La Sfera
Ristorante
Pizzeria

dal 1999

Mangia **BENE**,
Ridi **SPESSO**,
Ama **MOLTO**

Tutto lo staff vi augura buon appetito

CARTA DEI VINI

VALPOLICELLA CLASSICO E SUPERIORE

Domini Veneti DOC 13% vol.	€ 13,00
Speri DOC BIO 12,5% vol.	€ 14,00
Spada DOC 12% vol.	€ 14,00
Vigneti di Ettore DOC BIO 12,5% vol.	€ 14,00
Davide Ceradini – El Pendola DOC 12.5 % VOL	€ 14,00
Domini Veneti Superiore DOC 13,5% vol.	€ 16,00
Speri "SANT'URBANO" Superiore DOC BIO 13,5% vol.	€ 23,00

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO

Domini Veneti "LA CASETTA" DOC 14% vol.	€ 25,00
Speri DOC BIO 13,5% vol.	€ 22,00
Spada DOC 13,5% vol.	€ 22,00
Vigneti di Ettore DOC BIO 15,5% vol.	€ 19,00
Davide Ceradini – El Pendola DOC 14% vol.	€ 20,00

ROSSO VERONESE/VENETO

Rosso Veronese IGT "SETTANTA" Davide Ceradini – El Pendola 14% vol.	€ 27,00
Rosso Veronese IGT "IL CENCIO" Spada 14,5%	€ 28,50
Rosso Veronese IGT "PALAZZO DELLA TORRE" Allegrini 13,5% vol.	€ 25,00
Rosso Veronese IGT "LA GROLA" Allegrini 13,5% vol.	€ 33,00
Corvina Veronese IGT "COLL. LA SCUOLA NEL VIGNETO" Domini Veneti	€ 13,00
Monovitigno corvina IGT "EL PENDOLA" Davide Ceradini 14% vol.	€ 27,00
Monovitigno corvina IGT "LA POJA" Allegrini 14,5% vol.	€ 95,00
Rosso Veneto IGT Corte Guala 14,5% vol.	€ 14,00

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Vigneti di Ettore cl. DOCG 16% vol.	€ 55,00
Davide Ceradini – El Pendola cl. DOCG 16% vol.	€ 48,00
Corte Guala DOCG 15,5% vol.	€ 48,00

BIANCHI E ROSATI

Custoza DOC Cavalchina 12,5% vol.	€ 14,00
Custoza Superiore DOC Villa Medici 12,5 % vol.	€ 15,00
Soave Cl. DOC "SAN MICHELE" Cà Rugate 12% vol.	€ 15,00
Soave Cl. DOC Pieropan 12% vol.	€ 19,00
Lugana DOC Avanzi 13% vol.	€ 15,00
Lugana DOC "I FRATI" Cà Dei Frati 13% vol.	€ 22,00
Lugana DOC Santa Cristina 13% vol.	€ 23,00
Chiaretto di bardolino DOC Monte Del Frà 12,5% vol.	€ 12,00
Vino rosato "ROSA DEI FRATI" Cà Dei Frati 12,5% vol.	€ 22,00
gewurztraminer Trento DOC Cavit 13,5%vol.	€ 15,00

PROSECCO E FRANCIACORTA

Pros. Valdobbiadene brut DOCG Col Vetoraz 11,5% vol.	€ 20,00
Pros. sup. Valdobbiadene brut mill. DOCG Cà Val 11% vol.	€ 16,00
Pros. sup. Valdobbiadene brut mill. DOCG Bortolomiol 12% vol.	€ 19,00
Franciacorta DOCG Brut Contadi Castaldi 12,5% vol.	€ 29,00
Franciacorta DOCG Saten Villa Crespia 12,5% vol.	€ 25,00

BIRRE ARTIGIANALI "LESSTER"

"GIULIETTA" (Pils) 0,5 lt - 4,7% Vol. € 6,60
Birra **BIONDA** ispirata alla tradizione centro Europea delle pilsner
Modificando in modo creativo e originale alcuni tratti distintivi il risultato ottenuto una pils tutta italiana, dal gusto discretamente amaro, di facile bevuta, equilibrata, fresca e leggera al palato. Perfetta da abbinare ad una pizza, DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE.

"FOSCA" (Amber Lager) 0,5 lt – 5.0% Vol. € 6,00
Birra **ROSSA** dal corpo intenso e dal gusto delicato
L'utilizzo di malti caramellati dona a questa birra una leggera dolcezza, ben bilanciata dall'amaro moderato dei luppoli nobili selezionati. Equilibrata è di semplice e bevuta.
Si abbina a pasta ripiena, carne, verdure saltate, risotti

"UIT" (Witbier) 0,5 lt – 4,5% Vol. € 6,60
Birra **BIANCA** di frumento in stile olandese (Witbier/Blanche) leggera e rinfrescante.
La scorza di arancia ed un mix di spezie selezionate rendono questa birra piacevolmente agrumata e profumata. Si abbina ad antipasti, aperitivi, pesce, insalate, piatti leggeri.

"CORSARA" (Marzen) 0,5 lt – 5,0% Vol. € 6,60
Birra **AMBRATA** a bassa fermentazione in puro stile bavarese
Partendo da un'antica ricetta tedesca abbiamo ricreato una birra leggera e beverina, che bilancia perfettamente la dolcezza dei malti e l'amaro dei luppoli nobili tedeschi. Una birra che non stanca mai e si adatta a tutte le occasioni.

"STROO" (Imperial Stout) 0,33 lt – 8,8% Vol. € 6,20
Birra **NERA** in stile Imperial stout
Birra corposa e morbida al palato, gasatura e luppolatura moderata, in bocca concede spiccati sentori di liquirizia e caffè, una birra complessa da meditazione perfetta da abbinare a fine pasto con un dolce.

RISTORANTE

ANTIPASTI

La sfera (non disponibile senza glutine) La nostra specialità: mozzarella di Bufala campana DOP (250 g) avvolta nel prosciutto crudo, racchiusa nella pasta della pizza, infine guarnita con salsa di pomodoro calda e un tocco personale del pizzaiolo	€ 12,00
Schiacciata con olio evo e rosmarino	€ 4,50
Schiacciata con olio evo, lardo di Colonnata DOP e rosmarino	€ 6,50
Schiacciata con olio evo e prosciutto crudo Parma 24m	€ 7,50
Polenta brustolà con funghi misti di bosco e vezzena	€ 10,00
Gorgonzola DOP, soppressa nostrana e polenta brustolà	€ 10,00
Tagliere di affettati con giardiniera fatta in casa	€11,00
Polipo su crema di patate con olive nere	€ 13,00

PRIMI PIATTI

Gnocchi caserecci al pomodoro	€ 11,00
Gnocchi caserecci al ragù di carne	€ 12,00
Bigoli fatti in casa al ragù di coniglio	€ 12,00
Tagliatelle fatte in casa con porcini	€ 13,00
Tagliatelle fatte in casa con tartufo nero della Lessinia	€ 15,00
Spaghetti allo scoglio	€ 16,00

SECONDI PIATTI

Filetto di manzo al pepe verde	€ 21,00
Tagliata di pollo cotta sottovuoto al vapore con verdure cotte	€ 18,00
Tagliata di pollo cotta sottovuoto al vapore con porcini	€ 19,00
Tagliata di tonno su letto di valeriana con glassa al balsamico	€ 19,00
Frittura di anelli di totano	€ 17,00
Fritto misto Anelli di totano, code di mazzancolle, noci di cappasanta, filetti di sardina, acquadelle	€ 20,00
Tagliata di manzo alla brace con rucola e grana a scaglie	€ 19,00
Filetto di manzo alla brace	€ 20,00
Costata di manzo alla brace	€ 5,00/hg
Grigliatona mista di carne alla brace con polenta	€ 25,00/pers

CONTORNI

Patate al forno, melanzane grigliate, zucchine grigliate, peperoni in agrodolce, spinaci, patatine fritte	€ 5,00
Patatine fritte senza glutine	€ 5,00
Contorno misto (2-3 verdure)	€ 6,50
Contorno 5 verdure	€ 8,00

PIATTI UNICI

Goya – Maxi verdurone con zucchine e melanzane grigliate, patate, spinaci e peperoni in agrodolce	€ 12,00
Giotto – Zucchine e melanzane grigliate, brie fuso, affettati misti	€ 14,50
Raffaello – Valeriana, bresaola, corolle di carciofo, grana a scaglie	€ 12,00
Duccio – Rucola, prosciutto crudo Parma 24m, mozzarella di bufala campana DOP, pomodoro ramato, olive nere	€ 14,50
Caprese – Mozzarella di bufala campana DOP e pomodoro ramato	€ 14,50

INSALATONE

I girasoli – Insalata verde, radicchio rosso, mais, mozzarelline	€ 9,50
Acquerello – Insalata verde, carote, mozzarelline, pomodoro ramato	€ 9,50
Il grido – Insalata verde, radicchio rosso, tonno, cipolla rossa	€ 9,50
La Galleria – Insalata verde, radicchio rosso, rucola, corolle di carciofo, champignon freschi, pomodoro ramato, olive nere, grana a scaglie	€ 12,50
Universale – Insalata verde, carote, pomodoro ramato, gamberetti, mozzarella di bufala campana DOP, salsa rosa, mais	€ 15,00

PAELLA & BOLLITO

Paella di carne, pesce e verdure (anche senza glutine) Solo su prenotazione (acqua e ¼ di vino della casa o sangria inclusi)	€ 25,00/pers
L'anima della tradizione veronese (anche senza glutine) Tutte le domeniche a mezzogiorno bollito al carrello con pearà , cren, salsa verde e giardiniera	€ 23,50/pers

MENÙ BABY

Maccheroncini o tortellini al burro	€ 7,00
Maccheroncini al pomodoro	€ 7,00
Maccheroncini con ragù di carne	€ 8,00
Cotoletta di pollo con patate fritte (non disponibile senza glutine)	€ 10,00
Wurstel con patate fritte	€ 9,50
Cheeseburger con patatine fritte (non disponibile senza glutine) Pane, formaggio, hamburger di manzo	€ 10,00

I NOSTRI IMPASTI

SOIA

La soia venne coltivata per la prima volta in Cina 5000 anni fa.
A quel tempo l'imperatore classificò la soia tra le 5 piante sacre: le altre erano riso, frumento, orzo e miglio.
La caratteristica che fa di questa leguminosa la più coltivata nel mondo, è che, fra tutte è quella con il più alto contenuto di proteine e vitamine, in quanto i semi, sono ricchi di fibre che agevolano soprattutto le funzioni intestinali.

Ingredienti: Impasto a lunga lievitazione (minimo 4 giorni), a base di soia, una piccola parte di farina 00, olio extra vergine di oliva italiano, acqua, sale e lievito di birra. Vengono utilizzate farine "Le 5 Stagioni".

INTEGRALE CON PASTA MADRE VIVA

Impasto con pasta madre viva nata dall'unione di tre semplici ingredienti: farina integrale, acqua e miele. È una pizza leggera dal gusto intenso, ricca di fibre, sana, genuina e dietetica. E pensare che alla fine del 1800 quando fu "inventata" la pizza, si faceva solo uso di farina integrale, infatti la lavorazione delle farine "raffinate" del tipo "0" e "00" è stata inventata solo successivamente.

Ingredienti: pasta madre viva, farina integrale, una piccola parte di farina 00, olio extra vergine di oliva italiano, acqua e sale. Vengono utilizzate farine "Le 5 Stagioni".

ORIGINAL

– SENZA GLUTINE –

Impasto senza glutine e senza lattosio. È l'impasto che ci accompagna dal 2001, anno in cui siamo entrati a far parte del circuito AIC (associazione italiana celiachia). Negli ultimi anni è stato migliorato notevolmente dai produttori, sempre più alla ricerca di un prodotto finale simile alla pizza classica.
Pizza leggermente dolce, fragrante e di colore chiaro.

Ingredienti: Impasto semilavorato Original di Novaterra Zeelandia composto da amido di frumento deglutinato, amido di mais, destrosio, fibre vegetali, pasta acida di mais, farina di teff rosso, farina di lenticchie, farina di mais, farina di riso, olio extra vergine di oliva italiano, acqua, sale e lievito di birra.

LIFE

– SENZA GLUTINE –

Mix di ingredienti naturalmente primi di glutine come farina di quinoa e fibra di bambù. Arrivato a metà del 2017 ha dato la possibilità ai nostri clienti celiaci di scegliere fra due impasti senza tralasciare qualità e piacevolezza al palato. Ricco di nutrienti per l'organismo, ha elevato il livello del mangiare senza glutine.
Pizza dal sapore rustico, tenera e dal colore ambrato.

Ingredienti: Impasto Life di Novaterra Zeelandia composto da amido di mais, farina di quinoa, amido di tapioca, fibre vegetali del bambù, fruttosio, farina di chia, farina di mais, farina di riso, proteine di patata, pasta acida di mais, farina di lenticchie, olio extra vergine di oliva italiano, acqua, sale e lievito di birra

LA PIZZERIA

LE NOSTRE SPECIALITÀ

Fantasia del pizzaiolo € 13,50
Pomodoro, Fiordilatte e ingredienti a scelta del pizzaiolo

Botero € 11,50
Pomodoro, Fiordilatte, ricotta, a fine cottura prosciutto cotto e grana a scaglie

Renoir € 9,50
Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP

Novare € 12.00
Pomodoro, Fiordilatte, prosciutto cotto, champignon freschi, pomodorini,
a fine cottura prezzemolo e grana a scaglie

Casa € 12,00
Pomodoro, Fiordilatte, zucchine grigliate, salamino piccante, mascarpone, brie, stracchino,
a fine cottura grana a scaglie

Gustosa € 13,50
Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, corolle di carciofo, pomodorini, capperi,
salamino piccante, cipolla rossa

Modigliani € 9,00
Pomodoro, Fiordilatte, mascarpone, a fine cottura prosciutto crudo Parma 24m

Cezanne € 10,50
Pomodoro, Fiordilatte, funghi misti di bosco, a fine cottura prosciutto crudo Parma 24m
e grana a scaglie

Caravaggio € 11,50
Pomodoro, Fiordilatte, peperoni in agrodolce, pomodorini, cipolla rossa,
olive nere, feta greca

Botticelli € 10,00
Pomodoro, Fiordilatte, salsiccia, corolle di carciofo, scamorza affumicata

Chagall € 10,00
Pomodoro, Fiordilatte, corolle di carciofo, pecorino romano,
salamino piccante, olive nere, origano

Seurat € 10,50
Pomodoro, Fiordilatte, zucchine grigliate, philadelphia, salsiccia,
a fine cottura prezzemolo

Mondrian € 10,50
Pomodoro, Fiordilatte, pancetta affumicata, champignon freschi, fontina

Matisse € 10,50
Pomodoro, Fiordilatte, cipolla rossa, acciughe, pecorino romano

LE CLASSICHE

Margherita Pomodoro, Fiordilatte	€ 5,50
Pugliese Pomodoro, Fiordilatte, cipolla rossa	€ 7,50
Prosciutto Pomodoro, Fiordilatte, prosciutto cotto	€ 7,50
Wurstel Pomodoro, Fiordilatte, wurstel	€ 7,50
Funghi Pomodoro, Fiordilatte, funghi	€ 7,50
Prosciutto e funghi Pomodoro, Fiordilatte, prosciutto cotto, funghi	€ 8,50
Melanzane Pomodoro, Fiordilatte, melanzane grigliate	€ 8,00
Melanzane e grana Pomodoro, Fiordilatte, melanzane grigliate, grana in cottura	€ 9,50
Capricciosa Pomodoro, Fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, corolle di carciofo, salamino piccante, olive nere, capperi, origano	€ 11,50
Patate Pomodoro, Fiordilatte, patate al forno	€ 7,50
Napoletana Pomodoro, Fiordilatte, capperi, acciughe, origano	€ 8,50
Romana Pomodoro, Fiordilatte, acciughe, origano	€ 8,00
Siciliana Pomodoro, capperi, acciughe, olive nere, origano	€ 8,50
Tonno Pomodoro, Fiordilatte, tonno	€ 7,50
Tonno e cipolla Pomodoro, Fiordilatte, tonno, cipolla rossa	€ 9,50
Calzone (non disponibile senza glutine) Fiordilatte, prosciutto cotto, ricotta	€ 8,70
Calzone farcito (non disponibile senza glutine) Fiordilatte, funghi, corolle di carciofo, salamino piccante, ricotta	€ 10,20
Gorgonzola Pomodoro, Fiordilatte, gorgonzola DOP	€ 7,50
Gorgonzola e noci Pomodoro, Fiordilatte, gorgonzola DOP, noci	€ 9,50

Quattro stagioni € 9,00
Pomodoro, Fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, corolle di carciofo

Quattro formaggi € 9,50
Pomodoro, Fiordilatte, ricotta, gorgonzola DOP, fontina, brie

Bresaola € 8,50
Pomodoro, Fiordilatte, a fine cottura bresaola

Speck € 8,50
Pomodoro, Fiordilatte, a fine cottura speck.

Crudo € 8,50
Pomodoro, Fiordilatte, a fine cottura prosciutto crudo Parma 24m

Marinara € 5,00
Pomodoro, olio all'aglio, origano

Grana e crudo € 10,00
Pomodoro, Fiordilatte, grana in cottura, a fine cottura prosciutto crudo Parma 24m

Patate e speck € 9,50
Pomodoro, Fiordilatte, patate al forno, a fine cottura speck

Rustica € 9,50
Pomodoro, Fiordilatte, speck in cottura, cipolla rossa, pepe

Salamino piccante € 7,50
Pomodoro, Fiordilatte, salamino piccante

Vegetariana € 10,00
Pomodoro, Fiordilatte, patate al forno, zucchine grigliate, spinaci, champignon freschi, peperoni in agrodolce

Inverno € 10,50
Pomodoro, Fiordilatte, funghi misti di bosco, salsiccia, radicchio rosso, grana in cottura

Boscaiola € 9,70
Pomodoro, Fiordilatte, funghi misti di bosco, grana in cottura, salsina profumata (trito di basilico, prezzemolo, acciughe, capperi, olio, sale e pepe)

Carbonara € 9,50
Pomodoro, Fiordilatte, pancetta affumicata, uovo all'occhio di bue, grana in cottura, pepe

Tartufona € 9,50
Pomodoro, Fiordilatte, tartufo nero della Lessinia

Italia € 11,50
Pomodoro, Fiordilatte, stracchino, a fine cottura bresaola, rucola e grana a scaglie

Estate € 8,50
Pomodoro, Fiordilatte, a fine cottura pomodorini e salsina profumata (trito di basilico, prezzemolo, acciughe capperi, olio, sale e pepe)

LE BIANCHE

Nobis € 10,00
Schiacciata poco tirata con, a fine cottura, capperi, mozzarella di bufala campana DOP e pomodorini

Gauguin € 9,00
Fiordilatte, pomodorini, a fine cottura grana a scaglie e basilico

Frida € 11,00
Schiacciata poco tirata con mela in cottura, a fine cottura valeriana, sfilacci di cavallo, mela, champignon freschi, e grana a scaglie

Michelangelo € 1100
Fiordilatte, pancetta affumicata, patate al forno, porcini, gorgonzola DOP

Bernini € 9,50
Fiordilatte, peperoni in agrodolce, stracchino, prosciutto crudo Parma 24m

LE VEGETARIANE

Kandinsky € 9,50
Pomodoro, Fiordilatte, peperoni in agrodolce, capperi, olive nere

Rousseau € 9,00
Pomodoro, Fiordilatte, radicchio rosso, grana in cottura

Mirò € 9,50
Fiordilatte, corolle di carciofo, a fine cottura insalata, radicchio rosso e pomodorini

Monet € 9,50
Pomodoro, Fiordilatte, spinaci, ricotta

Depero € 9,00
Pomodoro, Fiordilatte, philadelphia, a fine cottura erba cipollina

Degas € 9,50
Pomodoro, Fiordilatte, zucchine grigliate, stracchino

Dalì € 9,50
Pomodoro, Fiordilatte, melanzane, grana in cottura, salsina profumata (trito di basilico, prezzemolo, acciughe, capperi, olio, sale e pepe)

Klee € 9,20
Pomodoro, Fiordilatte, porcini, grana in cottura, a fine cottura prezzemolo

De Chirico € 11,50
Pomodoro, Fiordilatte, porcini, gorgonzola DOP, grana in cottura

Van Gogh € 11,00
Pomodoro, Fiordilatte, melanzane, spinaci, champignon freschi, a fine cottura grana a scaglie

Calzone vegetariano (non disponibile senza glutine) € 10,00
Fiordilatte, spinaci, patate, melanzane, ricotta

AGGIUNTE & EXTRA

Coperto	€ 2,50
Doppia pasta	€ 2,50
Riduzione pizza baby	€-0,50
Riduzione ingrediente	€-0,50

Aggiunte € 0,50
Basilico, prezzemolo, erba cipollina, olio all'aglio, origano, ketchup, maionese, salsina profumata (trito di basilico, prezzemolo, acciughe capperi, olio, sale e pepe)

Aggiunte € 2,00
Pomodoro, ricotta, prosciutto cotto, champignon freschi, carote, lattuga, mais, capperi, cipolla rossa, peperoni in agrodolce, feta greca, salsiccia, scamorza, pecorino romano, pancetta affumicata, fontina, acciughe, funghi, wurstel, patate, noci, spinaci, uovo, sfilacci di cavallo, mela, radicchio rosso

Aggiunte € 2,50
Salamino piccante, pomodorini, zucchine, corolle di carciofo, melanzane, tonno, rucola, grana, olive nere, philadelphia, gorgonzola DOP, mascarpone, funghi misto bosco, stracchino, brie, lardo di Colonnata DOP, Fiordilatte

Aggiunte € 3,00
prosciutto crudo Parma 24m, speck, bresaola, porcini, gamberetti, patatine fritte, mozzarella di bufala campana DOP

Aggiunte € 4,00
Tartufo nero della Lessinia

Supplemento pizza integrale con pasta madre viva	€ 1,00
Supplemento pizze senza glutine "original" e "life"	€ 2,50

BEVANDE

APERITIVI

Gingerino, Crodino	€ 2,50
Gingerino o crodino con prosecco, Campari soda	€ 3,00
Spritz aperol, Spritz campari	€ 5,00

ACQUA

Recoaro Vanity Minerale naturale o frizzante 0,75 lt.	€ 3,00

BIBITE ALLA SPINA E IN LATTINA

Coca cola alla spina 0,2	€ 3,00
Coca cola alla spina 0,4	€ 4.00
Bibite in lattina	€ 3,00

VINI DELLA CASA

Frizzantino bianco – Rosso

Bicchiere	€ 3,00
1/4 lt.	€ 6,00
1/2 lt.	€ 8,00
1 lt.	€ 10,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

Birra senza glutine artigianale "GIULIETTA"	€ 6,60
Birra senza glutine 33 cl Peroni, Daura, Daura doppio malto, Pedavena, Ticinensis	€ 4,00
Birra 33 cl Moretti classica, Moretti bianca, Moretti rossa, Moretti analcolica, Beck's, Bud, Corona, Ceres	€ 3,50
Birra 0,5 lt Franziskaner hefe weissbier, Ichnusa	€ 5,00

BIRRE ALLA SPINA

Piccola	€ 3,50
Media	€ 5,50

Bionda – Weltenburger Kloster – Urtyp Hell
Helles Bavarese (Lager) a bassa fermentazione - 4.9% vol.

Bianca – Hoegaarden
Weizen ad alta fermentazione - 4,8% vol.

Rossa – Valdenstein – Keiser
Doppio malto a bassa fermentazione - 6% vol.