



Il Giardino del Po

FOOD & BEVERAGE

dal 1994

Menù

Il Giardino del Po

viene fondato nel 1994 dalla famiglia Mandara
che sul territorio cremonese vanta
la prima pizzeria datata 1962, la famosa Marechiaro,
da allora la nostra famiglia ha sempre coltivato
la passione e l'amore per questo mestiere,
senza mai fermarsi.

La ricerca dei prodotti migliori e l'attenzione nella loro gestione
e la vostra capacità di riconoscere la qualità e la professionalità
ci ha portato anni di successi .

Vi auguriamo un buon pasto
e vi ricordiamo che per qualsiasi errore c'è un rimedio,
siamo a vostra completa disposizione!!!

Antipasti

POLPO CROCCANTE IN CASSERUOLA*	€ 18,00
accompagnato da crema di ceci e verdure croccanti 1 2 12	
ASSAGGIO DI MARE**	€ 19,00
degustazione dello chef 1 2 7 8 11 12 13	
ANTIPASTO CREMONESE	€ 15,00
affettato di salumi nostrani, gnocco fritto, e polenta con gorgonzola 2 6 12	
ANTIPASTO CAMPANO	€ 14,00
mozzarella di bufala campana, panzanella frita, mini parmigiana di melanzane e verdure tipiche 2 12	
FANTASIA DI MARE AL VAPORE*	€ 14,00
calamari, mazzancolle, polpo, scampo, seppia, pomodoro ramato e insalata mistica 2 8 13	
ASSORTIMENTO DI CRUDITÀ DI MARE**	S. Q.
capesante, scampi boreali, filetto di tonno, salmone norvegese, mazzancolle bianche del mediterraneo 1 8 13	
TARTARA DI SALMONE	€ 15,00
con avocado, zucchine fresche trifolate, riso bianco, aceto di riso bianco 1 6	
TARTARA DI TONNO FRESCO**	€ 15,00
con riso bianco, pomodoro ramato a cubetti e basilico 1 6	

Primi piatti

SCIALATELLI AI FRUTTI DI MARE*	€ 15,00
con pomodoro fresco, cozze, polpo, calamari, vongole 1 2 8 13	
VERMICELLI SPADELLATI ALLA POLPA DI RICCI**	€ 15,00
serviti con battuta di branzino aromatizzata ai sapori campan 1 2 8 13	
PACCHERI DI GRAGNANO CON SALSÀ AL BRANZINO	€ 15,00
olive taggiasche, capperi, pomodoro fresco e basilico, con trancio di branzino 1 2 8	
RISOTTO AL BACCALÀ	€ 16,00
servito con trancio di baccalà desalinizzato ai ferri e mantecato ai porri 1 2	
RISOTTO OSSOBUCCO	€ 16,00
con ossobuco di vitello e risotto allo zafferano	
RISOTTO AL REALE DI VITELLO	€ 16,00
con reale di vitello al forno e risotto alla parmigiana 6	
GNOCCHETTI DI PATATE AGLI SCAMPI**	€ 14,00
serviti con pomodoro fresco e scampi 2 13	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI	€ 15,00
(con vongole veraci e prezzemolo 2)	
TAGLIOLINI ASTICE	€ 23,00
con astice e pomodoro fresco 2 13	

Insalatone

INSALATONA DI MARE	€ 16,00
insalata gentile, mazzancolle al vapore e polpo, calamari al vapore, pomodoro cuore di bue, radicchio rosso, carote servita in coppa di pizza 1 2 8 13	
INSALATONA DI TERRA	€ 11,00
insalata gentile, mozzarella di bufala campana, pomodoro cuore di bue, radicchio rosso, carote, olive taggiasche, frutta secca servita in coppa di pizza 2 4 9 12	

Secondi piatti

FILETTO DI TONNO SASHIMI**	€ 22,00
impanato ai semi di papavero nero, scottato ai ferri su letto di crema di burrata di bufala campana 1 7 12	
TAGLIATA DI FILETTO DI TONNO SASHIMI AI FERRI**	€ 18,00
con dadolata di verdure e foglie di speck croccante 1 7 9 12	
CUORE DI BACCALÀ A TRANCI IN TEMPURA	€ 15,00
(accompagnato da quenelle di zucca e purea di patate 1 2 9)	
PESCE FRESCO ALLA GRIGLIA / AL FORNO / AL VAPORE	S. Q.
pescato del giorno 1	
POLPO SCOTTATO AL VAPORE*	€ 18,00
spadellato con polpa di pomodoro, olive taggiasche, capperi, basilico fresco, su crostone di pane 1 2 6	
GAMBE POLPO ABBRUSTOLITO ALLA PIASTRA*	€ 18,00
con radicchio rosso trevigiano e crema di ceci 1 2 12	
FRITTO MISTO DI PARANZA*	€ 16,00
(secondo disponibilità 1 2)	
FILETTO DI BRANZINO ARROTOLATO SU VELLUTATA DI BROCCOLI ALL'AROMA DI BASILICO	€ 18,00
PUNTA DI VITELLO AL FORNO	€ 16,00
con patate o con verdure dell'orto 6 12	
TAGLIATA DI FILETTO IRLANDESE	€ 16,00
con rucola e scaglie di grana 12	
TEMPURA CROCCANTE DI MAZZANCOLLE E VERDURE 1 2 12	€ 15,00
COSTATA DI ANGUS IRLANDESE	€ 20,00

Dolci della casa

TIRAMISÙ 2 4 9 12	€ 6,50
SEMIFREDDO ALL'AMARETTO 12 14	€ 6,50
SEMIFREDDO AL TORRONCINO 12 14	€ 6,50
PASTIERA NAPOLETANA 2 9 12 14	€ 6,50
CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO 2 9 12 14	€ 6,50
CESTINO CROCCANTE ALLE MANDORLE 2 9 12 14	€ 6,50
con crema Chantilly e frutta fresca	

La Pasticceria propone altri dolci del momento (chiedere al personale)

Vini

VINI BIANCHI FERMI

CHARDONNAY Trentino	€ 24,00
PINOT BIANCO Trentino	€ 24,00
GEWÜRZTRAMINER Trentino	€ 24,00
SAUVIGNON Trentino	€ 22,00
LUGANA Lombardia	€ 23,00
GRECO DI TUFO Campania	€ 25,00
FALANGHINA Campania	€ 23,00
FURORE COSTA D'AMALFI Campania	€ 30,00
RIBOLLA GIALLA Friuli	€ 23,00

VINI ROSSI FERMI

RIPASSO VALPOLICELLA Veneto	€ 28,00
VALPOLICELLA CLASSICO Veneto	€ 28,00
CORVINA VALPOLICELLA Veneto	€ 28,00
AMARONE VALPOLICELLA Veneto	€ 45,00
DOLCETTO D'ALBA Piemonte	€ 22,00
NEBBIOLO Piemonte	€ 22,00
GUTTURNIO Emilia Romagna	€ 18,00

PROSECCHI

VAL D'OCA ETICHETTA ARGENTO Veneto	€ 18,00
VAL D'OCA ETICHETTA MILLESIMATO Veneto	€ 22,00
VAL D'OCA ETICHETTA BLU MILLESIMATO Veneto	€ 20,00

BOLLICINE

FERRARI PERLÈ Trentino	€ 45,00
CÀ DEL BOSCO Lombardia	€ 50,00
PHILIP PONAT Francia	€ 65,00
BELLAVISTA Lombardia	€ 50,00
CRÉMANT DE BOURGOGNE Francia	€ 28,00

Pizzeria

SCEGLI IL TUO IMPASTO

IMPASTO CLASSICO SOTTILE E CROCCANTE	+ €	0,00
IMPASTO INTEGRALE E MULTICEREALI	+ €	1,00
IMPASTO SENZA LIEVITO	+ €	1,00
IMPASTO NAPOLETANO	+ €	1,00
IMPASTO SENZA GLUTINE	+ €	1,00

I cereali sono una parte importante della nostra alimentazione, il nostro impasto predilige avena farro e segale in maggiore quantità, la pizza avrà un sapore molto aromatizzato da questi cereali e risulterà molto più friabile...

LE CALSSICHE

	TONDA	½ METRO
3 PORCELLINI pomodoro, fior di latte, bacon, prosciutto cotto, wüstel 2 12	€ 11,00	€ 22,00
4 STAGIONI pomodoro, fior di latte, salsiccia, funghi, carciofi 2 12	€ 10,00	€ 22,00
AMALFITANA pomodoro, fior di latte, ricotta, prosciutto cotto 2 12	€ 10,00	€ 20,00
AMERICANA pomodoro, fior di latte, wüstel, patatine 2 12	€ 11,00	€ 22,00
BOSCAIOLA pomodoro, fior di latte, porcini, speck, scaglie di grana 2 12	€ 11,00	€ 22,00
BUFALINA pomodoro, fior di latte, bufala d.o.p. 2 12	€ 9,50	€ 20,00
CAPRICCIOSA pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, funghi 2 12	€ 10,00	€ 22,00
CRUDO pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo 2 12	€ 10,00	€ 22,00
DELIZIA pomodoro, fior di latte, carciofo alla romana, culatello 2 12	€ 12,00	€ 23,00
DELUX pomodoro, fior di latte, salamino, provola, patatine 2 12	€ 11,00	€ 21,00
DIAVOLA pomodoro, fior di latte, salamino, peperoni, olive nere, capperi, peperoncino 2 12	€ 10,50	€ 22,00
FANTASIA pomodoro, fior di latte, pancetta, mozzarella di bufala 2 12	€ 11,00	€ 22,00
FAVOLOSA pomodoro, fior di latte, porcini, speck, scamorza 2 12	€ 11,00	€ 22,00
MARECHIARO pomodoro, fior di latte, calamari fritti 2 12 13	€ 11,50	€ 26,00
MARINARA pomodoro, aglio, origano 2	€ 7,50	€ 16,00
MARGHERITA pomodoro, fior di latte 2 12	€ 8,00	€ 18,00
MAIALINA pomodoro, fior di latte, salsiccia, prosciutto cotto, wüstel, salamino, salsiccia 2 12	€ 11,00	€ 24,00
MESSICANA pomodoro, fior di latte, fagioli messicani, patatine, salsa piccante 2 12	€ 10,00	€ 22,00
MONTANARA pomodoro, fior di latte, provola, funghi chiodini, speck 2 12	€ 10,50	€ 22,00
NAPOLI pomodoro, fior di latte, acciughe, capperi 2 12	€ 10,00	€ 20,00
NOI DUE pomodoro, fior di latte, rucola, gamberetti 2 12 13	€ 10,50	€ 22,00

	TONDA	½ METRO
ORTOLANA	€ 10,50	€ 22,00
pomodoro, fior di latte, verdure grigliate 2 12		
PROSCIUTTO E FUNGHI	€ 9,50	€ 20,00
pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi 2 12		
PROVOLINA	€ 9,50	€ 21,50
pomodoro, mozzarella di bufala, provola, rucola 2 12		
PUGLIESE	€ 9,50	€ 20,00
pomodoro, cipolle di Tropea, grana, origano 2 12		
REGGIANA	€ 11,00	€ 22,00
pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo, pomodori freschi, scaglie di grana 2 12		
ROMANA	€ 9,50	€ 20,00
pomodoro, fior di latte, acciughe, origano 2 12		
ROSOLINA	€ 9,50	€ 20,00
pomodoro, fior di latte, radicchio, gorgonzola 2 12		
SARDA	€ 10,50	€ 22,00
pomodoro, pomodori secchi, pecorino sardo, rucola 2 12		
SCOGLIO	€ 11,50	€ 26,00
pomodoro, fior di latte, frutti di mare 2 12 13		
SICILIANA	€ 9,50	€ 20,00
pomodoro, fior di latte, acciughe, origano, olive 2 12		
SORRENTINA	€ 11,00	€ 24,00
pomodoro, fior di latte, mozzarella di bufala, origano, capperi, acciughe, olive taggiasche, pomodorini freschi 2 12		
STRANA	€ 9,50	€ 22,00
pomodoro, letto di grana, ricotta, salsa piccante 2 12		
TRAMONTANA	€ 10,00	€ 21,00
pomodoro, fior di latte, asparagi, funghi, salsiccia 2 12		
TRENTINA	€ 11,00	€ 22,00
pomodoro, fior di latte, brie, funghi freschi, speck 2 12		
WÜRSTER E TONNO	€ 10,00	€ 20,00
pomodoro, fior di latte, würtser, tonno 2 12		
VALPADANA	€ 10,00	€ 20,00
pomodoro, fior di latte, salame nostrano, grana 2 12		
CACIO E PEPE	€ 9,50	€ 20,00
pomodoro, mozzarella, cacio, pepe nero 2 12		

LE BIANCHE

	TONDA	½ METRO
4 FORMAGGI	€ 10,00	€ 22,00
fior di latte, formaggi misti, gorgonzola 2 12		
ALBY	€ 11,50	€ 24,00
fior di latte, philadelphia, bresaola, rucola 2 12		
BORGOTARO	€ 11,50	€ 24,00
fior di latte, caprino, funghi porcini, spalla di S. Secondo 2 12		
BRIOSA	€ 9,50	€ 20,00
fior di latte, brie, prosciutto cotto 2 12		
CAPRESE	€ 11,00	€ 22,00
fior di latte, mozzarella di bufala, pomodoro fresco, basilico 2 12		
CONCORSO	€ 10,50	€ 22,00
fior di latte, verdure alla griglia, pomodori freschi, origano, grana 2 12		
DELICATA	€ 10,50	€ 23,00
fior di latte, pesto, panna, salmone 2 12		
ESTATE	€ 9,50	€ 20,00
fior di latte, pomodori freschi, prosciutto cotto, formaggio morbido 2 12		
GIARDINO	€ 10,00	€ 21,00
fior di latte, provola, pomodorini freschi, rucola 2 12		
GIOIELLO	€ 10,00	€ 22,00
fior di latte, insalata scarola, pomodoro fresco, crescenza, capperi 2 12		
GUSTOSA	€ 9,50	€ 20,00
fior di latte, purè di patate, pepe nero, prosciutto cotto 2 12		
IDEA	€ 10,00	€ 24,00
fior di latte, purè di patate, rosmarino, pomodori freschi, grana, cipolla di Tropea 2 12		
IMPERIALE	€ 10,50	€ 24,00
fior di latte, crema di tartufo, funghi freschi, gorgonzola 2 12		
LIGURE	€ 10,50	€ 24,00
fior di latte, fiammiferi di zucchine, gamberi al vapore 2 12 13		
MANTOVANA	€ 10,00	€ 23,00
fior di latte, crema di zucca, salsiccia, scaglie di grana 2 12		
MONTE BIANCO	€ 11,00	€ 22,00
fior di latte, purè di patate, finocchietto, guanciale di maiale 2 12		
PRIMA CLASSIFICATA	€ 11,00	€ 24,00
fior di latte, crema di zucca, pancetta, zola, pomodoro fresco, grana 2 12		
RUCOLOSA	€ 9,50	€ 20,00
fior di latte, crescenza, rucola, scaglie di grana 2 12		
SAPORITA	€ 11,00	€ 22,00
fior di latte, panna, porcini, prosciutto crudo 2 12		
SECONDINA	€ 11,50	€ 24,00
fior di latte, gorgonzola, spalla di S. Secondo 2 12		
SFIZIOSA	€ 10,50	€ 22,00
fior di latte, philadelphia, salmone 2 12		

TONDA ½ METRO

STRACCHINO E RUCOLA	€ 9,50	€ 20,00
fior di latte, formaggio morbido, rucola 2 12		
SUPREMA	€ 10,50	€ 22,00
fior di latte, crema di tartufo, provola, funghi, grana 2 12		
TIROLESE	€ 10,00	€ 20,00
fior di latte, taleggio, speck 2 12		
TREVIGIANA	€ 11,00	€ 24,00
fior di latte, mascarpone, radicchio trevigiano, bresaola 2 12		
VERACE	€ 10,50	€ 22,00
fior di latte, mozzarella di bufala, salsiccia, broccoli napoletani 2 12		

I CALZONI

DELICATO	€ 9,00
fior di latte, rucola, misto funghi, crescita 2 12	
FARCITO	€ 9,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi 2 12	
FANTASIA	€ 10,00
fior di latte, mozzarella di bufala, scamorza, salamino 2 12	
GUSTOSO	€ 8,50
mozzarella, purè di patate, pepe nero, prosciutto cotto 2 12	
NAPOLI	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto 2 12	
VERACE	€ 9,50
mozzarella, mozzarella di bufala, salsiccia, broccoli napoletani 2 12	

LE FOCACCE RIPIENE

FARCITA	€ 8,00
rucola, pomodorini, scaglie di grana 2 12	
FANTASIA	€ 8,00
fior di latte, bacon, salsa senape, funghetti 2 12	
CAPRESE	€ 9,00
mozzarella di bufala, pomodorini freschi, basilico 2 12	
LISCIA	€ 2,50
olio, origano 2	
PARMA	€ 9,00
mozzarella di bufala, crudo di Parma 2 12	

Bevande

BIRRA VIKINGEN PICCOLA ALLA SPINA	€ 3,00
BIRRA VIKINGEN MEDIA ALLA SPINA	€ 4,00
BIRRA FALKEN BOTTIGLIA	€ 4,50
MENABREA BOTTIGLIA	€ 4,50
CERES BOTTIGLIA	€ 4,50
BECK'S BOTTIGLIA	€ 4,50
WEISS BOTTIGLIA	€ 4,50
MORETTI BOTTIGLIA	€ 4,50
HEINEKEN BOTTIGLIA	€ 4,50
COCA COLA MEDIA ALLA SPINA	€ 3,00
BIBITE	€ 2,50
ACQUA 0,75 LT	€ 2,50
VINO SFUSO 1 LT	€ 10,00
AMARI E GRAPPE	€ 3,50
CAFFÈ	€ 1,50

ELENCO DEGLI INGREDIENTI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO
E PRESENTI NELL'ALLEGATO DEL REGOLAMENTO U.E. N. 1169/2011
"SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE E INTOLLERANZE"

- 1 Pesce e prodotti a base di pesce
- 2 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 3 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 4 Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg
- 5 Senape e prodotti a base di senape
- 6 Sedano e prodotti a base di sedano
- 7 Semi di sesamo e prodotti a base
di semi di sesamo
- 8 Molluschi e prodotti a base di molluschi
- 9 Frutti a guscio e loro prodotti
(mandorle, nocciole, noci, noci acagiù,
noci pecan, noci del Brasile, pistacchi,
noci macadamia)
- 10 Lupini e prodotti a base di lupini
- 11 Soia e prodotti a base di soia
- 12 Latte e prodotti a base di latte
- 13 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 14 Uova e prodotti a base di uova

