



SILVANI

Aperitivi e vini al bicchiere

6 €	FRANCIACORTA BRUT - LOMBARDIA
4 €	LUGANA - Lugana D.O.C - LOMBARDIA
5 €	GEWURZTRAMINER - ALTO ADIGE
4 €	PROSECCO Valdobbiadene VENETO
4 €	ANALCOLICO SILVANI

per ben iniziare ...

14 €	IL SOUTE DI COZZE alla marinara con i suoi crostini di pane
13 €	DAL CONTADINO composizione insolita di salumi e formaggi della tradizione con marmellate e gnocco fritto
16 €	GRAN PIATTO SILVANI * salmone marinato all'anice stellato, gamberi in salsa brandy, capasanta gratin, tartare di tonno, guacamole e mela verde
11 €	LA BURRATINA PUGLIESE servita con pinzimonio di verdure di stagione
14 €	POLPO CAMELLATO * con mandorle e miele su crema di patate
13 €	INSALATA DEL MEDITERRANEO * composizione tiepida di gamberi, polpo, seppia e verdure croccanti

i sapori del mare e gli aromi della terra

- 15 € **I NOSTRI RAVIOLI CON BRANZINO**
farciti con branzino, ricotta e limone, su colatura di cozze e vongole
- 12 € **IL RISO ROSSO SELVAGGIO**
con pollo, verdure, scamorza e miele
- 14 € **LE TAGLIATELLE**
con gamberi*, melone e zenzero
- 11 € **I TAGLIOLINI**
al pesto di rucola, alici del Mar Cantabrico e stracciatella
- 16 € **GLI SCIALATIELLI**
allo scoglio* in crosta di pane
- 15 € **GLI SPAGHETTI**
con le vongole veraci, le olive taggiasche, la bottarga e la colatura di alici di Cetara

... per meglio finire

- 20 € **LA MILANESE**
la vera costoletta di vitello, dorata, alta, morbida e succosa
- 19 € **IL FRITTO IMPERIALE ***
fritto di mare con calamari, scampi, gamberi, scorfano, alici, latterini e verdure
- 22 € **IL FILETTO "LIMOUSINE"**
filetto di manzo al pepe di Sichuan
- 21 € **IL TONNO**
in crosta di pistacchi e caponata liquida
- 17 € **LA TAGLIATA DI FASSONA**
con rucola e scaglie di padano
- 19 € **BUFALO MANTOVANO**
controfiletto di bufalo con porcini e patate arrostate
- S.Q. **PESCATO DEL GIORNO**

i contorni

- 4 € **VERDURE GRIGLIATE**
- 4 € **PATATINE FRITTE STEAK HOUSE ***
- 4 € **PATATE AL FORNO**
- 4 € **VERDURE SPADELLATE NELLA WOK**

... per i più piccoli

9,5 € **MENU TRIS piatto unico**
a scelta un primo piatto + secondo piatto e patate fritte

primi piatti

5 € **PASTA AL POMODORO**
5,5 € **GNOCCHI AL POMODORO**

secondi piatti

6 € **COTOLETTA DI POLLO e PATATINE FRITTE**

DOLCEZZE PER I PICCOLI

4,5 € **BUGS BUNNY** (crema e cioccolato)

4,5 € **GATTO SILVESTRO** (crema e cioccolato)

4,5 € **DUFFY DUCK** (crema e cioccolato)

4,5 € **TITTY** (crema e cioccolato)

4,5 € **TOM OPPURE JERRY** (stracciatella)

LE PIZZE

DALLA TERRA

BRESAOLA

pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e scaglie di grana. 8 €

CALZONE PETER

mozzarella, prosciutto, porcini, passata di pomodoro e scamorza. 7 €

LA CASERECCIA

pomodoro, mozzarella, melanzane, brie e pancetta affumicata. 7 €

FIOR DI PIZZA

pomodoro, mozzarella di bufala, dopo cottura: pesto di basilico. 7,5 €

FRANCESINA

pomodoro, mozzarella, zucchine, prosciutto e brie. 8 €

MAIALINO INFUOCATO

pomodoro, mozzarella, origano, salame piccante, aglio e olio piccante. 7 €

LA CARRETTIERA

mozzarella, friarielli, salsiccia, grana, mozzarella di bufala. 7,5 €

TREVISANA

pomodoro, mozzarella, radicchio trevisano e pancetta affumicata. 7 €

PARIGINA

stracchino, mozzarella, brie, funghetti e speck. 8 €

PARMENSE

pomodoro, mozzarella, stracchino, zucchine e grana. 8 €

PER ME

pomodoro, mozzarella di bufala, grana, origano, basilico e olio piccante. 7,5 €

PER ME E PER TE

pomodoro, mozzarella di bufala, grana, origano, basilico, olio piccante zucchine e salsiccia. 8,5 €

PORCINI

pomodoro, mozzarella e funghi porcini. 7,5 €

SOLITA

pomodoro, mozzarella, porcini, radicchio trevisano, salsiccia e scamorza. 8 €

SORRENTINA

pomodoro passato, pomodoro fresco, mozzarella, mozzarella di bufala e basilico. 8 €

SUMMER PIZZA

passata di pomodoro, (tutti gli ingredienti dopo cottura) mozzarella di bufala, crudo, rucola e pomodorini. 9 €

TIROLESE

pomodoro, mozzarella, speck, asparagi e scamorza. 8 €

VERGOGNOSA

gorgonzola, mozzarella, pere e noci. 7,5 €

VULCANO

pomodoro, mozzarella, gorgonzola e salame piccante. 7,5 €

DALLA MARE

ZEUS

mozzarella, pomodoro, misticanza, carpaccio di salmone e pesce spada con gamberi al vapore su foglia di radicchio trevisano. 15 €

LA PERICOLOSA

pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle. 7 €

GAMBERETTI*

mozzarella, gamberetti, brie, dopo cottura: salsa rosa. 8 €

CALAMARI FRITTI*

pomodoro, mozzarella e calamari fritti. 8 €

DELICATA

pomodoro, scamorza, rucola, pesce spada affumicato e battuto di pomodorini. 10 €

FRUTTI DI MARE*

pomodoro, mozzarella, cozze, vongole, polpo, gamberetti e seppia. 10 €

LE VEGETARIANE

ORTOLANA

pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine e asparagi. 7,5 €

VEGETARIANA

pomodoro, melanzane, zucchine, peperoni e grana 7,5 €

VIA DELL'ORTO

mozzarella, friarielli, pomodori secchi, patate rustiche, zucchine e battuto di rosmarino e salvia. 8 €

PARMIGIANA

pomodoro passato, melanzane alla griglia, mozzarella di bufala, pomodoro pachino (dopo cottura), mozzarella e basilico fresco. 8 €

UMAMI

mozzarella, radicchio rosso, funghi trifolati, zucca mandorle tostate e scaglie di Maniva. 8 €

INFORMA

LA TRENTINA

Pomodoro, bresaola, radicchio e ricotta. 9,5 €
Calorie: 426/Proteine 28gr/Carboidrati 47gr/Grassi 14gr

ITALIA

Pomodoro, philadelphia, rucola e prosciutto crudo. 9,5 €
Calorie: 426/Proteine 28gr/Carboidrati 47gr/Grassi 14gr

ORTISEI

Pomodoro, zucchine, speck e mozzarella. 9 €
Calorie: 426/Proteine 28gr/Carboidrati 47gr/Grassi 14gr

CUORE VERDE

Pomodoro, mozzarella, verdure miste e grana. 8,5 €
Calorie: 422/Proteine 27gr/Carboidrati 47gr/Grassi 14gr

NORVEGIA

Salmone, mozzarella, rucola e pomodorini. 9 €
Calorie: 430/Proteine 29gr/Carboidrati 47gr/Grassi 14gr

MAR MEDITERRANEO

Pomodoro, tonno, mozzarella e cipolle. 8,5 €
Calorie: 430/Proteine 29gr/Carboidrati 47gr/Grassi 14gr

LE CLASSICHE

MARINARA

pomodoro, aglio e origano. 4,5 €

MARGHERITA

pomodoro e mozzarella. 5 €

CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e carciofi. 7,5 €

FORMAGGI

pomodoro, mozzarella, brie, gorgonzola e emmental. 7,5 €

FOCACCIA BIANCA

a scelta impasto classico, ai cereali o impasto InForma. 3,5 €

FOCACCIA POMODORO E OLIO DI OLIVA

a scelta impasto classico, ai cereali o impasto InForma. 3,5 €

PROSCIUTTO

pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto. 6,5 €

PROSCIUTTO E FUNGHI

pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi. 7 €

ROMANA

pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e origano. 5,5 €

SALSICCIA DOLCE

pomodoro, mozzarella e salsiccia dolce. 6 €

WÜRSTEL

pomodoro, mozzarella e würstel. 6 €

SUPPLEMENTI

SCHIACCIATA O DOPPIA PASTA 2 €

IMPASTO INFORMA PIZZA 2 €
(grano duro 100% e soia)

IMPASTO FARINA AI CEREALI 2 €

IMPASTO SENZA GLUTINE 2 €

2 € COPERTO

IMPASTO CLASSICO SILVANI farina "0" e "00", 150 gr. di pasta stesa finemente, pizza sottile e croccante, pochissimo lievito e cottura ad alta temperatura.

IMPASTO AI CEREALI impasto a base di cereali, semola e granella di soia e farina di cereali maltati del Molino Colombo. Profumo e sapore leggermente tostato.

IMPASTO PIZZA INFORMA grano duro italiano 100% Senatore Cappelli e soia. Calorie mediamente inferiori del 50% rispetto ad un impasto convenzionale.

IMPASTO SENZA GLUTINE soffice e delicato, l'impasto è composto da farina di mais, farina di riso, amido di mais, fibre di semi di psyllium, latte scremato in polvere delattosato, farina di grano saraceno, lievito di birra, olio extravergine di oliva.

IN ASSENZA DI REPERIMENTO DEL PRODOTTO FRESCO, AVVISIAMO LA CLIENTELA CHE ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI O PROVENIENTI DA CONGELAZIONE TRAMITE ABBATTITORE E INDICATI CON ASTERISCO*

I Gentili clienti sono pregati di avvisare il responsabile di sala per eventuali intolleranze, allergie o qualsiasi problematica legata al cibo, facendo riferimento alla tabella allergeni sotto descritta. Grazie

ALLERGENI ALIMENTARI

Lista ingredienti alimentari, che possono causare allergie o intolleranze alimentari secondo Il Regolamento (UE) n. 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di arachidi
7. Latte e prodotti a base di soia
8. Frutta a guscio e prodotti derivati (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci deowl brasilie, pistacchi, noci del Queensalnd)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂)
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

