

UNA CUCINA SINCERA
DI FORTE IMPRONTA MEDITERRANEA



GIUMA
PIZZA & CUCINA

ME NU

CHEF MATTEO TAVECCHIO

ANTIPASTI STARTERS

DEGUSTAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI CON FOCACCINA E GIARDINIERA FATTA IN CASA (consigliata per due persone)   € 24,00
selection of cold cuts and cheeses with focaccia bread
and home-made pickled vegetables (suggested for 2)

TARTARE DI MANZO, BURRATINA, POMODORINI GIALLI, OLIO DEL GARDA E FIOCCHI DI SALE  € 18,00
Beef tartare, burrata cheese, yellow little tomatoes, Garda oil and flaked salt

CAPRINO IN PASTA FILLO CON COMPOSTA DI MELE E CANNELLA    €14,00
Caprino cheese in a pastry crust with apple and cinnamon jam

VERDURE PASTELLATE FRITTE ACCOMPAGNATE CON SALSA AGRODOLCE    € 12,00
Fried mix of vegetables in batter, served with a sweet & sour sauce

SALMONE MARINATO ALLA CREMA FREDDA DI FINOCCHI, PEPE ROSA E CHIPS DI PATATE VIOLA    € 16,00
Marinated salmon served with a cold fennel sauce, pink pepper and purple potatoes chips

SPIEDINO DI GAMBERI E PIOVRA IN SALSA TERIYAKI CON INSALATINA DI SPINACI FRESCHI ALL'AGRO    € 20,00
Prawn tails and octopus kebab in a teriyaki sauce served with a fresh spinach salad in a sour sauce

SPAGHETTI DI GRAGNANO ALLE ARAGOSTELLE    € 24,00
spaghetti with baby lobster

RAVIOLI DI PATATE VIOLA AL SALVA CREMASCO E TARTUFO NERO DEL GARDA    € 18,00
Violet potatoes filled Ravioli with salva cremasco cheese and Garda black truffle

RISOTTO VIALONE NANO MANTECATO ALLE CODE DI GAMBERI, ROSMARINO E LIMONE   € 18,00
Risotto with prawn tails, rosemary and lemon

FUSILLONI ALLA CARBONARA    € 15,00

GNOCCHI DI RICOTTA FATTI IN CASA CON POMODORO FRESCO, PESTO DI BASILICO E STRACCIATELLA    € 16,00
homemade ricotta cheese gnocchi with fresh tomatoes, basil sauce and stracciatella cheese

IN ASSENZA DI PRODOTTI FRESCHI, ALCUNI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI
in the absence of fresh products, some ingredients could be frozen

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

SECONDI PIATTI SECOND COURSES

**SPIEDINO DI PUNTA DI VITELLO ARROSTITO AL ROSMARINO
CON VERDURE SALTATE**  € 22,00
Roasted veal tip kebab with rosemary served with sauteed vegetables

**COSTATA DI MANZO CON PATATA AL CARTOCCIO E SALSA ALLO
YOGURT**   € 28,00
T bone steak with baked potatoes served with a yogurt sauce

FRITTO MISTO DI PESCE    € 19,00
fried seafood

PESCE DEL GIORNO (CHIEDERE PROPOSTA AL CAMERIERE) 
fish of the day (ask the waiter)

FOCACCINA AL TONNO    € 20,00
PAN-PIZZA CON TAGLIATA DI TONNO ROSSO, CIPOLLE IN SALSA
TERIYAKI E BURRATINA, SERVITO CON PATATE FRITTE
focaccia with slices of red tuna fish, burrata cheese and onions
in teriyaki sauce served with french fries

GIUMA BURGER     € 18,00
PANE ARTIGIANALE, HAMBURGER ANGUS 220GR, INSALATA, SALSA
TARTARA, POMODORO, CIPOLLE ROSSE SPADELLATE, CHEDDAR E
BACON CROCCANTE CON PATATE FRITTE
artisanal bread, angus burger 220gr, salad, tartare mayo, tomatoes, red onions,
cheddar and crispy bacon served with french fries

CHICKEN BURGER     € 18,00
PANE ARTIGIANALE, PETTO DI POLLO IN CROSTA DI CORNFLAKES,
INSALATA, POMODORO, SCAMORZA, MAIONESE CON PATATE FRITTE
artisanal bread, chicken breast in a corn flakes crust, salad, tomatoes, scamorza
cheese, mayonnaise served with french fries

CONTORNI   € 5,00
PATATE FRITTE, INSALATA, VERDURE SPADELLATE,
GIARDINIERA FATTA IN CASA
Side dishes
french fries , salad, sauteed vegetables, homemade pickled vegetables

I NOSTRI BURGER OUR BURGERS

SALSICCIA & FRIARIELLI (BIANCA)  	€ 10,00
mozzarella, bitter greens, sausage	
CRUDO PARMA 24 mesi  	€ 13,00
Parma ham 24 months, tomatoes, mozzarella	
BURRATINA   	€ 12,00
POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BURRATINA E CREMA AL BASILICO	
tomatoes, mozzarella, burrata cheese, basil sauce	
MORTADELLA   	€ 12,00
POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MORTADELLA CARCIOFI E GRANELLA DI PISTACCHI	
tomatoes, mozzarella, mortadella ham, artichokes, pistachios	
BUFALA   	€ 12,00
POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BUFALA E POMODORINI CONFIT	
tomatoes, mozzarella, buffalo mozzarella, with herbs cooked cherry tomatoes	
SPECK & SCAMORZA  	€ 12,00
POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SCAMORZA, SPECK E POMODORINI SECCHI	
tomatoes, mozzarella, scamorza cheese, speck and sundried-tomatoes	
CATALANA   	€ 15,00
POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CODE DI GAMBERI E CIPOLLE ROSSE	
tomatoes, mozzarella, prawn tails, sauteed red onions	
TALEGGIO E PANCETTA   	€ 13,00
POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TALEGGIO, PANCETTA ARROTOLATA E SESAMO TOSTATO	
tomatoes, mozzarella, taleggio cheese, bacon, sesame seeds	
AI POMODORI   	€ 10,00
POMODORO, MOZZARELLA, POMODORINI ROSSI, POMODORINI GIALLI E PRIMO SALE	
tomatoes, mozzarella, red and yellow tomatoes, fresh cheese	
CAPRINA (BIANCA)  	€ 15,00
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SPECK ALLA BRACE, E FORMAGGIO CAPRINO	
mozzarella, speck cooked over charachoal, caprino cheese	

FOCACCIA BRESAOLA   € 15,00
FOCACCIA CON BRESAOLA, CREMA DI PARMIGIANO E RUCOLA
focaccia filled with bresaola ham, parmesan sauce, rocket

FOCACCIA ACCIUGHE    € 16,00
FOCACCIA RIPIENA CON ACCIUGHE CANTABRICO, BURRATA,
POMODORI SECCHI, CIPOLLE ROSSE
focaccia filled with anchovies from cantabrico sea, burrata cheese,
sundried tomatoes, red onions

COPPA, ZOLA & RADICCHIO (BIANCA)   € 13,00
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, COPPA, GORGONZOLA E RADICCHIO
mozzarella, coppa ham, gorgonzola cheese, red chicory

CANTABRICO    € 14,00
POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FIORI DI CAPPERO E
ACCIUGHE CANTABRICO SERVITE A PARTE IN CONFEZIONE DA 50 gr
tomatoes, mozzarella, capers,
anchovies from cantabrico sea served on the side in their box of 50 gr.

BRACE (BIANCA)   € 12,00
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE E
ZUCCHINE ALLA SCAPECE
mozzarella, ham cooked over charcoal, cured zucchini

ARICCIA (BIANCA)   € 12,00
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PORCHETTA DI ARICCIA, CIPOLLE
ROSSE CANDITE IN AGRODOLCE
mozzarella, pork roast from Ariccia, sweet and sour red onions

PORCINI    € 12,00
POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FUNGHI PORCINI
tomatoes, mozzarella, porcini mushrooms

VEGANA    € 12,00
MOZZARELLA VEGANA, VERDURE MISTE, ANACARDI
E CREMA DI POMODORO SECCO
vegan mozzarella, mixed vegetables, nuts, dried tomatoes sauce

SCAROLA (BIANCA)    € 11,00
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CAPPERI, ACCIUGHE,
SCAROLA COTTA AL FORNO E OLIVE
mozzarella, capers, anchovies, braised endive, olive

IN ASSENZA DI PRODOTTI FRESCHI, ALCUNI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI
in the absence of fresh products, some ingredients could be frozen

PIZZE TRADIZIONALI TRADITIONAL PIZZA

MARINARA   	€ 6,00
tomatoes, garlic, oregano	
MARGHERITA   	€ 7,00
tomatoes, mozzarella	
COSACCA   	€ 7,00
POMODORO, GRANA IN COTTURA, ORIGANO	
tomatoes, parmesan, oregano	
PROSCIUTTO E FUNGHI  	€ 10,00
mushrooms & ham	
SPIANATA CALABRA  	€ 10,00
spicy salami	
NAPOLI   	€ 9,00
Napoli anchovies & capers	
CAPRICCIOSA  	€ 11,00
mushrooms, ham, artichokes	
PARMIGIANA   	€ 9,00
aubergines & parmesan	
WÜRSTEL  	€ 9,00
würstel	
TONNO E CIPOLLE ROSSE   	€ 10,00
tunafish and red onions	
VERDURE   	€ 10,00
vegetables	
FRUTTI DI MARE    	€ 13,00
seafood	
4 FORMAGGI   	€ 10,00
4 cheeses	
CALZONE  	€ 9,00
PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA FIOR DI LATTE	
ham & mozzarella	

IMPASTO ARTIGIANALE PRODOTTO CON FARINA CAPUTO NUVOLA,
MOLINO NAPOLETANO, LIEVITATO ALMENO 48H

APERITIVO APERITIF

GIUMA GIN TONIC CON BOMBAY MEDITERRANEAN LEMON E FRUTTO DELLA PASSIONE	€ 9,00
GIN TONIC	€ 7,00
SPRITZ APEROL / CAMPARI	€ 5,00
HUGO	€ 4,00
ANALCOLICO DELLA CASA	€ 5,00
SAN BITTER/CRODINO	€ 4,00

BIRRE ALLA SPINA DRAFT BEER

"DOLOMITI ITALIANA" BIONDA blonde
"DOLOMITI ROSSA" red

PICCOLA 0.25 L small 0.25 l	€ 3,00
MEDIA 0.45 L large 0,45 l	€ 5,50

BIRRE IN BOTTIGLIA

ITALIANA "TOSCA" 0,50 CL



IPA AROMA LEGGERMENTE AGRUMATO CON NOTE DI BISCOTTO
CONFERITE DAI MALTI D'ORZO € 8,00



BLANCHE NON FILTRATA DELICATA E PROFUMATA € 8,00



PALE ALE NON FILTRATA AD ALTA FERMENTAZIONE
CON NOTE SPEZiate E FLOREALI € 8,00



MAISEL'S WEISS 0.50 L € 6,00

BIRRA ANALCOLICA 0.33 L.
no-alchoolic beer 0.30 L. € 3,00

BIRRA SENZA GLUTINE 0.33 cl
beer gluten free € 4,00

COCA COLA / FANTA / SPRITE / TONICA / THE FREDDO € 3,00

GRAPPA / AMARO € 4,00

CAFFE ESPRESSO / MACCHIATO / DECA / ORZO € 1,50

GINSENG € 2,00

CAPPUCCINO / CAFFÈ AMERICANO / THE / CAMOMILLA € 2,50

ACQUA ALLA SPINA ULTRA FILTRATA NATURALE / FRIZZANTE 0,75 CL. € 2,00

ACQUA IN BOTTIGLIA PEJO (TN) NATURALE / FRIZZANTE 0,75 CL. € 3,00

BAR BAR

ALLERGENI ALLERGENS



GLUTINE



UOVA



PESCE
E DERIVATI



SENAPE
E DERIVATI



SEMI DI SESAMO
E DERIVATI



ANIDRIDE
SOLFOROSA
E SOLFITI



CROSTACEI
E DERIVATI



ARACHIDI
E DERIVATI



SOIA
E DERIVATI



LUPINO E
DERIVATI



MOLLUSCHI E
DERIVATI



PIATTO
VEGETARIANO



SEDANO
E DERIVATI



LATTE
E DERIVATI



FRUTTA A GUSCIO
E DERIVATI



VINO BIOLOGICO

Siete pregati di segnalare eventuali allergie e intolleranze al momento dell'ordine

VI NI WI NE

**Oltre a regalarci dei panorami
fantastici il nostro territorio
ci dona dei prodotti
altrettanto interessanti.**

Per questo abbiamo deciso di valorizzare le cantine
locali che secondo noi producono dei vini d'eccellenza
ma soprattutto ci mettono il cuore.

Troverete molte referenze biologiche.

VINI FRIZZANTI SPARKING WINE

	FRANCIACORTA PAS DOSE' DOCG	€ 38,00
	SAN CRISTOFORO - LOMBARDIA	
	FRANCIACORTA SATEN MILLESIMATO.....	€ 42,00
	GATTI - LOMBARDIA	
	ROSATO "OSCILLAZIONI" RIFERMENTATO	€ 22,00
	CASCINA BELMONTE - LOMBARDIA	
	VALDOBBIADENE BRUT "COSTABELLA" DOC	€ 18,00
	MASOTTINA - VENETO	
	LAMBRUSCO GRASPAROSSA AMABILE	€ 15,00
	ZANASI - EMILIA ROMAGNA	
	CREMANT ROSÈ BRUT	€ 40,00
	MELANIE PFISTER - FRANCIA	
	CHAMPAGNE BLANC DE BLANC GRAND CRU BRUT	€ 75,00
	VOIRIN JUMEL - FRANCIA	



VINI BIANCHI WHITE WINE

	LUGANA DOC	€ 19,00
	MERIDIANA - LOMBARDIA	
	LUGANA "TERECREA" DOC	€ 22,00
	PILANDRO - LOMBARDIA	
	LUGANA DOC	€ 18,00
	FRANZOSI - LOMBARDIA	
	SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA MONTE OLIVI DOC	€ 20,00
	COBUE - LOMBARDIA	
	CHARDONNAY BARRIQUE CASSAGA	€ 25,00
	PIETTA - LOMBARDIA	
	SOAVE CLASSICO "MONTE DE TONI"	€ 24,00
	I STEFANINI - VENETO	
	TRAMINER AROMATICO	€ 30,00
	POJER E SANDRI - TRENTINO	
	PINOT GRIGIO RISERVA DOC "GIALT"	€ 40,00
	PETER ZEMMER - ALTO ADIGE	
	PINOT GRIGIO DOC	€ 20,00
	GIRLAN - ALTO ADIGE	
	SAUVIGNON	€ 34,00
	LIS NERIS - FRIULI	
	FALANGHINA IGT MONTE CIGNO	€ 19,00
	I PENTRI - CAMPANIA	
	CATARRATTO	€ 35,00
	BARRACO - SICILIA	

VINI ROSATI ROSÉ WINE

 CHIARETTO DOC	€ 18,00
MERIDIANA - LOMBARDIA	
 ROSATO "ROSANOIRE"	€ 26,00
CANTRINA - LOMBARDIA	
 ROSATO C'D'C'	€ 23,00
BAGLIO DEL CRISTO - SICILIA	

VINI ROSSI RED WINE

 MARZEMINO DOC	€ 17,00
MERIDIANA - LOMBARDIA	
 GROPPELLO DOC	€ 23,00
CANTRINA - LOMBARDIA	
REBO IGT	€ 21,00
FRANZOSI - LOMBARDIA	
MERLOT	€ 19,00
PILANDRO - LOMBARDIA	
PINOT NERO	€ 28,00
GIRLAN - ALTO ADIGE	
 VALPOLICELLA CLASSICO DOC	€ 21,00
CORTE BRAVI - VENETO	
 VALPOLICELLA SUPERIORE	€ 31,00
CORTE BRAVI - VENETO	
 NERO D'AVOLA	€ 32,00
BARRACO - SICILIA	

VINI DA DESSERT DESSERT WINE

SAUTERNES	
"LES REMPARTS BASTOR-LAMONTAGNE" 0.375	
BOTTIGLIA	€ 20,00
BICCHIERE	€ 6,00
MOSCATO	€ 15,00
FRANZOSI - LOMBARDIA	

VINI AL BICCHIERE GLASS OF WINE



PROPOSTA DEL GIORNO € 4,00



LUGANA DOC € 4,00
MERIDANA - LOMBARDIA



MARZEMINO € 4,00
MERIDANA - LOMBARDIA

VALDOBBIADENE BRUT "COSTABELLA" DOC € 4,00
MASOTTINA - VENETO

SAUTERNES € 6,00
LES REMPARTS BASTOR-LAMONTAGNE