

## Vini

Prosecco "Selezione della casa" ..bicc. € 3,50.....	bott. (0,750) € 18,00
Franciacorta Brut.....	bott. (0,750) € 30,00
Champagne Bruno Paillard "Selezione della Casa" .....	bott. (0,750) € 59,00
Lugana.....bicc. € 3,50 .....	bott. (0,375) € 9,50.....bott. (0,750) € 18,00
Soave classico.....bicc. € 3,50 .....	bott. (0,375) € 9,50.....bott. (0,750) € 18,00
Valpolicella classico.....bicc. € 3,50 .....	bott. (0,375) € 9,50.....bott. (0,750) € 18,00
Valpolicella classico superiore.....bicc. € 5,00 .....	bott. (0,750) € 30,00
Valpolicella superiore Roccolo Grassi .....	bott. (0,750) € 43,00
Moscato dolce.....bicc. € 4,00.....	bott. (0,500) € 20,00
Recioto Cà Rugate - L'Eremita.....bicc. € 7,00.....	bott. (0,500) € 35,00

## Bibite, Caffetteria e Liquori

Fanta - 0,33.....	€ 3,50
Coca Cola - 0,33.....	€ 3,50
Coca Cola Zero - 0,33.....	€ 3,50
Sprite - 0,33.....	€ 3,50
Lemonsoda - 0,33.....	€ 3,50
Thè al limone o pesca - 0,33.....	€ 3,50
Chinotto Galvanina - 0,355.....	€ 4,00
Gassosa Galvanina - 0,355.....	€ 4,00
Cedrata Galvanina - 0,355.....	€ 4,00
Succhi Bio Plose arancia/mela - 0,20.....	€ 3,50
Acqua naturale o frizzante - 0,45.....	€ 2,00
Caffè.....	€ 1,50
Caffè decaffeinato.....	€ 2,00
Caffè d'orzo.....	€ 2,00
Caffè corretto.....	€ 2,00
Cappuccino.....	€ 2,50
Thè - Camomilla.....	€ 2,50
Grappa.....	€ 4,00
Liquori e digestivi.....	€ 3,50
Rum - Whisky - Wodka.....	€ 10,00

## Du de Cope

**SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O CAODIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI**

Elenco degli allergeni riportati nell'allegato II del Reg. CE n. 1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Uova e prodotti a base di uova
3. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)
4. Crostacei e prodotti a base di crostacei
5. Pesce e prodotti a base di pesce
6. Molluschi e prodotti a base di molluschi
7. Soia e prodotti a base di soia
8. Senape e prodotti a base di senape
9. Arachidi e prodotti a base di arachidi
10. Frutta a guscio e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Lupini e prodotti a base di lupini
13. Sedano e prodotti a base di sedano
14. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>.

**Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio**

### PIZZERIA DU DE COPE

Galleria Pellicciai n.10 - 37121 Verona  
Tel. 045 595562 - Fax 045 2092235  
www.pizzeriadudecope.it - info@pizzeriadudecope.it



**SEMPRE APERTO**



## Du de Cope

PIZZERIA

*Da dodici anni abbiamo gli stessi fornitori. Perché ci piacciono, perché sono per noi sinonimo di qualità, la stessa che da dodici anni vi proponiamo. Nulla lasciato al caso ma una scelta precisa, come la dimensione delle nostre pizze, quella di un vecchio Lp in vinile, e da oltre due lustri i nostri prodotti sono gli stessi.*

*Dalla farina Caputo, al pomodoro per la pizza Longobardi, alla Perla del Mediterraneo la nostra mozzarella. Al cotto Caputelli e il crudo stagionato 24 mesi li trovate ogni giorno sulle nostre pizze, per il confit usiamo il pomodoro fresco che cuoce ore nel forno a bassa temperatura.*

*Abitudinari forse, ma sempre nel rispetto di una scelta rigorosa dei prodotti di base per quella che è stata la nostra prima vocazione: la pizza. Con un impasto lievitato 48 ore e 13 proposte di base ci restava poco spazio per la fantasia, ma lo abbiamo trovato. Prodotti freschi e abbinamenti "creativi"; pizze che troverete solo in alcuni periodi dell'anno perché per noi la stagionalità detta regole, anche alla fantasia.*

*Ci piace anche scegliere e provare birre artigianali nuove. Ma la filosofia resta la stessa da dodici anni: la qualità, quella che avete scelto.*



*Giancarlo Tebellini*

# Pizze

## Quelle di sempre con impasto di farina di grano

Margherita di bufala pomodoro, bufala, Grana Padano dop.....	€ 7,00
Romana pomodoro, bufala, acciughe del Mar Cantabrico, origano, Grana Padano dop.....	€ 10,00
Prosciutto cotto Capitelli pomodoro, bufala, prosciutto cotto Capitelli fuori cottura, Grana Padano dop.....	€ 11,00
Verdure di stagione pomodoro, bufala, verdure miste (spinaci*), Grana Padano dop.....	€ 10,00
Capricciosa pomodoro, bufala, funghi champignon, carciofini, acciughe, olive taggiasche, capperi, origano, Grana Padano dop.....	€ 9,00

## Quelle dello chef con impasto di grani nobili e cereali

**A** IMPASTO DI GRANO ARSO    **C** IMPASTO AI CEREALI    **I** IMPASTO INTEGRALE

<b>C</b> Mascarpone, pelati San Marzano e olive taggiasche pomodoro, bufala, mascarpone, filetti di San Marzano, olive taggiasche, Grana Padano dop.....	€ 11,50
<b>A</b> Bufala, crema di fagioli, cipolla, salsa al rafano e polvere di pomodoro bufala, crema di fagioli, salsa al rafano, polvere di pomodoro, Grana Padano dop.....	€ 13,00
<b>C</b> Pomodoro confit e olive bufala, pomodoro confit, olive taggiasche, basilico, Grana Padano dop.....	€ 13,00
<b>C</b> Bufala, tonno e peperoni alla brace pomodoro, bufala, tonno, capperi, basilico, Grana Padano dop, peperoni, olio all'aglio.....	€ 12,00
<b>C</b> Lardo, acciughe e pomodori confit bufala, pomodoro confit, lardo, acciughe del Mar Cantabrico, basilico, Grana Padano dop.....	€ 12,50
<b>C</b> Guanciale di Sauris bufala, pomodorini, basilico, Grana Padano dop, guanciale affumicato di Sauris.....	€ 11,50
<b>C</b> Burrata e pomodorini tiepida pomodoro, burrata, pomodorini, basilico, olive taggiasche, Grana Padano dop.....	€ 12,00
<b>C</b> Sorrentina pomodoro, bufala, pomodorini, rucola, Grana Padano dop, olio all'aglio.....	€ 11,50
<b>C</b> Caprino e pane all'olio extra vergine pomodoro salsa, bufala, Grana Padano dop, caprino di latte vaccino, erba cipollina, pane, olio extravergine.....	€ 12,00
<b>C</b> Carbonara bufala, crema d'uovo, guanciale, pecorino, pepe.....	€ 12,50
<b>C</b> Scarola, bufala, olive e acciughe bufala, insalata scarola, olive taggiasche, filetti di San Marzano, acciughe, olio all'aglio, Grana Padano dop.....	€ 13,00
<b>C</b> Amatriciana pomodoro, bufala, cipolla, pomodoro confit, pecorino, pancetta affumicata, pepe.....	€ 12,50
<b>I</b> Pancetta arrotolata, stracciatella pugliese e giardiniera tiepida pomodoro, pancetta arrotolata, stracciatella pugliese, giardiniera, Grana Padano dop.....	€ 13,00
ALTRI INGREDIENTI: mozzarella senza lattosio.....	€ 1,00
salamino piccante, salsiccia, gorgonzola, würstel, tonno, cipolla.....	€ 2,00
prosciutto di Parma 24 mesi, acciughe del Mar Cantabrico, pomodori confit, impasti speciali.....	€ 2,50

\* Prodotto surgelato

# Schiacciate

<b>A</b> Schiacciata pesto , pomodorini e burrata affumicata pesto, pomodorini, burrata affumicata.....	€ 11,50
Schiacciata con lardo di Colonnata olio al rosmarino, lardo di Colonnata.....	€ 8,00
<b>I</b> Schiacciata con prosciutto crudo di Parma e mascarpone olio al rosmarino, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, crema di mascarpone.....	€ 8,50

Coperto e servizio € 1,00

# Insalate e sfixi

Caprese mozzarella di bufala, pomodoro confit, pomodorini, olio extravergine e basilico.....	€ 10,00
Mozzarella di bufala calda con pomodoro.....	€ 10,00
Insalata mista insalata verde e pomodorini.....	€ 6,50
Insalata della casa insalata mista, funghi, carciofi, tonno, olive, capperi, acciughe, mozzarella, pomodorini.....	€ 10,00
Insalata Nizzarda insalata mista, tonno, uova, fagiolini*, olive, pomodorini, acciughe, patate.....	€ 10,00
Caesar salad insalata iceberg, pollo, salsa Caesar, crostoni, grana, erba cipollina.....	€ 11,00
Insalata di mele, noci e Grana Padano dop stagionato 23 mesi insalata verde, mele, scaglie di Grana Padano dop, noci sgusciate.....	€ 10,00
Prosciutto di Parma 24 mesi e melone.....	€ 14,00
Verdure grigliate con burrata affumicata.....	€ 12,50
Prosciutto di Parma 24 mesi e burrata.....	€ 14,00
Carne salà.....	€ 15,00
Tartare di manzo con crostino al pomodoro carne di manzo* (olio, sale, pepe, capperi, acciughe, erba cipollina, senape, salsa soia), insalata, crostino al pomodoro.....	€ 15,00
Polpette al sugo.....	€ 7,50 € 11,00
Straccetti di cavallo*, rucola e pomodorini.....	€ 14,00
Lasagne al forno*.....	€ 10,00
Parmigiana di melanzane*.....	€ 10,00
Cotoletta di petto di faraona con patate ai capperi.....	€ 15,00
OGNI AGGIUNTA.....	€ 2,00

\* Prodotto surgelato

# Dessert

Millefoglie "Dolce Locanda".....	€ 5,00	€ 7,00
Tiramisù.....	€ 5,00	€ 5,00
Macedonia di frutta fresca con gelato.....	€ 6,00	€ 6,00
Bavarese fragola e vaniglia.....	€ 6,50	€ 6,50
Meringhe e frutti di bosco.....	€ 6,50	€ 6,50
Panna cotta con salsa ai lamponi o cioccolato.....	€ 4,50	€ 4,50
Parfetto al pistacchio con salsa ai lamponi.....	€ 6,00	€ 6,00
Mousse ai tre cioccolati.....	€ 6,50	€ 6,50
Torta di mele con gelato profumato al calvados.....	€ 6,50	€ 6,50
Sorbetto di frutta.....	€ 5,00	€ 5,00
La marchesa al cioccolato con gelato alla mandorla.....	€ 6,50	€ 6,50

Coperto e servizio € 1,00

# Birre

## Birre alla spina

Ichnusa Chiara - Birra Messina "Cristalli di sale".....	piccola (0,20).....	€ 3,00
	media (0,40).....	€ 4,50
Radler/Panaché.....	piccola (0,20).....	€ 3,50
	media (0,40).....	€ 5,00

## Birre artigianali in bottiglia

### LE PICCOLE

Birificio del Forte - 2 Cilindri - 0,33 - Toscana.....	€ 6,00
Grado Plato - Pizza - 0,50 - Piemonte.....	€ 9,00
Birrone - Heaven - 0,50 - Veneto.....	€ 9,00
Birrone - Punto G - 0,50 - Veneto.....	€ 9,00

### LE GRANDI

Barley - Zagara - 0,75 - Sardegna.....	€ 16,00
Barley - Friska - 0,75 - Sardegna.....	€ 16,00
Almond '22 - Farotta - 0,75 - Abruzzo.....	€ 16,00
Almond '22 - Pink Ipa - 0,75 - Abruzzo.....	€ 16,00
Lariano - Falesia - 0,75 - Lombardia.....	€ 16,00
Lariano - La Grigna - 0,75 - Lombardia.....	€ 16,00
Birificio del Forte - Gassa d'amante - 0,75 - Toscana.....	€ 16,00
Birificio del Forte - La Mancina - 0,75 - Toscana.....	€ 16,00
Birificio del Forte - 100 Volte Forte - 0,75 - Toscana.....	€ 16,00
Fabbrica della birra Perugia - American Red Ale - 0,75 - Umbria.....	€ 16,00
Fabbrica della birra Perugia - Calibro 7 - 0,75 - Umbria.....	€ 16,00
Grado Plato - Wizentea - 0,75 - Piemonte.....	€ 16,00
Grado Plato - Sveva - 0,75 - Piemonte.....	€ 16,00
Grado Plato - Spoon River - 0,75 - Piemonte.....	€ 16,00
M'anis - 5.5 - 0,75 - Veneto.....	€ 16,00
M'anis - 8.6 - 0,75 - Veneto.....	€ 16,00
B2O - Jam Session - 0,75 - Veneto.....	€ 16,00
B2O - Brussa- 0,75 - Veneto.....	€ 16,00

## Birre in bottiglia

Birra analcolica Moretti Zero - 0,33.....	€ 4,00
Menabrea chiara - 0,33.....	€ 4,00
Menabrea ambrata - 0,33.....	€ 4,00
Lefte radieuse - 0,33.....	€ 4,00
Ortfrumer weiss beer - 0,50.....	€ 5,00
Aventinus - 0,50.....	€ 5,00

Coperto e servizio € 1,00