

⋮ La
nostra
carta



Serenella
PIZZA • CUCINA





Non esiste cucina senza tradizione, e non esiste cucina senza innovazione: da questi concetti nasce la mia filosofia, che metto in pratica recandomi nei mercati alla ricerca di materie prime con sapori e profumi autentici, e scegliendo produttori che negli anni hanno valorizzato la vocazione dei territori. L'amore per il bresciano si unisce così a un'identità che nei colori e nella semplicità della cucina mediterranea trova l'equilibrio necessario per offrire, con umiltà ma anche consapevolezza, il risultato di una concezione del tutto personale della cucina italiana.

Un'idea nella quale ogni stimolo contribuisce alla creazione di un'esperienza di gusto unica.

Francesco Giordano



• PER COMINCIARE •

*Pensati appositamente per Serenella, i nostri aperitivi da gustare nell'attesa sono **accompagnati da stuzzicanti creazioni** realizzate in cucina da Francesco Giordano. Attimi di relax da condividere, frutto dell'attenta ricerca nell'impiego di materie prime selezionate con uno sguardo alla tradizione.*

Pummarò Mary € 12,00

Succo di passion fruit, pomodoro datterino, sherry fino, miele, vodka, sale, pepe, salsa Worcestershire

Spicy Paloma € 12,00

Tequila, succo di lime, fever al pompelmo

Venezia - Sorrento One way € 10,00

Sorbole, spumante, cedrata Tassoni

Fresh Smash (analcolico) € 10,00

Seedlip garden, succo fresco di limone, sciroppo di zucchero, albume

Negroni Serenella € 10,00

Bitter Fusetti, Vermut Altolago, Gin Tony

Pirlo De.Co. € 7,00

Capriano del Colle Doc San Michele, Plose gassata, Bitter Campari

Gin tonic € 12,00

Gin, tonica

Negroni White € 10,00

Vermouth Cocchi, Dry Gin, Sorbole

• TARTARE •

Tacos con tartare di salmone, Philadelphia e riso Vialone nano (4.7.)	€ 18,00
Tartare di tonno, trito di capperi e aceto balsamico di Modena I.G.P. (4.)	€ 18,00
Tartare di branzino al Mojito (4.)	€ 20,00
La nostra crudité Scampi, gamberi rossi, ostriche, capasanta, tartare di tonno e carpaccio di salmone (2.4.12.14.)	€ 30,00
Tartare di fassona mediterranea, pomodori secchi, pinoli e capperi (8.10.)	€ 18,00

• ENTRÉE •

Polipetti in umido con crema di ceci rossi al rosmarino (4.)	€ 16,00
Calamaro farcito con provola affumicata e crema di patate (1.4.7.)	€ 18,00
Insalata di mare di casa Giordano (2.4.14.)	€ 20,00
Zuppa di conchiglie con crostini di pane (4.14.1.12.)	€ 18,00
Polpo grigliato con purea di carote e salvia croccante (4.14.)	€ 17,00
Mortadella di Bonfanti con burrata e pane integrale (1.7.)	€ 15,00

• PASTE E RISOTTI •

Pasta e patate come la faceva la nonna, con provola affumicata, tartare di gamberi rossi e guanciale croccante (1.2.7)	€ 22,00
Spaghettoni trafiletti al bronzo con gamberi, aglio, olio, peperoncino, pantrito e pomodori confit (1.2.4.11.12.)	€ 16,00
I nostri paccheri di Gragnano allo scoglio (1.2.4.12.14.)	€ 25,00
Spaghetti alle vongole (1.4.14.)	€ 18,00
Risotto allo zafferano Az. Agricola La Pieve e limone con code di scampi marinate e asparagi di mare (4.2.12.14.)	€ 24,00
Paccheri alla amatriciana (1.3.7.)	€ 14,00
Tagliolini alla Nerano (Provolone del Monaco e zucchine in tre consistenze) (1.3.7.)	€ 16,00
Casoncelli bresciani in chiave Serenella con gamberi rossi, dadolata di calamaro e sfumata di burro fuso e salvia (1.2.3.4.7.14.)	€ 22,00

• DI MARE E DI TERRA •

Baccalà gratinato con fonduta di Provolone del monaco (1.4.7.11.12.)	€ 20,00
Filetto d'orata in crosta di patate gratinate e grana (4.7.)	€ 20,00
Branzino scaloppato al maraschino con crostino ai cereali e spinaci (1.4.7.)	€ 20,00
Gamberoni e calamari gratinati su crema di patata viola con giardiniera (1.4.12.7.)	€ 22,00
Tonno scottato con cime di rapa, aglio, olio e peperoncino (4.9.12.)	€ 20,00
Tagliata di Picanha Hebe con patate novelle al forno	€ 20,00
Costata di Scottona Vedalus 500 g con verdure spadellate	€ 28,00
Milanese di vitello con patate fritte (1.3.)	€ 23,00



The background of the page is a collage of fresh seafood, including various fish and shellfish, arranged on white plates. The image is slightly faded and serves as a backdrop for the text.

: Le freschezze del nostro mare

Attraverso un'accurata selezione dei nostri fornitori, impieghiamo solo pesce freschissimo e di elevata qualità per realizzare i nostri piatti, dagli antipasti ai secondi, dalle crudité alle farciture per le nostre pizze classiche e di ricerca.

Gli autentici sapori del mare incontrano nuove combinazioni in creazioni che stupiscono il palato.

• FRITTURE •

Realizzate con sola farina di riso.

Fritto misto di paranza dell'Adriatico (2.4.12.14.)	€ 22,00
Fritto di spilli e verdure croccanti (4.12.14.)	€ 16,00
Fritto di calamari con gamberi e asparagi di mare (4.12.14.)	€ 21,00

• POKE A MODO NOSTRO •

Serviti con base di riso basmati.

Pinne Gialle Spinacino, carote, pomodorini, tonno Pinne Gialle, mais, mozzarella di bufala (4.7.)	€ 18,00
Oceania Salmone, insalata, pomodori confit, Grana Padano, citronette, ceci rossi, Philadelphia (4.7.)	€ 18,00
Saporito Sfilacci di pollo, peperoni arrostiti, patate, fagiolini, cavolo cappuccio, senape. (7.10.)	€ 16,00
Vegetariano Rucola, carciofi, olive, noci, uovo sodo, Asiago (3.7.8.)	€ 14,00

• CONTORNI E FORMAGGI •

Insalata mista con insalata verde, carote e pomodorini	€ 6,00
Verdure lesse o grigliate Asparagi, fagiolini, spinaci, patate, melanzane, zucchine, peperoni	€ 8,00
Patatine fritte	€ 5,00
Patate croccanti spadellate con rosmarino	€ 5,00
Spinaci al burro (7.)	€ 7,00
Orologio di formaggi Selezione di 6 formaggi con confetture (7.10.)	€ 16,00

⋮ La pizza secondo Francesco Giordano

Frutto di un'attenta ricerca e lunga sperimentazione, ciascuno dei nostri impasti dona un'esperienza di gusto unica.

Verace

Ottenuto da blend di farine selezionate, con almeno 72 ore di maturazione genera un cornicione soffice e fragrante, e profumi che ricordano il pane appena sfornato.

Multicereali

Friabile, dal gusto intenso e primitivo, è ricco di fibre e ottenuto da blend di farine di cereali tra cui farro, orzo, avena, miglio e mais.

Del territorio

Realizzato con blend di farine del territorio di grano tenero autoctono Rebelde, avena, orzo e cruschetto, evoca i ricordi della pizza fatta in casa.

È possibile scegliere l'impasto preferito per ciascuna delle nostre pizze.



: Tra creatività ed espressione

Se hai allergie o intolleranze al glutine richiedi al personale il nostro impasto **gluten free**.

Su richiesta realizziamo anche pizze con **farcitura più classica**.

SUPPLEMENTI

Impasto multicereali	€ 2,00
Impasto verace	€ 1,00
Impasto senza glutine	€ 3,00
Impasto del territorio	€ 2,00
Mozzarella senza lattosio	€ 1,00
Aggiunta di prosciutto crudo speck o bresaola	€ 4,00
Altre aggiunte	€ 4,00
Schiacciata	€ 6,00

• PIZZE •

A BASE DI IMPASTO VERACE

Connubio Mozzarella, baccalà in pastella "bertagnì", cipolla caramellata, crema di zucchine, zucchine alla scapece al profumo di menta (1.4.7.12.)	€ 20,00
Corallo nero Mozzarella, cialda nera - nero di seppia - , calamario croccante, salsa al basilico, ricotta di bufala, pomodoro confit (1.4.7.12.14.)	€ 22,00
Elisa Mozzarella di bufala, parmigiana di melanzane scomposta, estratto di basilico, trito di nocciola, crema al Grana Padano, scampo scottato, pomodoro confit, basilico (1.2.3.4.7.8.12.)	€ 30,00
Piovra Mozzarella, pomodoro scarpariello, crema di patate al basilico, polpo alla griglia (1.4.7.12.14.)	€ 20,00
San Marzano Pizza campione d'Europa 2015 Mozzarella, grana, filetti di pomodoro San Marzano, basilico, ciliegini di bufala DOP (1.7.)	€ 13,00
Mediterranea 4° Classificata al Campionato d'Europa 2016 Mozzarella, olive, pomodoro confit, basilico, capperi, gamberi rossi crudi, burrata pugliese, origano (1.2.4.7.12.)	€ 23,00
Sole Bufala, pom. S. Marzano, pom. giallo, grana, basilico. A fine cottura: acciughe di Cetara (1.4.7.)	€ 15,00
Pinne gialle Filetti di pomodoro S. Marzano, mozzarella, scamorza affumicata, a fine cottura: spinacini freschi, dadolata di tonno con sale Maldon, sesamo e profumo di limone (1.4.7.11.)	€ 22,00

Marinara Dop Pomodoro, aglio, pomodorini, origano, basilico, acciuغه di Cetara (1.4.)	€ 11,00
Positano Mozzarella di bufala, pomodoro, spinacino, carpaccio di branzino, pan trito aromatizzato e scaglie di limone (1.4.7.11.)	€ 24,00
Aurora 11° classificata al Campionato d'Europa 2017 Pomodoro, polvere di capperò, culaccia, burrata pugliese, pomodorini confit, basilico (1.7.)	€ 18,00
Amatriciana Salsa all'Amatriciana (cipolla, pom. datterino, guanciale), mozzarella, a fine cottura: pecorino, trito di prezzemolo e velo di guanciale (1.7.)	€ 15,00
Montanara Mozzarella, Valsabbia stagionato, porcini, dadolata di Fiocco di prosciutto crudo (24 mesi) con finocchietto e peperoncino, pepe (1.7.11.)	€ 15,00
Parmigiana 🍷 Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte a funghetto e grana (1.7.)	€ 12,00
Bologna 🍷 Mozzarella, a fine cottura: Mortadella Classica, stracciatella, pomodoro giallo, trito di pistacchio (1.7.8.)	€ 16,00
Salsiccia e friarielli Mozzarella, salsiccia, friarielli saltati in aglio, olio e peperoncino, grana (1.7.)	€ 12,00
Fassona 🍷 Mozzarella, brie, brounoise di verdure, tartara di Fassona Piemontese con trito di porcini (1.7.9.10.)	€ 19,00
Gustosa Mozzarella, bacon, broccolo verde, pesto, Grana, a fine cottura: gorgonzola DOP a cucchiaio (1.3.7.8.)	€ 14,00

A BASE DI IMPASTO CLASSICO O DI ALTRO TIPO

Pescatora Pomodoro, capperi, origano, insalata di mare, cozze, olive, pomodorini (1.2.4.12.14.)	€ 15,00
Bella Brescia Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, fritto di calamari e gamberi (1.2.4.7.12.14.)	€ 15,00
Costiera Pomodoro, mozzarella, insalata di mare, rucola, pomodorini, grana (1.2.4.7.12.14.)	€ 11,00
Margherita Pomodoro, mozzarella (1.7.)	€ 7,00
Marinara Pomodoro, aglio, pomodorini, origano, basilico (1.4.)	€ 7,00
Genovese Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle, origano (1.4.7.)	€ 12,00
Bufala e Crudo Pomodoro, mozzarella di bufala, crudo, panna (1.7.)	€ 14,00
Sorrentina Pomodoro, mozzarella di bufala, acciughe, origano, pomodorini, basilico (1.4.7.)	€ 14,00
Fior di latte Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico, origano (1.7.)	€ 12,00
Calabrese Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, peperoni, salame piccante, olive, origano (1.4.7.)	€ 12,00
Collina verde Pomodoro, pesto, pomodorini, mozzarella di bufala (1.3.7.8.)	€ 12,00
Chef Pomodoro, mozzarella, a fine cottura: cotto, rucola, grana, pomodorini (1.7.)	€ 12,00
Carbonara Impasto bresciano, mozzarella, Valsabbia stagionato, guanciale croccante, albume strapazzato con ricotta, tuorlo in doppia consistenza (1.3.7)	€ 19,00

Lady Pomodoro, mozzarella, ricotta, zucchine, grana, a fine cottura: prosciutto crudo (1.7.)	€ 13,00
Porcini Pomodoro, mozzarella, porcini, Asiago, pomodorini, grana (1.7.)	€ 11,00
Pantelleria Impasto multicereali, pesto Pantesco di pomodoro, mandorla, veli di scamorza affumicata, alici fritte e basilico (1.8.7.11.4.)	€ 21,00
Lumaca Impasto multicereali, mozzarella, formaggella di Tremosine, lumaca croccante al bacon e salvia, spinaci al burro, grana (1.6.7.9.10.)	€ 18,00
Tramontina Mozzarella di bufala, prosciutto crudo e rucola (1.7.)	€ 14,00
Gorgonzola e salame piccante (1.7.)	€ 11,00

• CALZONI •

Tramonti Mozzarella di bufala, pomodoro; a fine cottura olio Evo, basilico, Crudo di Parma 24 mesi (1.7.)	€ 13,00
Monti Lattari Impasto multicereali, fior di latte, ricotta di bufala, scaglie di limone, acciughe di Cetara (1.7.4.)	€ 13,00
Farcito Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi (1.7.)	€ 11,00
Normale Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto (1.7.)	€ 10,00
Della Casa Mozzarella, ricotta, pomodoro, Grana Padano, spinaci (1.7.)	€ 12,00

**Preferisci farciture più classiche?
Chiedi al nostro personale.**

• BEVANDE •

Acqua naturale o gassata 0,75 l € 3,00

Birre stagionali alla spina piccola € 4,00
Chiedi al personale media € 6,00
le tipologie disponibili.

Chardonnay frizzante alla spina
1 litro € 12,00
0,5 litri € 7,00
0,25 litri € 5,00

Bibite € 3,00

Coperto € 3,00

Elenco allergeni

Per intolleranze specifiche ad alimenti e derivati, ti preghiamo di informare il personale di sala in merito. Le nostre proposte di cucina e pizza sono disponibili anche in versione **senza glutine**.

Nei nostri piatti possono essere presenti:

- (1) Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut.
- (2) Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- (3) Uova e prodotti a base di uova.
- (4) Pesce e prodotti a base di pesce.
- (5) Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- (6) Soia e prodotti a base di soia.
- (7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
- (8) Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi.
- (9) Sedano e prodotti a base di sedano.
- (10) Senape e prodotti a base di senape.
- (11) Semi e prodotti a base di semi di sesamo.
- (12) Anidride solforosa e solfiti superiori a 10 mg/Kg.
- (13) Lupini e prodotti a base di lupini.
- (14) Molluschi e prodotti a base di molluschi.