Al Bosco

RISTORANTE PIZZERIA

# I NOSTRI SERVIZI

CERIMONIE | CENE AZIENDALI | EVENTI | PARCO GIOCHI

# RISTORANTE - PIZZERIA

Al ristorante Al Bosco potete gustare le specialità della cucina veneta più genuina: gli antipasti caldi o freddi, la pasta all'uovo fatta in casa con i sughi tipici legati alle stagioni, la prelibata carne cotta alla brace e anche la pizza.

Pur essendo cresciuto nella dimensione e nel numero di clienti che può ospitare, il ristorante Al Bosco conserva il calore della gestione familiare che viene trasmesso anche nella cucina e nei piatti della casa che continuano ad essere il punto forte del nostro ristorante.

Disponiamo di ampie sale, anche mansardate, dove ospitare pranzi per cerimonie tradizionali, cene aziendali o banchetti nuziali all'insegna della genuinità associata alla raffinatezza del nostro menù.

Wi-Fi

Nome: Wireless-AL-BOSCO

Password: RistAlbosco2013

Rimani aggiornato sulle novità del ristorante dal nostro sito www.albosco.it e seguici nei nostri profili social Facebook e Instagram

Per allergie e/o intolleranze consultare il libro degli allergeni disponibile alla cassa

# Antipasti

| | |
|---|---|
| Crema di mais con funghi, salame e scaglie di grana | € 6,00 |
| Antipasto veneto (affettati misti) | € 6,00 |
| Antipasto vegetariano | € 7,00 |
| Tagliere di affettati e formaggi misti | € 20,00 |
| Tagliere di soli affettati misti | € 20,00 |

# Primi piatti

| | |
|---|---|
| Bigoli (ragù di carne, anatra, pomodoro, sugo del giorno) | € 8,00 |
| Tagliatelle (ragù di carne, anatra, pomodoro, sugo del giorno) | € 8,00 |
| Strozzapreti (ragù di carne, anatra, pomodoro, sugo del giorno) | € 8,00 |
| Gnocchi (ragù di carne, anatra, pomodoro, sugo del giorno) | € 8,00 |
| Bis di primi del giorno | € 10,00 |

# Secondi piatti

| | |
|---|---|
| Grigliata mista (pollo, costine, salsiccia, pancetta e polenta) | € 13,00 |
| Pollo alla griglia | € 9,00 |
| Braciola di maiale | € 9,00 |
| Braciola di vitello | € 14,00 |
| Costata di manzo (hg. euro 4,00) | € 18,00 |
| Fiorentina (hg. euro 4,50) | € 45,00 |
| Tagliata di manzo al rosmarino | € 16,00 |
| Filetto di manzo | € 20,00 |
| Filetto di manzo al pepe verde | € 23,00 |
| Formaggio alla piastra | € 9,00 |
| Piatto bosco (formaggio alla piastra, funghi, salame e polenta) | € 12,00 |
| Tartare di manzo 200gr con contorno | € 17,00 |
| Cotoletta con patate fritte | € 12,00 |

Per allergie e/o intolleranze consultare il libro degli allergeni disponibile alla cassa

# Contorni

| | |
|---|---|
| Patate fritte | € 4,00 |
| Insalata mista di stagione | € 4,00 |
| Verdura cotta (bieta e cicoria) | € 4,00 |
| Verdure alla griglia (melanzane, zucchine e peperoni) | € 4,00 |

# Dolci

| | |
|---|---|
| Sorbetto al limone | € 3,00 |
| Dolci misti della casa | € 3,00 |
| Tartufo bianco o nero | € 5,00 |
| Tartufo bianco o nero affogato al caffè | € 6,50 |
| Tartufo bianco o nero affogato al liquore | € 7,50 |
| Dessert del giorno | € 5,00 |
| Frutta | € 5,00 |
| Servizio dolce da pasticceria esterno (a porzione) | € 1,00 |
| Coperto | € 2,50 |

# Proposta di menù fisso

**Adulti € 30,00 - Bambini (2-10 anni) € 15,00**

**La proposta, valida solamente se fatta da tutto il gruppo, comprende:**

Bis di primi del giorno
Grigliata mista (pollo, costine, pancetta, salsiccia e polenta)
Patate fritte e insalata mista
Acqua, vino sfuso, bibite in bottiglia e coperto sono inclusi

**NOTA**: Le pietanze del menù fisso sono uguali per tutto il gruppo.

Per allergie e/o intolleranze consultare il libro degli allergeni disponibile alla cassa

# Le pizze tradizionali

| | |
|---|---|
| ASPARAGI (pomodoro, mozzarella, asparagi) | € 7,00 |
| BABY (pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte) | € 8,50 |
| BUFALA (pomodoro, dopo cottura: mozzarella di bufala) | € 10,00 |
| CALZONE (mozzarella, prosciutto cotto, funghi, dopo cottura: pomodoro) | € 8,00 |
| CAPRESE (pomodoro, dopo cottura: mozzarella di bufala, pomodorini e basilico) | € 10,00 |
| CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi) | € 9,00 |
| CHAMPIGNON (pomodoro, mozzarella, champignon) | € 8,00 |
| CHIODINI (pomodoro, mozzarella, chiodini) | € 9,00 |
| DIAVOLA (pomodoro, mozzarella, salamino piccante) | € 8,00 |
| FUNGHI MISTI (pomodoro, mozzarella, funghi misti) | € 9,00 |
| GAMBERO (pomodoro, mozzarella, code di gambero) | € 9,00 |
| MARGHERITA (pomodoro, mozzarella) | € 6,00 |
| MARINARA (pomodoro, olio all'aglio, origano) | € 6,00 |
| MELANZANE (pomodoro, mozzarella, melanzane) | € 7,00 |
| ORTOLANA (pomodoro, mozz, verdure stagionali) | € 9,50 |
| PARMIGIANA (pomodoro, mozzarella, melanzane, dopo cottura: grana) | € 9,00 |
| PATATOSA (pomodoro, mozzarella, patate fritte) | € 8,00 |
| PEPERONI (pomodoro, mozzarella, peperoni) | € 8,00 |
| PORCINI (pomodoro, mozzarella, porcini) | € 9,00 |
| PROSCIUTTO COTTO (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) | € 8,00 |
| PROSCIUTTO CRUDO (pomodoro, mozzarella, dopo cottura: prosciutto crudo) | € 9,00 |
| PROSCIUTTO E FUNGHI (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi) | €8,00 |
| PUGLIESE (pomodoro, mozzarella, cipolla) | € 8,00 |
| QUATTRO FORMAGGI (pomodoro, mozzarella, formaggi misti) | €9,00 |
| QUATTRO STAGIONI (pom, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere) | € 9,00 |
| ROMANA (pomodoro, mozz, acciughe, origano) | € 8,00 |
| SCHIACCIATA (doppia pasta, olio extra vergine d'oliva, rosmarino, sale grosso) | € 5,00 |
| TONNO (pomodoro, mozzarella, tonno) | € 8,00 |
| TONNO E CIPOLLA (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla) | € 8,50 |
| TONNO E PISELLI (pomodoro, mozzarella, tonno, piselli) | € 8,50 |
| ZUCCHINE (pomodoro, mozzarella, zucchine) | € 7,00 |

Per allergie e/o intolleranze consultare il libro degli allergeni disponibile alla cassa

# Le pizze speciali

| | |
|---|---|
| AFFETTUOSA (mozzarella, brie, radicchio, salsiccia) | € 10,00 |
| ALBA (crema di tar tufo, mozzarella, funghi misti, emmenthal) | € 11,00 |
| ANITA (pomodoro, mozzarella, tonno, salamino piccante, cipolla) | € 9,00 |
| BOSCO (pom, mozz, chiodini, melanzane, emmenthal, dopo cottura: speck) | € 10,00 |
| CAMA (crema di asparagi, mozzarella, radicchio, code di gambero) | € 11,00 |
| CAMPANA (pom, salamino picc, rosmarino, dopo cottura: mozzarella di bufala) | € 11,00 |
| CAPOCCIA (crema di zucca, mozzarella, radicchio, pancetta affumicata) | € 11,00 |
| CARBONARA (mozz, pancetta affumicata, uovo, dopo cottura: grana) | € 9,00 |
| CASTELLANA (pom, mozz, radicchio, salamino piccante, gorgonzola) | € 9,00 |
| CAVALLINA (pom, mozz, dopo cottura: sfilacci, rucola, grana) | € 11,00 |
| DISCRETA (mozzarella, funghi misti, asiago, dopo cottura: prosciutto crudo) | € 11,00 |
| FALEGNAME (mozzarella, porcini, dopo cottura: sfilacci, grana) | € 11,00 |
| FRIARIELLI (mozzarella, friarielli, salsiccia) | € 11,00 |
| GIOIOSA (pomodoro, mozzarella, stracchino, chiodini, dopo cottura: rucola) | € 10,00 |
| GIORGIA (mozzarella, zucchine, cipolla, salamino piccante) | € 9,00 |
| LEGGERA (pomodoro, mozzarella, dopo cottura: pomodorini, rucola) | € 8,00 |
| LUNA (crema di tartufo, mozzarella, carciofi, salamino piccante, gorgonzola) | € 11,00 |
| MARI E MONTI (pomodoro, mozzarella, code di gamberi, porcini) | € 11,00 |
| MESSICANA (pom, mozz, peperoni, salsiccia, cipolla, salamino piccante) | € 10,00 |
| NOSTROMO (pomodoro, cipolla, tonno, capperi, olive) | € 10,00 |
| OSCAR (crema di carciofi, mozzarella, radicchio, dopo cottura: speck) | € 10,00 |
| PASQUALE (pom, mozz, acciughe, capperi, salamino piccante, olive nere) | € 10,00 |
| PENELOPE (mozzarella, code di gamberi, piselli, peperoni, olive nere, prezzemolo) | € 11,00 |
| RACHELE (mozzarella, code di gamberi, pomodorini soleggiati, prezzemolo) | € 11,00 |
| SOTTOBOSCO (pom, mozz, pancetta affumicata, funghi misti, dopo cottura: grana) | € 10,00 |
| STRANA (mozzarella, salsiccia, asiago, piselli) | € 9,00 |
| TIROLESE (pomodoro, mozzarella, wurstel, dopo cottura: speck) | € 9,00 |
| TRENTINA (pom, mozz, gorgonzola, radicchio, dopo cottura: speck) | € 10,00 |
| TREVIGIANA (pomodoro, mozzarella, radicchio, salsiccia, scamorza affumicata) | € 10,50 |
| VELLUTATA (mozzarella, brie, noci, dopo cottura: prosciutto crudo) | € 11,00 |
| VIZIOSA (crema di zucca, mozzarella, porcini, salsiccia, dopo cottura: grana) | € 11,00 |
| ZINGARA (pomodoro, mozzarella, funghi, peperoni, olive) | € 10,00 |
| ZUCCHINE E CODE DI GAMBERI (pom, mozz, zucchine, code di gamberi) | € 11,00 |

Per allergie e/o intolleranze consultare il libro degli allergeni disponibile alla cassa

# Le baguette

| | |
|---|---|
| Nr 1 (mozzarella, ricotta, brie, dopo cottura: prosciutto crudo, rucola, grana) | € 11,00 |
| Nr 2 (mozzarella, radicchio, gorgonzola, dopo cottura: speck) | € 10,00 |
| Nr 3 (mozzarella, zucchine, code di gamberi, brie) | € 11,00 |
| Nr 4 (mozzarella, prosciutto cotto, funghi, asiago) | € 9,00 |

IL COSTO DEGLI INGREDIENTI AGGIUNTI ALLE PIZZE O BAGUETTE VARIANO DA €1,00 A €3,00.

SONO DISPONIBILI ANCHE PIZZE IN FORMATO FAMIGLIA A €20,00 (MAX 2 GUSTI).

In particolari periodi dell'anno si fa uso di prodotti surgelati ma comunque di ottima qualità.

Il seguente menù può subire variazioni a discrezione della cucina.

Tutte le richieste non previste dal menù verranno conteggiate a parte.

Fare presente al personale eventuali intolleranze o allergie alimentari e consultare il libro degli allergeni disponibile alla cassa.

# Vini sfusi

| | |
|---|---|
| Vino fermo pinot bianco (11% vol.) o rosso cabernet franc (12% vol.) 1 l | € 8,00 |
| Vino fermo pinot bianco (11% vol.) o rosso cabernet franc (12% vol.) 1/2 l | € 4,50 |
| Vino fermo pinot bianco (11% vol.) o rosso cabernet franc (12% vol.)1/4 l | € 3,50 |
| Vino frizzante dry (11% vol.) o rabosello (11% vol.) 1 l | € 8,00 |
| Vino frizzante dry (11% vol.) o rabosello (11% vol.) 1/2 l | € 4,50 |
| Vino frizzante dry (11% vol.) o rabosello (11% vol.) 1/4 l | € 3,50 |
| Vino sfuso al calice | € 3,00 |

# Vini in bottiglia

| | |
|---|---|
| Moscato (6,5% vol.) o Millesimato dei Colli Euganei (11% vol.) Teolo vini | € 14,00 |
| Fior d'Arancio (6,5% vol.) o Prosecco (11% vol.) Tenuta Monte S. Giorgio | € 15,00 |
| Cabernet Franc (13% vol.) o Merlot (13,5% vol.) Tenuta Monte S. Giorgio | € 15,00 |
| Pinot Grigio (13% vol.) o Serprino (11% vol.) Tenuta Monte S. Giorgio | € 15,00 |
| Valpolicella superiore (13,5% vol.) Cà del monte | € 20,00 |
| Valpolicella ripasso (13,5% vol.) Cà del monte | € 22,00 |
| Lugana (13% vol.) Cà dei Frati | € 23,00 |
| Metodo Classico Trento DOC (12,5% vol.) Altemasi | € 27,00 |

# Bibite

IN LATTINA (330 ml)

| | |
|---|---|
| Coca-cola / Aranciata / The al limone / The alla pesca / Lemon soda | € 3,00 |

IN BOTTIGLIA

| | |
|---|---|
| Coca-cola / Aranciata (1,5 l) | € 5,00 |
| Acqua naturale o frizzante (0,5 l) | € 1,50 |
| Acqua naturale o frizzante (0,920 l) | € 2,50 |

Per allergie e/o intolleranze consultare il libro degli allergeni disponibile alla cassa

# Caffetteria e amari

| | |
|---|---|
| Amari | € 4,00 |
| Grappa Of Amarone barrique Bonollo | € 5,00 |
| Caffè | € 1,40 |
| Caffè corretto | € 2,00 |
| Caffè decaffeinato | € 1,50 |
| Ginseng / Orzo | € 1,80 |

# Drink

| | |
|---|---|
| Spritz Luxardo | € 4,00 |
| Spritz Luxardo bitter | € 5,00 |
| Gin tonic | € 8,00 |
| Aperitivo analcolico della casa | € 3,00 |
| Succo di frutta | € 3,00 |
| Gingerino / Crodino | € 3,00 |

# Birre alla spina

| | | |
|---|---|---|
| Birra bionda Moretti (4,6% vol.) | - 0,2 l | €3,00 |
| | - 0,4 l | € 5,00 |

# Birre in bottiglia

| | |
|---|---|
| Birra bianca weissbier Paulaner (5,5% vol.) | € 5,50 |
| Birra rossa Kloster dunkel Alpirsbacher (4,9% vol.) | € 5,50 |

**Il ristorante è aperto tutte le sere dal mercoledì alla domenica e a pranzo il sabato, la domenica e i giorni festivi**.

**La pizzeria è solo a cena dal mercoledì alla domenica.**

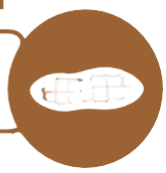
**Gli orari di apertura possono subire variazioni in base alla stagione.**

Per allergie e/o intolleranze consultare il libro degli allergeni disponibile alla cassa

# Elenco degli allergeni alimentari

## ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



## FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



## LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



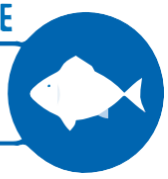

## MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



## PESCE

Prodotti alimetari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



## SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



## SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



## CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



## GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



## LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



## SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



## SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



## ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc




## UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



Per allergie e/o intolleranze consultare il libro degli allergeni disponibile alla cassa