



RISTORANTE
PIZZERIA

EVENTI
FESTE

CERIMONIE
BANCHETTI

CENE
AZIENDALI

PARCO
GIOCHI

AFFITTO
CAMERE

AL BOSCO

RISTORANTE • PIZZERIA

AL RISTORANTE AL BOSCO potrete 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 ora anche la pizza.

Pur essendo cresciuto nella dimensione e nel numero dei clienti che può ospitare, il 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, aziendali o banchetti nuziali all'insegna della genuinità associata alla raffinatezza del menù.

Seguici su
www.albosco.it

Via Bosco 21 – Cervarese Santa Croce PD - Tel. 049 991 55 32 - 338 751 66 68



RISTORANTE

Antipasti

Crema di mais con funghi, salame e scaglie di grana	€	5,00
Antipasto veneto (affettati misti)	€	5,00
Antipasto vegetariano	€	6,00

Primi piatti

Bigoli (<i>sugo di carne - pomodoro - anitra</i>)	€	7,00
Tagliatelle (<i>sugo del giorno</i>)	€	7,00
Strozzapreti (<i>sugo el giorno</i>)	€	7,00
Gnocchi (<i>sugo di carne - pomodoro - anitra</i>)	€	7,00
Bis di primi	€	9,00

Secondi piatti

Grigliata mista (<i>pollo, costine, pancetta, salsiccia e polenta</i>)	€	12,00
Pollo alla griglia	€	9,00
Braciola di maiale	€	8,00
Braciola di vitello	€	12,00
Costata di manzo (<i>hg. € 4,00</i>)	€	16,00
Fiorentina (<i>hg. € 4,50</i>)	€	45,00
Tagliata di manzo al rosmarino	€	14,00
Filetto di manzo	€	18,00
Baccalà alla vicentina	€	14,00
Formaggio alla piastra	€	9,00
Piatto bosco (<i>formaggio piastra, funghi, salame e polenta</i>)	€	12,00
Tartare di manzo 200 gr + contorno	€	17,00



Contorni

Patate fritte	€ 4,00
Insalata di stagione	€ 4,00
Verdura cotta	€ 4,00
Verdure grigliate	€ 4,00

Dolci

Sorbetto al limone	€ 3,00
Dolce della casa	€ 3,00
Tartufo bianco e nero	€ 4,00
Dessert	€ 5,00
Frutta	€ 5,00

Proposta di menù

Adulti € 25,00 Bambini (2-10 anni) € 13,00

Proposta valida solo per tutto il gruppo e comprende:

- Bis di primi
- Grigliata mista (pollo, costine, pancetta, salsiccia e polenta)
- Patate fritte e insalata
- Bevande e coperti compresi
- In particolari periodi dell'anno si fa uso di prodotti surgelati, ma comunque di ottima qualità

Il seguente menù potrà subire variazioni a discrezione della cucina

Coperto € 2,00



PIZZERIA

Le nostre pizze tradizionali

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



Le nostre pizze speciali

AFFETTUOSA (mozzarella, brie, radicchio, salsiccia)	€ 8,00
ALBA (crema di tartufo, mozzarella, funghi misti, emmenthal)	€ 9,00
ANITA (pomodoro, mozzarella, tonno, salamino piccante, cipolla)	€ 8,00
BOSCO (pom, mozz, chiodini, melanzane, emmenthal - dopo cottura: speck)	€ 9,00
BRACCIO DI FERRO (mozzarella, ricotta, spinaci)	€ 7,50
CAMA (crema di asparagi, mozzarella, radicchio, code di gamberi)	€ 9,50
CAMPANA (pom, salmino picc, rosmarino - dopo cottura: mozzarella di bufala)	€ 8,00
CAPOCCIA (crema di zucca, mozzarella, radicchio, pancetta affumicata)	€ 8,00
CARBONARA (mozz, pancetta affumicata, uovo - dopo cottura: grana)	€ 8,50
CASTELLANA (pom, mozz, radicchio, salamino piccante, gorgonzola)	€ 8,00
CAVALLINA (pom, mozz - dopo cottura: bresaola, sfilacci, rucola, grana)	€ 9,00
DISCRETA (mozzarella, funghi misti, asiago - dopo cottura: prosciutto crudo)	€ 9,00
FALEGNAME (mozzarella, porcini - dopo cottura: sfilacci, grana)	€ 9,00
FORTE (pomodoro, mozzarella, spinaci, uova - dopo cottura: grana)	€ 8,00
GIOIOSA (pomodoro, mozzarella, chiodini, stracchino - dopo cottura: rucola)	€ 8,50
GIORGIA (mozzarella, zucchine, cipolla, salamino piccante)	€ 8,00
LEGGERA (pomodoro, mozzarella - dopo cottura: rucola, pomodorini)	€ 7,50
LUNA (crema di tartufo, mozzarella, carciofi, salamino piccante, gorgonzola)	€ 9,50
MARI E MONTI (pomodoro, mozzarella, code di gamberi, porcini)	€ 10,00
MESSICANA (pom, mozzarella, peperoni, salsiccia, cipolla, salamino piccante)	€ 9,00
NOSTROMO (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, capperi, olive nere)	€ 9,00
OSCAR (crema di carciofi, mozzarella, radicchio - dopo cottura: speck)	€ 9,00
PASQUALE (pom, mozzarella, acciughe, capperi, salamino piccante, olive nere)	€ 8,50
PENELOPE (mozzarella, code di gamberi, piselli, peperoni, olive nere, prezzemolo)	€ 10,00
RACHELE (mozzarella, code di gamberi, pomodorini soleggiati, prezzemolo)	€ 9,50
SOTTOBOSCO (pom, mozz, pancetta affum, funghi misti - dopo cottura: grana)	€ 9,00
STRANA (mozzarella, piselli, salsiccia, asiago)	€ 8,00
TIROLESE (pomodoro, mozzarella, wurstel - dopo cottura: speck)	€ 8,50
TRENTINA (pomodoro, mozzarella, gorgonzola, radicchio - dopo cottura: speck)	€ 9,00
TREVIGIANA (pomodoro, mozzarella, radicchio, salsiccia, scamorza affumicata)	€ 8,00
VELLUTATA (mozzarella, brie, noci - dopo cottura: prosciutto crudo)	€ 9,00



PIZZERIA

VIZIOSA (<i>crema di zucca, mozzarella, porcini, salsiccia - dopo cottura: grana</i>)	€ 8,50
VOGLIOSA (<i>crema di carciofi, mozzarella, radicchio, panna - dopo cottura: speck</i>)	€ 8,50
ZINGARA (<i>pomodoro, mozzarella, funghi, olive, peperoni</i>)	€ 8,00
ZUCCHINE E CODE DI GAMBERI (<i>pom, mozz, zucch, code di gamberi</i>)	€ 9,50

Le nostre baguette

Nr 1 (<i>mozzarella, ricotta, brie - dopo cottura: prosciutto crudo, rucola, grana</i>)	€ 10,00
Nr 2 (<i>mozzarella, radicchio, gorgonzola - dopo cottura: speck</i>)	€ 9,00
Nr 3 (<i>mozzarella, zucchine, code di gamberi, brie</i>)	€ 9,50
Nr 4 (<i>mozzarella, prosciutto cotto, funghi, asiago</i>)	€ 8,50

Le nostre piade

BIANCA (<i>pasta, aromi, olio extra vergine d'oliva</i>)	€ 5,00
BOSCAIOLA (<i>pasta, mozzarella, funghi misti</i>)	€ 8,00
BOSCO (<i>pasta, mozzarella, chiodini, grana</i>)	€ 8,00
DELIZIOSA (<i>pasta, mozzarella, coda di gamberi, zucchine</i>)	€ 8,50
GHIOTTA (<i>pasta, asiago, sopressa</i>)	€ 8,00
PORCONA (<i>pasta, porchetta, aromi, emmenthal</i>)	€ 8,00

**Tutte le pizze possono essere
preparate con farina di farro integrale
con un costo aggiuntivo € 2,00**

**Sono disponibili le stesse pizze in formato
FAMIGLIA al prezzo € 14,00 (max 2 gusti)**

- Le aggiunte variano da € 1,00 a € 1,50
- Potete consultare il nostro libro allergeni alla cassa

Vino sfuso

Vino bianco pinot o rosso cabernet franc 1 lt.	€ 7,00
Vino bianco pinot o rosso cabernet ½ lt.	€ 4,00
Vino bianco pinot o rosso cabernet ¼ lt.	€ 3,00
Vino frizzante dry o rabosello 1 lt.	€ 8,00
Vino frizzante dry o rabosello ½ lt.	€ 4,50
Vino frizzante dry o rabosello ¼ lt.	€ 3,50

Vino in bottiglia

Moscato o Millesimato dei Colli Euganei	€ 12,00
Fior d'Arancio o Prosecco (Tenuta Monte S. Giorgio)	€ 14,00
Cabernet Franc o Merlot (Tenuta Monte S. Giorgio)	€ 14,00
Pinot Grigio o Serprino (Tenuta Monte S. Giorgio)	€ 14,00
Valpolicella Classico (Domini Veneti 13% vol)	€ 17,00
Valpolicella Ripasso (Domini Veneti 13% vol)	€ 20,00
Lugana (I Frati 13%)	€ 20,00
Metodo Classico (Altemasi Trento Doc 12,5% vol)	€ 25,00
Franciacorta Brut (Bèlon du Bèlon 12,5% vol)	€ 28,00
Franciacorta Satèn (Bèlon du Bèlon 12,5% vol)	€ 30,00
Franciacorta Rosé (Bèlon du Bèlon 12,5% vol)	€ 32,00

Bibite - Acqua

LATTINA

Coca Cola / Fanta	€ 3,00
The limone / The pesca	€ 3,00

BOTTIGLIA

Coca Cola / Aranciata	€ 4,00
Acqua naturale/frizzante ½ lt.	€ 1,00
Acqua naturale/frizzante 920 ml.	€ 2,00



VINO
SFUSO



VINO
IN BOTTIGLIA



BIBITE
ACQUA



BIRRE

Birre alla spina


KARMELITEN
Kloster Urtyp 4.9% alc.

Birrificio di tradizione monastica; tutte le birre Karmeliten rispettano le peculiarità di questa secolare usanza, tramandata dai monaci di Straubing, Germania.

Il colore dorato e l'aspetto luminoso di questa birra la rendono gradevole all'aspetto e gustosa al palato. L'equilibrato aroma di malto luppolato è sostenuta dal buon carattere frizzantino. Il retrogusto è arrotondato, delicato e svanisce armonicamente.

- da 0,20 l € 2,50
- da 0,40 l € 4,00

Birre in bottiglia


KARMELITEN
Kloster Weizen Hell 5.4% alc.

Osservate la struttura vivace di questa birra torbida e robusta, dal colore giallo brillante. Ottenuta con rifermentazione in bottiglia ad alta fermentazione, conserva un aroma fruttato alla banana. Ogni sorso è un guizzo rinfrescante. Un gioco armonico di leggera acidità e morbida dolcezza.

- da 0,50 l in bottiglia € 5,00


KARMELITEN
Kloster Dunkel 5.1% alc.

Il colore bruno deciso, scuro come la foresta bavarese e un aspetto brillante, sono ciò che si nota a un primo sguardo. Chiari aromi di caramello e di arrosto ingannano il naso, perché al primo sorso questi vengono dissolti da delicate note di cioccolato. Dopo il primo sorso è possibile sentire un leggero profumo di prugne.

- da 0,50 l in bottiglia € 5,00

BECK'S
Premium Pilsner 5% alc.

- da 0,33 l in bottiglia € 3,50

Al Bosco



Amari e Caffè

Amari	€ 4,00
Amarone Of	€ 5,00
Caffè	€ 1,00
Caffè corretto	€ 1,50
Caffè decaffeinato	€ 1,50
Ginseng	€ 1,50

*Grazie
arrivederci!*

La pizzeria è aperta tutte le sere
dal mercoledì alla domenica

Il ristorante è aperto tutte le sere
dal mercoledì alla domenica e a pranzo sabato,
domenica e giorni festivi