro, bufala, rosmarino, pomodori secchi, capperi e olive nere

Tomato sauce, bufala cheese, rosemary, dry tomatoes, capers and black olives

€ 9.00

SALAMINO, BUFALA E GRANA

Pomodoro, bufala, grana, salamino piccante, olio all'aglio e rosmarino

Tomato sauce, bufala cheese, parmesan, spicy salami, garlic oil and rosemary

€ 9.00

4 PECCATI

Pomodoro pelato, fior di latte, Asiago DOP, salsiccia, peperoni e cipolla caramellata

Tomato sauce, mozzarella cheese, Asiago cheese, sausage, pepperoni and onion

€ 9.00

CAPRINA

Pomodoro, fior di latte, blu di capra, speck e zest di limone

Tomato sauce, mozzarella cheese, Blue-cheese, speck e lemon zest

€ 8.50

ORTO DI GARZA

Fior di latte, crema di piselli, pomodorini confit, melanzane a cubi, mini peperoni, porro, zucchine e Monteveronese

Mozzarella cheese, peas cream, confit tomatoes, courgettes, leeks, mini peppers, eggplants and Monteveronese cheese

€ 9.00

BETTY

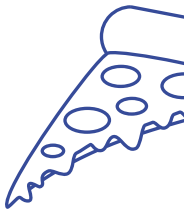
Bufala, patate al forno, pancetta affumicata e rosmarino

Bufala cheese, baked potatoes, bacon and rosemary

€ 9.00



CLASSIC PIZZA



DOLCI



Tiramisù

€ 6.00

—

Tiramisù

1000foglie con crema Chantilly,
amaretti e pistacchi

€ 6.00

—

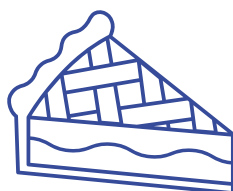
“Millefoglie” with chantilly cream,
amaretti biscuits and pistachios

Cheesecake al lampone con crumble
al cioccolato e coluis ai mirtilli

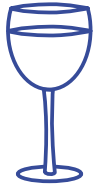
€ 6.00

—

Raspberry cheesecake with chocolate crumble
and blueberry coulis



DESSERTS



VINI

BOLLICINE / SPARKLING

PROSECCO DOCG

Canevel

€ 16.00

DURELLO LESSINI DOC - 36 MESI

Sandro de Bruno

€ 25.00

FRANCIACORTA BRUT

La Manega

€ 28.00

TRENTO DOC BRUT

Albino Armani

€ 28.00

FRANCIACORTA CUVÉE' PRESTIGE

Ca' Del Bosco

€ 45.00

CHAMPAGNE BRUT RESERVE

Monthuys

€ 50.00

CHAMPAGNE BRUT

Lucien Lalardier

€ 48.00

CHAMPAGNE BRUT

L. Béard-Pitois

€ 55.00

TALENTO 36 MESI ROSÈ BRUT

Peri

€ 32.00

BIANCHI / WHITE

LUGANA DOC

Otella

€ 24.00

DUE

Tessari

€ 18.00

MULLER THURGAÜ

Valle Isarco

€ 24.00

GEWURZTRAMINER

Albino Armani

€ 28.00

SAUVIGNON COLLIO

Lis Neris

€ 38.00

VESPA BIANCO

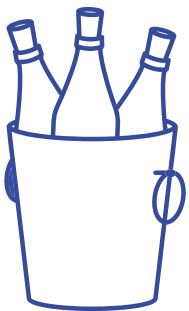
Bastianich

€ 40.00

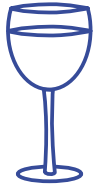
SOAVE DOC

Sandro de Bruno

€ 20.00



WINES



ROSSI / RED

DUE

Tessari

€ 18.00

TAI ROSSO

Piovene Porto Godi

€ 18.00

GEMEI

Otella

€ 16.00

PINOT NERO

Albino Armani

€ 24.00

RIPASSA

Zenato

€ 30.00

CABERNET DUE SANTI

Zonta

€ 42.00

VALPOLICELLA RIPASSO 2014

Marco Conati

€ 30.00

VALPOLICELLA SUPERIORE

Roccolo Grassi

€ 40.00

CABERNET SAUVIGNON

Lis Neris

€ 38.00

VESPA ROSSO

Bastianich

€ 45.00

BRUNELLO DI MONTALCINO

Banfi

€ 65.00

COLLEPIANO SAGRANTINO DI MONTEFALCO

Caprai

€ 59.00

BAROLO DAGROMIS

Gaja

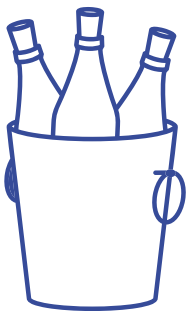
€ 70.00

AMARONE

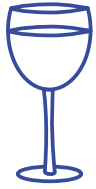
Tedeschi

€ 52.00

VINI



WINES



VINI

VINI NATURALI / NATURAL WINES

PIETROROSSO

Veneto IGT 2018

€ 16.00

PIETROBIANCO

Veneto IGT 2018

€ 16.00

MAKEDON BONARDA COLLE

Del Bricco 2017

€ 18.00



DOLCI / SWEET

TORCOLATO

Miotti

€ 32.00

DULCIS (MOSCATO PASSITO)

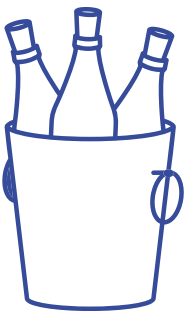
Cavazza

€ 28.00

RECIOTO DI SOAVE DOCG

Sandro de Bruno

€ 30.00



WINES



BIRRE



BIRRA CIMBRA

(Pils) 5,2% 0,5 CL

€ 5.00

BIRRA CIMBRA TRUBE

(keller biologica non filtrata) 4,8% 0,33 CL

€ 4.00

BROUWERIJ IJWIT

(Birra Bianca non filtrata) 6,5% 0,33 CL

€ 6.00

BROUWERIJ NATTE

(dubbel rossa biologica) 6,5% 0,33 CL

€ 6.00

BROUWERIJ'T IJ IPA

(Ipa) 6,5% 0,33 CL

€ 6.00



BEERS

INFO E PRENOTAZIONI
/
TO RESERVE YOUR DELIVERY

GARZADORI

T. +39 0444 320661

M. +39 375 5719016

INFO@GARZADORI.COM