

"DE QUEL CHE GHE NO MANCA NIENTE"

PIADINE E TOAST

● CLASSICA	5,00€
Crudo e Mozzarella Parma and Mozzarella	
● BOSCAIOLA	5,50€
Cotto, Mozzarella, Funghi Ham, Cheese, Champignons	
● VEGETARIANA	5,50€
Verdure miste, Mozzarella Vegetables, Cheese	
● GOLOSA	5,50€
Pomodori, Tacchino, Mozzarella, Insalata, Carciofi Tomatoes, Turkey, Cheese, Salads, Artichokes	
● MAXI TOAST	4,00€
Prosciutto cotto, Mozzarella Cooked ham, Cheese	
● MAXI TOAST FARCITO	5,00€
Prosciutto cotto, Mozzarella, Funghi, Salsa Cooked ham, Cheese, Mushrooms, Sauce	
● CLUB SANDWICH	4,50€
Prosciutto cotto, Mozzarella, Insalata, Pomodori Cooked ham, Cheese, Salad, Tomatoes	

PANINI DELLA RINASCITA

● MAI VISTO IN VALDADIGE	8,00€
Tartare di scottona, Capperi, Alici, Rucola, Senape, Ingrediente segreto Heifer tartare, Capers, Anchovies, Rocket, Mustard, Secret ingredient	
● ABBRACCIO DI RIVOLI	8,00€
Involtino di prosciutto cotto, Ricotta di capra di Spiazzì, Asparagi bianchi di Rivoli ed Erba cipollina Cooked ham roll, Spiazzì goat ricotta, Rivoli white asparagus and Chives	
● VICINI DI LAGO DI GARDA E MONTE BALDO	8,00€
Trota salmonata, Peperoni, Porro, Salsa yogurt, Scaglie di ricotta affumicata di Spiazzì. Salmon trout, Raw peppers, Leek, Yogurt sauce, Smoked Spiazzì ricotta	
● NOI DI VERONA	8,00€
Soppressa, Radicchio rosso di Verona spadellato, Salsa verde, Succo di lime, Cren servito a parte. Soppressa, sautéed red Verona radicchio, Green sauce, Juice of lime, Horseradish served separately.	
● IL SOGNO DI NIKO	8,00€
Porchetta, Burrata, Pomodorini, Mostarda di fichi, Glassa da aceto balsamico Porchetta, burrata, Cherry tomatoes, Fig musard, Vinegar gaze balsamic	

PANINI SPECIALI

● PAN PEARÀ	8,00€
Cotechino, Verze, Mostarda di mele Cotechino, Cabbage, Mustard of apple	
● GALLINA GOLOSA	6,00€
Petto di gallina, Cipolla caramellata, Uvetta, Bacche di Goji, Insalata e Salsa tartara Chicken breast, Caramelled onions, Raisins, Goji barries, Tartara sauce	
● GREEN PAZZ	9,00€
Formaggio fuso, Erbette, Zucchine, Hamburger 200 gr, Salsa guacamole, Insalata, Cipolla Melted cheese, Herbs, Zucchini, Hamburger 200gr, Guacamole sauce, Salad, Onion	
● BACALAO MERAVIGLIAO	9,00€
Melanzane trifolate, Capperi, Salsa di pomodoro, Baccalà, Olive taggiasche, Grana padano, Polvere di pistacchio, Scorze d'arancia Eggplant, Capersm tomato sauce, Salted cod, Taggiasche olives, Grana padano, Pistacchio powder, Orange peel	

PANINI PECCATI DI GOLA

● NAPOLEONE	6,00€
Crudo di Parma, Mozzarella, Filetti di melanzane Parma, Mozzarella, Aubergines	
● DESIREE	6,00€
Verdure e Caciotta senza lattosio Vegetables and Lactose free cheese	
● MAXI BON	6,00€
Verdure miste, Arrosto di tacchino, Cipolla, Salsa tonnata Mix Vegetable, Roast meat, Onion, Tuna souce	
● TRICOLORE	6,00€
Insalata, Mozzarella, Pomodoro, Pesto Salad, Mozzarella, Tomatoes, Pesto	
● TROTA EN SAOR	6,00€
Insalata, Trota cipolla, Capperi, Peperoni Salad, Trota fish with onion, Capers, Peppers	
● PARMIGIANA	6,00€
Melanzane, Mozzarella, Salsa pomodorro Aubergine, Mozzarella, Tomatoes sauce	

PANINI DEL MESE

● D.P.C.M. GEN./FEB.	8,00€
Diavola (salsa), Polpette vegetatiane, Cime di rapa, Mezzano(Asiago DOP) Devil (sauce), Vegetarian meatballs, Cime di rapa, Mezzano (Asiago PDO)	
● EL SALADO MAR./APR.	8,00€
Insalata, Bistecca di carne salà, Salsa limone e pepe, Fagioli neri, Pomodori secchi Salad, Meat steak with spices lemon e pepper sauce, Beans, Dry tomatoes	
● POLIPIAMO MAG./GIU.	8,00€
Zucchine, Polpo,Peperonata, Salsa limone e pepe Zucchini, Octopus, Peperonata, Lemon & pepper sauce	
● ESTASI LUG./AGO.	8,00€
Pomodoro, Insalata, Mozzarella, Coppa, Carciofini, Salsa curry e Mango Tomatoes, Salad, Mozzarella, Coppa meat, Artichoke, Curry sauce	
● BOMBAZZA SET./OTT.	8,00€
Formaggio fuso, Salamella, Cipolla, Cetriolini, Salsa burger Melted cheese, Salamella, Onion, Cucumbers, Burger sauce	
● TERRIBILMENTE NOV./DIC. BUONO	8,00€
Gorgonzola, Luganega, Crema di zucca Gorgonzola, Luganega, Pumpkin cream	

PANINI CLIMBERINSIDE

● RINVIO	4,50€
Insalata, Tacchino, Sasso Nero, Salsa funghi Salad, Turkey, Sasso Nero Cheesem Sauce	
● IMBRAGO	4,50€
Strega delle erbe, Speck, Funghi Flower cheese, Speck, Champignons	
● FALESIA	4,50€
Pomodoro, Fontina, Tonno, Cipolla Tomatoes, Cheese, Tuna, Onion	
● GRI GRI	5,00€
Insalata, Roastbeef, Pomodoro Salad, Roastbeef, Tomatoes	
● CORDA	4,50€
Pomodoro, Stracchino, Pancetta stufata Tomatoes, Stracchino Cheese, Bacon	

PANINI VERONESI DOC

● VERONA	4,50€
Salame e Monte Veronese Dop Salami, Monte Veronese Cheese	
● BALDO	5,00€
Pancetta, Monte Spiazzì, Crema di Tartufo Bacon, Monte Spiazzì Cheese, Truffle cream	
● FORESTO	5,00€
Insalata, Bresaola, Grana Padano Salad, Bresaola, Grana Padano	
● VIZIOSO	5,00€
Gorgonzola e Crudo di Parma Dop Gorgonzola and Parma ham Dop	
● RIVOLI	5,00€
Insalata, Uova, Asparagi Salad, Eggs, Asparagus	
● EMBRIAGO	5,00€
Insalata, Coppa Amarone, Ubriaco Salad, Coppa meat in Amarone, Cheese	
● MESO TRENTIN	5,00€
Insalata, Carne salada, Grana Padano Salad, Carpaccio, Grana Padano	
● LESSINIA	5,00€
Porchetta, Cimbri Classico, Cipolla Caramellata Porchetta, Cimbrian Cheese, Caramelized Onion	
● COME NA OLTA	5,00€
Sgombro, Cipolla Mackerel, Onion	

DAL GILIO

BOTTEGA & BISTROT

labottegadalgilio  Dal Gilio bottega & bistrot

WI-FI: LABOTTEGADALGILIO
PASSWORD: welcome1