



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

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
Baccalà alla vicentina	€ 18,00
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

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.

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

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

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

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 Schwechater (5% 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.

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 alimentari 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: arrostiti, 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

