

Les Arcs

Ristorante Pizzeria

Chiuso il Mercoledì



Allergeni

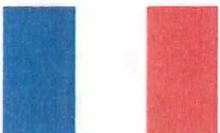
Allergen – Allergène



Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.



Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.



Cher visiteur, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.



Lieber Besucher, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, sie in der besten Weise zu beraten.



ALLERGIE ALIMENTARI



È importante che chiunque è, o pensi di essere, intollerante o, allergico,
a qualche alimento o ingrediente, lo comunichi al personale
addetto alla vendita/somministrazione.

Gli ingredienti utilizzati presso il nostro punto vendita/somministrazione sono naturali e genuini e scelti secondo la nostra esperienza e per dare la massima qualità e bontà al nostro prodotto. Tra gli ingredienti utilizzati vi possono anche essere prodotti che provocano allergie o intolleranze tra i quali:

- ✓ Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati,
- ✓ Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- ✓ Uova e prodotti a base di uova.
- ✓ Pesce e prodotti a base di pesce.
- ✓ Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- ✓ Soia e prodotti a base di soia.
- ✓ Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- ✓ Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti.
- ✓ Sedano e prodotti a base di sedano.
- ✓ Senape e prodotti a base di senape.
- ✓ Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- ✓ Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂
- ✓ Lupini e prodotti a base di lupini.
- ✓ Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Non si escludere la possibile contaminazione accidentale tra un ingrediente e l'altro.

Reg. (UE) 1169/2011 - Relativo alla fornitura/somministrazione degli alimenti ai consumatori

FOOD ALLERGIES and INTOLERANCES:

Please speak to our staff about the ingredients in your meal, when making your order.

Thank you!

Bruschette

TRADIZIONALE

Olio agliato, pomodorini, acciughe, origano

MARGHERITA

Olio agliato, pomodoro, mozzarella

GOLOSA

Olio agliato, passata di pomodoro, carciofi, pancetta, mozzarella

CONTADINA

Olio agliato, passata di pomodoro, spinaci, porcini, parmigiano, mozzarella

DELICATA

Olio agliato, passata di pomodoro, tonno, pomodoro a fette, salsa tonnata, mozzarella

ONDA DI MARE

Olio agliato, passata di pomodoro, gamberetti, mozzarella, salsa rosa

PUGLIESE

Olio agliato, passata di pomodoro, carciofi, mozzarella

RUSTICA

Olio agliato, passata di pomodoro, salsiccia, porcini, mozzarella

TIROLESE

Olio agliato, passata di pomodoro, chiodini, mozzarella, speck

TRENTINA

Olio agliato, passata di pomodoro, misto bosco, formaggi misti, mozzarella

CLASSICA

Olio agliato, passata di pomodoro, prosciutto cotto, funghi champignons, mozzarella

ZOLA

Olio agliato, noci, gorgonzola, speck, mozzarella

MARGELLINA

Olio agliato, passata di pomodoro, pomodorini, mozzarella, basilico

ICEBERG

Olio agliato, salmone, gamberetti, mozzarella, prezzemolo

VALTELLINESE

Olio agliato, passata di pomodoro, misto bosco, mozzarella, bresaola

I NOSTRI IMPASTI A SCEGLIERE:

- Tradizionale:** acqua, sale, lievito di birra, latte, olio di semi, farina tipo 00 e farina di manitoba
- Kamut:** farina di kamut, acqua, sale, latte, lievito di birra, olio di semi
- Integrale:** farina integrale, farina di manitoba, acqua, sale, lievito di birra, olio di semi
- Senza glutine:** la base non è prodotta da noi, arriva fresca su teglia già stesa e senza lattosio.
INGREDIENTI: amido di riso, amido di mais, acqua marina, acqua, fecola di patate, farina di riso, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, farina di legumi (pisello), fibre vegetali (patata, riso, psyllium, lino, limone, pisello), zucchero, farina di miglio, farina di pannello di olio di semi di lino, sale, lievito fresco di birra, aromi naturali, addensante: idrossi-propil-meticellulosa. Agenti lievitanti: glucono deltalattone, carbonato di acido di sodio.

Pizze Tradizionali

PIZZA ALLA MARINARA

Pomodoro, aglio, origano

PIZZA MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

PIZZA 4 STAGIONI

Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, asparagi, prosciutto cotto

PIZZA CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi

PIZZA ALLA DIAVOLA

Pomodoro, mozzarella, salame piccante

PIZZA AI 4 FORMAGGI

Pomodoro, mozzarella, emmenthal, gorgonzola, fontina

PIZZA ALLA VIENNESE

Pomodoro, mozzarella, wurstel

PIZZA ALL'INGLESINA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo

PIZZA ALLA TIROLESE

Pomodoro, mozzarella, speck

PIZZA ALLA NAPOLETANA

Pomodoro, acciughe, origano, olive nere

PIZZA ALLA ROMANA

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi

PIZZA ALLA BOSCAIOLA

Pomodoro, mozzarella, misto di funghi di bosco

PIZZA AI PORCINI E GRANA

Pomodoro, mozzarella, porcini, grana a scaglie

PIZZA AL TONNO E CIPOLLA

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla

PIZZA AI GAMBERETTI

Pomodoro, mozzarella, gamberetti

PIZZA ALL'ORTOLANA

Pomodoro, mozzarella, melanzane peperoni e zucchine ai ferri

PIZZA VEGETARIANA

Pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine, funghi, asparagi, carciofi

PIZZA ALLA RUCOLA E GRANA

Pomodoro, mozzarella, rucola, grana a scaglie

Pizze Tradizionali

PIZZA AGLI SPINACI E RICOTTA

Pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta

PIZZA PRIMAVERA

Pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, grana a scaglie, basilico

PIZZA CARBONARA

Pomodoro, mozzarella, uovo, pancetta, parmigiano

CALZONE CLASSICO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

CALZONE SAPORITO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, asparagi, carciofi, wurstel

CALZONE PICCANTE

Pomodoro, mozzarella, ricotta, salame piccante, peperoni

CALZONE VEGETARIANO

Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, asparagi, melanzane, zucchine, peperoni

Crostini

CROSTINO N. 1

Prosciutto cotto, mozzarella, pomodoro, funghi, asparagi

CROSTINO N. 2

Prosciutto cotto, mozzarella, pomodoro, carciofi, chiodini

CROSTINO N. 3

Pomodoro, mozzarella, verdure

Baguettes

BAGUETTE “LEGGERA”

Mozzarella, rucola, pomodorini, stracchino

BAGUETTE “VEGETARIANA”

Mozzarella, misto di verdure

BAGUETTE “SFIZIOSA”

Mozzarella, gamberetti, rucola, misto di formaggi (emmental, gorgonzola, fontina)

BAGUETTE “PICCANTE”

Mozzarella, ricotta, pomodorini, salame piccante, speck

BAGUETTE “DOLCE”

Mozzarella, zucchine, chiodini, asparagi, gorgonzola, prosciutto crudo

Pizze di stagione

- 1) *Pomodoro, mozzarella, finferli freschi
formaggio bastardo del Grappa, sopressa*

- 2) *Pomodoro, mozzarella, porcini freschi,
speck del Tirolo, asiago*

- 3) *Pomodoro, mozzarella, porcini freschi,
prosciutto crudo di Montagnana,
grana a scaglie*

- 4) *Pomodoro, mozzarella, fichi freschi,
gorgonzola, noci*

- 5) *Pomodoro, mozzarella, fichi freschi,
prosciutto crudo di Montagnana*

Pizze Speciali

PIZZA LES ARCS

Pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, bresaola, rucola, grana a scaglie, chiodini

PIZZA AL CARTOCCIO (chiusa a portafoglio)

Mozzarella, melanzane, pomodoro a fette, brie, prosciutto crudo

PIZZA PAI PAI

Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte

PIZZA GABIBBO

Pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, olive nere, prosciutto crudo

PIZZA DEL CICLISTA

Mozzarella, stracchino, pomodorini, prosciutto crudo

PIZZA MONTECARLO

Pomodoro, mozzarella, sfilacci di cavallo, rucola, grana a scaglie

PIZZA TORRE EIFFEL

Pomodoro, mozzarella, tonno, funghi, salame piccante, wurstel

PIZZA RUSTICA

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, gorgonzola, wurstel, salame piccante

PIZZA DEL CONTADINO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, acciughe, olive taggiasche , salsiccia

PIZZA DEL BUONGUSTAIO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salame piccante, wurstel, peperoni, asparagi

PIZZA JEANETTE

Pomodoro, mozzarella, misto bosco, gorgonzola, salame piccante

PIZZA TEXANA

Pomodoro, mozzarella, fagioli, cipolla, pancetta, salsiccia

PIZZA MARI E MONTI

Pomodoro, mozzarella, gamberetti, polpa di granchio, champignons, peperoni, salsiccia

PIZZA “FURIA ROSSA”

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, porcini, pomodorini, peperoncino, basilico

PIZZA ROMAGNOLA

Mozzarella, gorgonzola, porchetta, rosmarino

PIZZA ALL’EMILIANA

Pomodoro, mozzarella, melanzane alla parmigiana, crudo

PIZZA ALLA REGGIANA

Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte stracchino a ciuffi , porchetta

Pizze Speciali

PIZZA DEL PASTORE

Pomodoro, mozzarella, chiodini, fontina, sopressa

PIZZA DELLA BAITA

Pomodoro, mozzarella, noci, taleggio, speck

PIZZA CASARO

Pomodoro, mozzarella, chiodini, taleggio, pancetta

PIZZA DEL CACCIATORE

Pomodoro, mozzarella, porcini, salame di cinghiale, olio tartufato, grana a scaglie

PIZZA STEPHANIE

Pomodoro, mozzarella, porcini, ricotta, speck

PIZZA MICHELLE

Pomodoro, mozzarella, melanzane, chiodini, carciofi, speck

PIZZA DEL FOLLETO

Pomodoro, mozzarella, pomodori secchi, grana a scaglie, champignons freschi

PIZZA DELL'ELFO

Pomodoro, mozzarella, champignons freschi, stracchino, speck

PIZZA DELLO GNOMO

Pomodoro, mozzarella, asiago, champignons freschi, sopressa

PIZZA DELL'ALPINO

Pomodoro, mozzarella, rucola, grana a scaglie, champignons freschi, pancetta arrotolata

PIZZA BUFALINA

Pomodoro, mozzarella di bufala, grana a scaglie, salame di cinghiale

PIZZA DEL FERROVIERE

Pomodoro, mozzarella di bufala, parmigiano, pepe, basilico, salame piccante

PIZZA DELL'ATLETA

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico fresco

PIZZA MUGHETTO

Pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini, burrata

PIZZA FIORDALISO

Pomodoro, mozzarella, pancetta, gorgonzola, burrata

PIZZA PRIMULA

Pomodoro, mozzarella, rucola, pomodoro a fette, prosciutto crudo, burrata

Pizze Speciali

PIZZA ANTIBES

Pomodoro, mozzarella, salmone, stracchino, zucchine

PIZZA LE HAVRE

Pomodoro, mozzarella, misto pesce

PIZZA JULIETTE

Pomodoro, mozzarella, gamberetti, tonno, pomodorini, salsa rosa

PIZZA MADELEINE

Pomodoro, mozzarella, brie, gamberetti, rucola

PIZZA ALEXIA

Pomodoro, mozzarella, zucchine, gamberetti, asparagi

PIZZA SAN MARTINO

Pomodoro, mozzarella, porcini, brie, radicchio

PIZZA ALEXANDRE

Pomodoro, mozzarella, zucchine, radicchio, gorgonzola, gamberetti

PIZZA MONTMATRE

Pomodoro, mozzarella, zucchine ai ferri, radicchio, porchetta

PIZZA LOUISE

Pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola, bresaola

PIZZA ALLA TREVIGIANA

Pomodoro, mozzarella, radicchio, formaggio bastardo del Grappa, lardo di patanegra

PIZZE BATTUTE A RICHIESTA suppl.

PIZZE CON PASTA AL KAMUT suppl.

PIZZE CON PASTA INTEGRALE suppl.

PIZZE CON BASE SENZA GLUTINE suppl.

Antipasti

MISTO DI SALUMI ALL'ITALIANA

PETTO D'OCA AFFUMICATO CON BURRO E CROSTINI

INSALATA DI CHAMPIGNON FRESCHI SU MISTICANZA
E GRANA A SCAGLIE

SPADELLATA DI PORCINI CON POLENTA MORBIDA
E SOPRESSA

CARPACCIO DI POLIPO CON RUCOLA E ACETO BALSAMICO

COCKTAIL DI GAMBERETI

BACCALA' MANTECATO CON CROSTINI

INSALATA DI PESCE

Stuzzichini fritti (senza olio di palma)

PATATINE FRITTE*

OLIVE ASCOLANE*

MOZZARELLINE IN STICK*

VERDURE PASTELLATE FRITTE*

*I prodotti con asterisco sono surgelati

Primi piatti

PAPPARDELLE AI FUNGHI MISTI DI BOSCO

BIGOLI ALLA SALSICCIA, FUNGHI MISTI DI BOSCO
E POMODORO

TAGLIATELLE AI PORCINI FRESCHI

BIGOLI AL RAGÙ D'ANITRA

MACCHERONCINI AL TORCHIO AI FINFERLI FRESCHI,
PORCINI FRESCHI E TALEGGIO

GNOCCHETTI DI PATATE AI FINFERLI E RAGÙ DI CINGHIALE

TAGLIATELLE AGLI ASPARAGI FRESCHI E CODE DI GAMBERO

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

PRIMI PIATTI TRADIZIONALI A RICHIESTA:

al pomodoro, al ragù, alla carbonara, all'aglio, olio e peperoncino, all'arrabbiata,
all'amatriciana, ai 4 formaggi

Secondi piatti

BRACIOLA DI MAIALE AI FERRI

TAGLIATA DI MANZO

Al rosmarino, alla rucola, al pepe rosa

TAGLIATA DI MANZO CON PORCINI
E SCAGLIE DI MONTASIO

FILETTO DI MANZO

Al pepe verde, ai ferri, all'aceto balsamico

FILETTO DI MANZO AI PORCINI

SCALOPPINE: ai funghi, al vino bianco,
al limone, alla pizzaiola

COTOLETTA ALLA MILANESE

ROASTBEEF

GRIGLIATA MISTA DI PESCE

FRITTURA MISTA DI PESCE

FILETTO DI BRANZINO AI FERRI

FILETTO DI ORATA AI FERRI

FILETTO DI SOGLIOLA AI FERRI

TRANCIO DI TONNO AI FERRI

Contorni (senza olio di palma)

PATATE FRITTE

PATATE FRITTE CON BUCCIA

INSALATA MISTA

VERDURE AI FERRI

VERDURA COTTA

N.B. I prodotti ittici sono all'origine surgelati

Piatti Unici

BIANCANEVE

Prosciutto crudo, mozzarella di bufala

DOTTO

Pomodoro a fette, mozzarella a fette, basilico, origano

MAMMOLO

Bresaola, rucola, grana e crostino ai porcini

GONGOLO

Speck, chiodini trifolati, formaggi misti

BRONTOLO

Petto d'oca affumicato con crostini e burro

EOLO

Roastbeef, verdure ai ferri

CUCCIOLO

Bresaola, pomodorini e mozzarella a cubetti

PISOLO

Misto di Pesce (piovre, seppie, cozze, crostino col baccalà mantecato, gamberetti con salsa rosa, polpa di granchio)

Per i più piccoli

TOMMY

Cotoletta alla milanese, patatine fritte

JERRY

Wuerstel, patatine fritte

Insalatone

TENERIFE

lattuga, prosciutto cotto, ananas, gamberetti, cuori di palma

ROMA

radicchio rosso, olive nere, melanzane, peperoni e zucchine ai ferri a cubetti, speck

VIENNA

lattuga, funghi chiodini trifolati, formaggio emmenthaler, prosciutto cotto

TEXAS

lattuga, fagioli, tonno, cipolla

LISBONA

lattuga, radicchio, carote, mais, tonno, cuori di palma, pomodori secchi a spicchi, mozzarella

PARIGI

lattuga, carote, sedano, peperoni, finocchio, noci, germogli di soia, arancia, mela

BRASIL

lattuga, rucola, gamberetti, pompelmo

BERLINO

cavolo cappuccio bianco, peperoni zucchine e melanzane grigliate a pezzi, speck

TAORMINA

lattuga, radicchio rosso, carote, sedano, peperoni, insalata di mare(seppie, polpi, cozze, gamberetti)

MIAMI

lattuga, radicchio, cuori di palma, gamberetti, sedano, mais

NEW YORK

lattuga, mais, carote, sedano, peperoni, gamberetti

BASILEA

lattuga, capuccio rosso, funghi champignons freschi, carciofini, carote, pomodorini, emmenthaler

Birre alla spina

BIONDA PORETTI ORIGINALE 4 luppoli	cl. 20
BIONDA PORETTI ORIGINALE 4 luppoli	cl. 40
BIONDA PORETTI 9 luppoli doppio malto ambrata	cl. 20
BIONDA PORETTI 9 luppoli doppio malto ambrata	cl. 40
ROSSA DOPPIO MALTO GRIMBERGEN	cl. 25
ROSSA DOPPIO MALTO GRIMBERGEN	cl. 50
WEIZEN TUCHER	cl. 30
WEIZEN TUCHER	cl. 50

Birre in Bottiglia

ADELSCOTT
CERES CHIARA
CORONA
BECK'S
TENNENT'S SUPER
ANALCOLICA
SENZA GLUTINE

Bibite alla Spina

COCA-COLA	cl. 30
COCA-COLA	cl. 50
BIBITE IN BARATTOLO	
THE IN BARATTOLO	
ACQUA MINERALE naturale o gassata	cl. 40
ACQUA MINERALE naturale o gassata	cl. 90
SUCCHI vari gusti	

I nostri vini

VINI BIANCHI

Chardonnay Colli Euganei

Pinot Grigio

Sauvignon Collio (Friuli)

Muller Thuragu DOC

Serprino Colli Euganei DOC

VINI ROSSI

Merlot e Cabernet dei Colli Euganei

Cabernet Colle Matara

Cabernet Franc del Friuli

Chianti

Valpolicella Terra dei Capitelli

Amarone Valpolicella Terra dei Capitelli

VINI ROSATI

Rosato Negramaro del Salento

VINI SPUMANTI

Prosecco di Valdobbiadene

Moscato Fior d'Arancio Colli Euganei

Moscato Passito di Sicilia

al bicchiere

VINI SFUSI

Pinot bianco / Cabernet / Prosecco

Vino da ¼

Vino da ½

Vino da lit.1

Dessert

DOLCI VARI DI PASTICCERIA

DOLCI VARI FATTI IN CASA

TARTUFO BIANCO O NERO

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

GELATO a pallina

SORBETTO VARI GUSTI: limone, pesca, fragola, liquirizia

Bar

CAFFE'

CAFFE' CORRETTO

CAFFE' D'ORZO

CAFFE' HAG

CAFFE' AL GINSENG

CAPPUCCINO

INFUSI VARI

AMARI

GRAPPA BARRICATA

LIQUORI NAZIONALI

LIQUORI ESTERI

VODKA AI VARI GUSTI

COGNACS E WHISKY d'annata

COGNACS E WHISKY ai 3 anni di invecchiamento

COPERTO