



## I NOSTRI SERVIZI

CERIMONIE

CENE AZIENDALI

AFFITTO CAMERE

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 ora anche la pizza.

Pur essendo cresciuto nella dimensione e nel numero di clienti che può ospitare, il Bosco conserva il calore della gestione familiare che vi 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.

Rimani aggiornato sulle novità del ristorante dal nostro sito [www.albosco.it](http://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	€ 15,00

## Primi piatti

Bigoli (sugo di carne - pomodoro - anitra)	€ 8,00
Tagliatelle (sugo del giorno)	€ 8,00
Strozzapreti (sugo del giorno)	€ 8,00
Gnocchi (sugo del giorno - pomodoro - anitra)	€ 8,00
Bis di primi	€ 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 + contorno	€ 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 + 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
Coperto	€	2,50

## Proposta di menu'

Adulti € 28.00 Bambini (2-10 anni) € 14.00

Proposta valida solo per tutto il gruppo e comprende:

Bis di primi

Grigliata mista (pollo, costine, pancetta, salsiccia e polenta)

Insalata e patate fritte

Bevande e coperti compresi

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

# 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
CHIODINI (pomodoro, mozzarella, chiodini)	€	8,00
DIAVOLA (pomodoro, mozzarella, salamino piccante)	€	7,00
FUNGHI (pomodoro, mozzarella, champignon)	€	7,00
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 (pom, mozz, melanzane, peperoni, zucchine, asparagi, piselli)	€	9,50
PARIGINA (pomodoro, mozzarella, dopo cottura: prosciutto crudo)	€	9,00
PARMIGIANA (pomodoro, mozzarella, melanzane, dopo cottura: grana)	€	8,00
PATATOSA (pomodoro, mozzarella, patate fritte)	€	7,00
PEPERONI (pomodoro, mozzarella, peperoni)	€	7,00
PORCINI (pomodoro, mozzarella, porcini)	€	9,00
PROSCIUTTO (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	€	7,00
PROSCIUTTO E FUNGHI (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi)	€	8,00
PUGLIESE (pomodoro, mozzarella, cipolla)	€	7,00
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)	€ 9,50
ALBA (crema di tartufo, mozzarella, funghi misti, emmenthal)	€ 10,50
ANITA (pomodoro, mozzarella, tonno, salamino piccante, cipolla)	€ 9,00
BOSCO (pom, mozz, chiodini, melanzane, emmenthal, dopo cottura: speck)	€ 10,00
BRACCIO DI FERRO (mozzarella, ricotta, spinaci)	€ 8,50
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)	€ 9,00
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)	€ 10,00
DISCRETA (mozzarella, funghi misti, asiago, dopo cottura: prosciutto crudo)	€ 11,00
FALEGNAME (mozzarella, porcini, dopo cottura: sfilacci, grana)	€ 10,00
FORTE (pomodoro, mozzarella, spinaci, uova, dopo cottura: grana)	€ 9,00
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)	€ 10,00
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)	€ 9,00

VELLUTATA (mozzarella, brie, noci, dopo cottura: prosciutto crudo)	€	11,00
VIZIOSA (crema di zucca, mozzarella, porcini, salsiccia, dopo cottura: grana)	€	9,00
ZINGARA (pomodoro, mozzarella, funghi, peperoni, olive)	€	11,00
ZUCCHINE E CODE DI GAMBERI (pom, mozz, zucchine, code di gamberi)	€	10,00

## 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

## Le piade

BIANCA (pasta, aromi, olio extra vergine d'oliva)	€	6,00
BOSCAIOLA (pasta, mozzarella, funghi misti)	€	9,00
BOSCO (pasta, mozzarella, chiodini, grana)	€	9,00
DELIZIOSA (pasta, mozzarella, code di gamberi, zucchine)	€	10,00
GHIOTTA (pasta, asiago, sopressa)	€	9,00
PORCONA (pasta, porchetta, aromi, ammenthal)	€	9,00

TUTTE LE PIZZE POSSONO ESSERE REALIZZATE CON FARINA  
DI MULTI CEREALI CON UN COSTO AGGIUNTIVO DI □2,00

SONO DISPONIBILI ANCHE PIZZE IN FORMATO FAMIGLIA A €15,00 (MAX 2 GUSTI)

LE AGGIUNTE VARIANO DA €1,00 A €3,00

## Vino sfuso

Vino bianco pinot o rosso cabernet franc 1lt.	€	8,00
Vino bianco pinot o rosso cabernet franc 1/2 lt.	€	4,50
Vino bianco pinot o rosso cabernet franc 1/4 lt.	€	3,50
Vino frizzante dry o rabosello 1 lt.	€	8,00
Vino frizzante dry o rabosello 1/2 lt.	€	4,50
Vino frizzante dry o rabosello 1/4 lt.	€	3,50

## Vino in bottiglia

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

## Bibite

### LATTINA

Coca-cola / Fanta	€	3,00
The pesca / The limone	€	3,00

### BOTTIGLIE

Coca-cola / Aranciata	€	4,00
Acqua naturale o frizzante 1/5 lt.	€	1,50
Acqua naturale o frizzante 920 ml.	€	2,50

# Amari e Caffè'

Amari	€	4,00
Amarone Of	€	5,00
Caffè	€	1,20
Caffè corretto	€	1,50
Caffè decaffeinato	€	1,50
Ginseng	€	1,50

# Drink

Gin tonic	€	8,00
Spritz Luxardo	€	3,00
Spritz Campari	€	3,50

Grazie per averci scelto

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 il sabato, la domenica e i giorni festivi.



# Birre alla spina

## KARMELITEN

Kloster Urtyp 4.9% alc.

Birificio 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 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

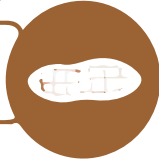
Premium Pilsner 5 % alc.

-	da 0,33 l in bottiglia	€	3,50
---	------------------------	---	------

# Elenco dei 14 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



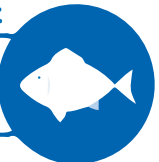
## MOLLUSCHI

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: 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

