



PIZZERIA  
**DUDECOPE**

giancarlo perbellini

## MA PRIMA UNO SNACK

La nostra proposta sfiziosa per iniziare alla grande

Grissini di pizza al Parmigiano e mortadella..... € 3,00

## PIZZE Quelle di sempre

**IMPASTO DI FARINA DI FRUMENTO**

**Margherita di bufala**..... € 9,50  
pomodoro, bufala, basilico, Grana Padano

*birra consigliata: HELLES*



**Guanciaie di Sauris** ..... € 12,50  
bufala, pomodorini, rucola, olio all'aglio, mascarpone,  
guanciaie di Sauris, Grana Padano

*birra consigliata: DUBBEL*



**Romana plus** ..... € 14,50  
pomodoro, bufala, acciughe del Mar Cantabrico,  
origano, Grana Padano

*birra consigliata: WEISS*



**Prosciutto cotto Capitelli** ..... € 12,50  
pomodoro, bufala, prosciutto cotto Capitelli fuori cottura,  
Grana Padano

*birra consigliata: IMPERIAL LAGER*



**Capricciosa** ..... € 13,50  
pomodoro, bufala, funghi champignon, carciofini, acciughe,  
olive taggiasche, capperi, origano, Grana Padano

*birra consigliata: WEISS*



**Crudo di Parma "24 mesi" Simonini**..... € 13,00  
pomodoro, bufala, prosciutto crudo di Parma, Grana Padano

*birra consigliata: SESSION IPA*



Coperto..... € 2,00

È disponibile il servizio take away e delivery +39 045 595562

# PIZZE **Quelle dello chef**

## IMPASTO AI CEREALI

**Pomodoro confit e olive taggiasche** ..... € 13,50

bufala, pomodoro confit, olive taggiasche, basilico, Grana Padano

*birra consigliata: IPA*



**Tacchino tonnato** ..... € 14,00

bufala, fesa di tacchino Capitelli, insalata Iceberg,  
salsa tonnata e polvere di capperi

*birra consigliata: HELLES o KELLER*



**Bufala, cipolle, pecorino e salamino** ..... € 13,50

bufala, mascarpone, cipolla, salamino, basilico,  
pecorino, Grana Padano

*birra consigliata: TRIPEL*



**Pancetta Giovanna, balsamico e zucchine** ..... € 14,50

bufala, mascarpone, pancetta Giovanna Capitelli, aceto  
balsamico, zucchine croccanti e chips di Grana Padano

*birra consigliata: IMPERIAL LAGER*



**L'orto dello Chef** ..... € 13,00

pomodoro, bufala, verdure di stagione e Grana Padano

*birra consigliata: BELGIAN BLONDE ALE*



**Carbonara** ..... € 13,50

bufala, mascarpone, guanciale, spuma d'uovo,  
pecorino e pepe

*birra consigliata: KELLER*



Coperto ..... € 2,00

# PIZZE Quelle dello chef

## IMPASTO DI FARINA DI FRUMENTO

**Burrata e pomodorini tiepida** ..... € 13,50

pomodoro, burrata, pomodorini, basilico,  
olive taggiasche, Grana Padano

*birra consigliata: HELLES*



**'nduja melanzane e scamorza** ..... € 14,00

pomodoro alla 'nduja, bufala, melanzane, basilico,  
scamorza affumicata e polvere di olive nere

*birra consigliata: WEIZEN BOCK*



**Calvetti plus** ..... € 15,00

bufala, mascarpone, fiori di zucca, ricotta, basilico,  
prosciutto cotto Capitelli, pepe e Grana Padano

*birra consigliata: KELLER*



**Lardo, acciughe e pomodori confit** ..... € 14,00

bufala, pomodoro confit, lardo, acciughe del Cantabrico,  
basilico in cottura, Grana Padano

*birra consigliata: DUBBEL*



**Mediterranea** ..... € 14,00

pomodoro, sgombro, feta greca, cipolla in agrodolce,  
fiori di capperi, origano di Pantelleria

*birra consigliata: BLANCHE*



**Non è un Calzone** ..... € 15,00

**mezza:** prosciutto cotto Capitelli e ricotta;  
**mezza:** lardo, pomodoro confit, mozzarella di bufala,  
basilico e pecorino

*birra consigliata: IMPERIAL LAGER*



Coperto ..... € 2,00

# SCHIACCiate

**Burrata, prosciutto di Parma e pesto** ..... € 14,00  
burrata, prosciutto crudo di Parma, pesto al basilico

*birra consigliata: AMBER LAGER*



**Mortadella Capitelli, ricotta al limone e pistacchio** ..... € 13,00  
mortadella Capitelli, ricotta al limone e pistacchio

*birra consigliata: DOUBLE IPA*



## AGGIUNTE E VARIAZIONI

Salamino, salsiccia, gorgonzola, funghi, olive, etc ..... € 2,00

Cotto Capitelli, guanciale di Sauris, acciughe, burrata, pomodori confit ..... € 3,00

Crudo di Parma, pancetta Giovanna..... € 3,50

5 acciughe sotto sale del Mar Cantabrico ..... € 5,00

Mozzarella senza lattosio ..... € 1,50

Salsa di pomodoro ..... € 1,00

Doppia pasta ..... € 2,00

Impasto ai cereali ..... € 1,50

Pizza stesa..... € 1,00

Coperto..... € 2,00

# INSALATE E SFIZI

\* prodotto surgelato

<b>Insalata mista</b> .....	€ 9,50	
insalata verde, pomodorini, carote		
	<i>birra consigliata: BELGIAN BLONDE ALE</i>	
<b>Insalata della casa</b> .....	€ 14,00	
insalata mista, funghi, carciofi, tonno, olive, capperi, acciughe, mozzarella, pomodorini		
	<i>birra consigliata: BELGIAN BLONDE ALE</i>	
<b>Cæsar salad</b> .....	€ 14,00	
insalata iceberg, pollo, salsa Cæsar, crostoni, grana, erba cipollina		
	<i>birra consigliata: SAISON</i>	
<b>Insalata greca</b> .....	€ 14,00	
insalata, feta greca, cipolla in agrodolce, cetrioli, pomodoro, origano di Pantelleria, olive di Kalamata		
	<i>birra consigliata: HELLES</i>	
<b>Insalata caprese</b> .....	€ 14,00	
mozzarella di bufala, pomodoro, basilico		
	<i>birra consigliata: SESSION IPA</i>	
<b>Insalata di polpo</b> .....	€ 18,00	
polpo, patate, pomodorini, sedano e olive		
	<i>birra consigliata: BLANCHE</i>	
<b>Tartare di manzo (150g)</b> .....	€ 22,00	
capperi, salsa di soia, pane tostato, emulsione di tuorlo d'uovo, insalata riccia condita con olio alle nocciole		
	<i>birra consigliata: BLANCHE</i>	
<b>Parmigiana di melanzane*</b> .....	€ 14,00	
	<i>birra consigliata: DUBBEL</i>	
<b>Lasagne al forno*</b> .....	€ 15,00	
	<i>birra consigliata: IMPERIAL LAGER</i>	
Coperto.....	€ 2,00	

# DESSERT

La Millefoglie di Giancarlo Perbellini.....	€ 8,50	
	<i>birra consigliata: DUBBEL</i>	
Tiramisù .....	€ 6,50	
	<i>birra consigliata: BALTIC PORTER</i>	
Mousse al cioccolato e cremoso ai frutti di bosco .....	€ 7,50	
	<i>birra consigliata: KRIEK</i>	
Charlotte russa .....	€ 7,50	
	<i>birra consigliata: BALTIC PORTER</i>	
Panna cotta, croccante alla gianduia e frutti di bosco .....	€ 7,50	
	<i>birra consigliata: KRIEK</i>	
Semifreddo al pistacchio con salsa ai lamponi.....	€ 7,00	
	<i>birra consigliata: BALTIC PORTER</i>	
Sbrisolona e crema allo zabaione.....	€ 6,50	
	<i>birra consigliata: DUBBEL</i>	
Gelato del giorno (2 palline) .....	€ 6,00	
Sorbetto alla frutta (2 palline).....	€ 6,00	
Coperto.....	<b>€ 2,00</b>	



# BIRRE ALLA SPINA

Le birre alla spina potrebbero essere sostituite da prodotti stagionali

	piccola (0,20)	media (0,40)
● Birra Messina "Cristalli di sale" - 5% .....	€ 3,50	€ 5,50
● Birra Mastino "1291" - PILS - 4,9% .....	€ 4,50	€ 6,50
● Radler/Panaché .....	€ 3,50	€ 5,50

# BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE

## BIRRA MASTINO VERONA

0,33 cL

● Monaco - AMBER LAGER - 5,6% .....	€ 8,00
● Altaluna - BLANCHE - 5,6% .....	€ 8,00
● Hope - SESSION IPA - 4,5% .....	€ 8,00
● Hope - LIGHT NEIPA - 3,0% .....	€ 8,00
● Hope - AMERICAN IPA - 5,6% .....	€ 8,50
● Bern - IMPERIAL LAGER - 7,5% .....	€ 8,50

## BIRRIFICIO BUTTIGA PIACENZA

0,33 cL

● Goslar 1826 - GOSE - 4,5% .....	€ 7,50
● Psycho IPA - DOUBLE IPA - 7,1% .....	€ 8,00

## BIRRIFICIO ITALIANO COMO

0,33 cL

● Finisterræ - BLANCHE - 5,0% .....	€ 8,00
● Bibock - BOCK - 6,2% .....	€ 8,00

## BIRRIFICIO MISTER B MANTOVA

0,50 cL

● Be Adorable - SESSION IPA - 3,7% .....	€ 8,50
--	--------

## BIRRIFICIO ANTIKORPO TRIESTE

0,33 cL

● Grommet - KELLER - 4,8% senza glutine .....	€ 7,50
● In the Flesh - IPA - 6,5% .....	€ 8,00
● Wahine - BLANCHE - 5,1% senza glutine .....	€ 7,50
● Lowrider - PALE LAGER - 5,8% senza glutine .....	€ 7,50



Per gli abbinamenti birra si ringrazia Pier Nicola Tomelleri, beer sommelier



## BIRRE TEDESCHE

<b>WEIHENSTEPHAN</b>	0,50 cL	
● Weihenstephaner Hefeweissbier - WEISS - 5,4% .....		€ 7,00
● Weihenstephaner Vitus - WEIZEN BOCK - 7,7% .....		€ 8,00
<b>ORFRUMER</b>	0,50 cL	
● Orfrumer - HEFENWEIZEN - 5,2% .....		€ 6,00
<b>KLOSTERBRAUREI WEISSENOHE</b>	0,50 cL	
● Glocken Hell - HELLES - 5% .....		€ 6,50
● Kloster Sud - AMBER LAGER - 5% .....		€ 6,50
<b>AKTIEN</b>	0,50 cL	
● Landbier - KELLER - 5,3% .....		€ 6,50

## BIRRE DANESI

<b>TO ØL SVINNINGE</b>	0,33 cL	
● Snubel Juice - SESSION IPA - 4,5% .....		€ 7,00
● Gose to Hollywood - GOSE - 3,8% .....		€ 7,00

## BIRRE INGLESÌ

<b>WOLD TOP BREWERY</b> REGNO UNITO	0,50 cL	
● Against the Grain - GOLDEN ALE - 4,5% senza glutine .....		€ 8,00
● Scarborough Fair Ipa - IPA - 6,0% senza glutine .....		€ 8,00



## BIRRE BELGHE

<b>SCHELDEBROUWERIJ</b> HOOGSTRATEN	0,33 cL	
● Strandgaper - BELGIAN BLONDE ALE - 6,2% .....		€ 6,50
● Zeezuiper - TRIPEL - 8,0% .....		€ 6,50
<b>CHIMAY</b> SCOURMONT	0,33 cL	
● Chimay Rouge - DUBBEL - 7,0% .....		€ 7,00
<b>BRASSERIE DUPONT</b> TOURPES	0,33 cL	
● Dupont - SAISON - 6,5% .....		€ 6,50
<b>WESTMALLE</b> ANVERSA	0,33 cL	
● Westmalle - DUBBEL - 7,0% .....		€ 7,00

## BIRRE DA DESSERT

<b>BIRRA MASTINO</b> VERONA	0,33 cL	
● Teodorico - BALTIC PORTER - 9,0% .....		€ 9,00
<b>DE PROEFBROUWERIJ</b> BELGIO	0,33 cL	
● Bloemenbier - STRONG ALE - 7,0% .....		€ 7,00
<b>CHIMAY</b> BELGIO	0,33 cL	
● Chimay Rouge - DUBBEL - 7,0% .....		€ 7,00
<b>BOON BROUWERIJ</b> BELGIO	0,375 cL	
● Oude Kriek - KRIEK - 6,5% .....		€ 12,00



# AMARI

<b>Amaro Radicale</b> 25% - Alchimia Opificio / Verona.....	€ 5,00
genziana, rabarbaro, timo, assenzio e arancio	
<b>Amaro Aroma</b> 25% - Opificio Caput Mundi / Verona.....	€ 5,00
calamo, galanga, menta, macis e lime	
<b>Cuor di Giulietta</b> 30% - Superbi Spiriti / Verona.....	€ 6,00
liquirizia, genziana, calendula, rabarbaro, china e assenzio	
<b>Amaro del Palazzone</b> 30% - Fratelli Brunello / Vicenza .....	€ 4,00
antica ricetta farmaceutica a base di erbe aromatiche	
<b>Amaro Venesian</b> 29% - Italian Free Spirit / Treviso.....	€ 5,00
erbe di Venezia con carciofo violetto di Sant'Erasmus, artemisia e inularia	
<b>Braulio Riserva Speciale</b> 24% - Braulio / Sondrio.....	€ 6,00
assenzio, achillea moscata, ginepro, genziana	
<b>Amaro del Ciclista</b> 26% - Casoni / Modena .....	€ 5,00
rabarbaro, china, liquirizia, genziana, ginepro, achillea moscata, cardo benedettino	
<b>Elisir dello Speciale</b> 32% - Erboristeria Cappelletti / Trento .....	€ 5,00
antica ricetta farmaceutica a base di spezie esotiche ed erbe del Trentino	
<b>Amaro</b> 30%- Ermes Botanica / Udine .....	€ 5,00
genziana, rabarbaro, curcuma e scorze di agrumi infuse in alcol e grappa friulana	
<b>"Gabelle" Amaro Salato</b> 22% - Zoppi Distillery / Torino.....	€ 6,00
bergamotto, tiglio, sale, origano e rabarbaro	
Coperto.....	€ 2,00

# AMARI

- Amaro Camatti** 20% - Umberto Briganti / Genova..... € 6,00  
 mandorlo, arancio amaro, china, menta e genziana
- Amaro Ciociaro** 30% - Paolucci Liquori / Frosinone..... € 5,00  
 antica ricetta di famiglia del 1873 a base di erbe aromatiche
- Amaro Formidabile** 33% - La Formidabile / Roma ..... € 6,00  
 china rossa, rabarbaro cinese, assenzio, genziana,  
 arancia amara, anice stellato e rosa moscata
- Amaro Snake Oil** 37% - Rimedi Ciarlatani / Bari ..... € 7,00  
 tonico corroborante con canfora, blend di camomille,  
 malva, zenzero e cumino nero
- Jefferson** 30%- Vecchio Magazzino Doganale / Cosenza ..... € 6,00  
 assenzio, vaniglia, agrumi misti, rosmarino,  
 genziana, rabarbaro ed eucalipto
- Amaro Amara** 30%- Amara / Catania ..... € 5,00  
 scorze d'arancia di Sicilia IGP ed erbe spontanee dell'Etna

Coperto..... € 2,00

È disponibile il servizio take away e delivery +39 045 595562

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti 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.

# Xbe

giancarlo perbellini



CASA PERBELLINI  
12 APOSTOLI

#### CASA PERBELLINI 12 APOSTOLI

Vicolo Corticella San Marco 3  
37121 Verona  
+39 045 8780860  
info@casaperbellini.com  
www.casaperbellini.com



#### LOCANDA PERBELLINI

Via Moscova 25, 20121 Milano  
+39 02 36631450  
info@locandaperbellini.it  
www.locandaperbellini.it



#### LOCANDA AL MARE

Spiaggia di Bovo Marina  
92010 Montallegro, Agrigento  
+39 347 9221759  
info@locandaperbellinialmare.it  
www.locandaperbellinialmare.it



#### LOCANDA AL LAGO

Via Val Mora 57/59  
37138 Garda, Verona  
+39 045 6573114  
info@locandaperbelliniallago.it  
www.locandaperbelliniallago.it



#### OSTERIA MONDO D'ORO

Via Mondo d'Oro 4, 37121 Verona  
+39 045 8949290  
info@osteriamondodoro.it  
www.osteriamondodoro.it



#### TAPASOTTO

Galleria Pellicciai 12, 37121 Verona  
+39 045 591477  
tapasotto@gmail.com  
www.tapasotto.it



#### AL CAPITAN DELLA CITTADELLA

Piazza Cittadella 7, 37122 Verona  
+39 045 595157  
info@alcapitan.it  
www.alcapitan.it



LOCANDA  
4 CUOCHI



#### LOCANDA 4 CUOCHI

Via Alberto Mario 12, 37121 Verona  
+39 045 8030311  
locanda4cuochi@gmail.com  
www.locanda4cuochi.it

#### PIZZERIA DU DE COPE

Galleria Pellicciai 10, 37121 Verona

+39 045 595562

info@pizzeriadudecope.it



www.pizzeriadudecope.it