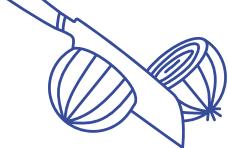


MENÙ

# GARZADORI

EAT



## ANTIPASTI

Ovetto croccante, finferli freschi  
e fonduta di Monteveronese € 10.00

—

Crunchy egg with finferli mushrooms  
and Monteveronese fondue

Baccalà mantecato con polenta croccante  
al nero di seppia, scalogno caramellato  
e alici del Cantabrico € 10.00

—

Codfish mousse with cuttlefish ink “polenta”,  
caramelized shallot

Capesante scottate alla menta, spuma di piselli  
e mandorle tostate € 13.00

—

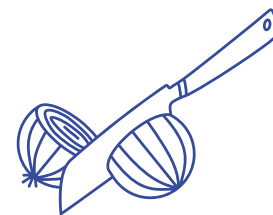
Seared sea scallops with mint, pea mousse  
and toasted almonds



Battuta di manzo al coltello, giardiniera  
home made, mayonese alla senape  
e crumble di Parmigiano € 14.00

—

Beef tartare with pickled vegetables  
home made, mustard mayonnaise  
and Parmesan crumble



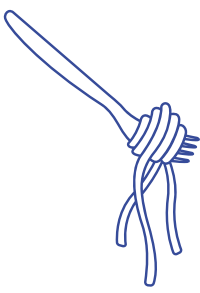
## APPETIZERS



PRIMI

Paccheri di Gragnano con pomodori gialli e rossi confit, calamaro scottato, salicornia e olio al timo € 12.00

—  
Paccheri pasta with red and yellow confit tomato, Seared Squid, salicornia and Thyme oil



Fettuccia di pasta nobile al tartufo con crema di porcini e scaglie di Monteveronese € 12.00

—  
Fettuccine pasta with black truffle, porcino cream and flakes of monteveronese cheese

Tortelli di pasta nobile ripieni alla ricciola, stracciatella con riduzione di mango e pepe rosa € 14.00

—  
Tortelli pasta stuffed with amberjack, burrata cheese, mango souce and pink pepper

Risotto carnaroli mantecato al parmigiano reggiano e burro al timo con porcini scottati e riduzione di carne € 12.00

—  
Carnaroli risotto with Parmesan cheese and thyme butter with seared porcini mushrooms and meat reduction

FIRST COURSES





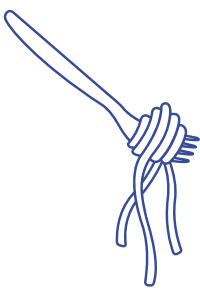
## SECONDI

Baccalà alla vicentina con polenta morbida di Marano € 16.00

—  
Vicentina codfish with soft Marano polenta

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

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



Gazpacho alla Mediterranea, cubotto di spada scottato con panure alle olive e capperi con patate arrostiti € 19.00

—  
Mediterranean gazpacho, swordfish, oliv and caper panure with roast potatoes

Chuck flap di Miguel Vergara in CBT con patate novelle e bieta costa € 22.00

—  
Slice of Miguel Vergara chuck flap with new potatoes and beet costs

Ribeye Finlandia in tagliata con patate arrostiti e friggite al cartoccio € 18.00

—  
Finland beef ribeye slices with roasted potatoes and sweet peppers

Tortino di orzo e farro, crema di piselli e mix di verdure di stagione € 12.00

—  
Cake of asparagus and peas, zucchini cream and mix vegetables

MAIN COURSES





## HAMBURGER

### **RICCIO LA'**

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

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

€ 14.00

### **CHICKEN**

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

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

€ 10.00

### **GARZABURGHER**

Pane bianco home made, carne macinata selezionata di black angus marinata al sale, bacon, lattuga, pomodoro candito, Monteveronese e la nostra salsa

Home made white bread, marinated meat in salt of angus, bacon, lattuce, candied tomato, monteveronese cheese and our sauce

€ 14.00

### **OLD STYLE**

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

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

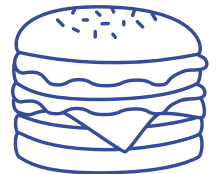
€ 12.00

### **TONNO SUBITO**

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

Cereal bread, tuna seared, burrata cheese, sweet peppers, confit tomatoes and soy mayonase

€ 12.00



## 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**

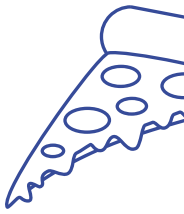
Pomodoro pelato, fior di latte, porcini e pomodorini - a fine cottura: burrata affumicata e speck

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

€ 10.00



SPECIAL PIZZA





## PIZZE SPECIALI



### PARMIGIANA

€ 12.00

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

### BRONTE

€ 12.00

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

### ALLA BRACE

€ 12.00

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

### ALL'AMO

€ 14.00

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



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

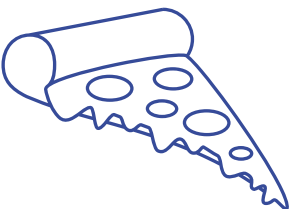


### BETTY

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

—

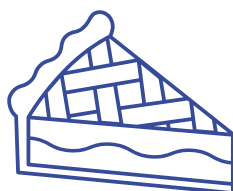
“Millefoglie” with chantilly cream,  
amaretti biscuits and pistachios

Cheesecake al lampone con crumble  
al cioccolato e coluis ai mirtili

€ 6.00

—

Raspberry cheesecake with chocolate crumble  
and blueberry coulis



## DESSERTS

INFO E PRENOTAZIONI  
/  
TO RESERVE YOUR DELIVERY

GARZADORI

T. +39 0444 320661  
M. +39 375 5719016  
INFO@GARZADORI.COM