



Menù

Il Giardino del Po

è stato 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*	€ 20,00
accompagnato da crema di ceci e verdure croccanti 1 2 12	
ASSAGGIO DI MARE*	€ 20,00
degustazione dello chef 1 2 7 8 11 12 13	
ANTIPASTO CREMONESE	€ 16,00
affettato di salumi nostrani, gnocco fritto, e polenta con gorgonzola 2 6 12	
ANTIPASTO CAMPANO	€ 16,00
mozzarella di bufala campana, panzanella fritta, mini parmigiana di melanzane e verdure tipiche 2 12	
FANTASIA DI MARE AL VAPORE*	€ 16,00
calamari, mazzancolle, polpo, scampo, seppia, su letto di farro, zucchine e pomodorini freschi 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	€ 16,00
con avocado, zucchine fresche trifolate, riso bianco, aceto di riso bianco 1 6	
TARTARA DI TONNO FRESCO*	€ 18,00
con riso bianco, pomodoro ramato a cubetti e basilico 1 6	
TEMPURA CROCCANTE DI MAZZANCOLLE E VERDURE	€ 16,00
1 2 12	

Primi piatti

SCIALATELLI AI FRUTTI DI MARE*	€ 16,00
con pomodoro fresco, cozze, polpo, calamari, vongole 1 2 8 13	
FETTUCCINE ALLA NERANO	€ 13,00
soffritto di zucchine fritte, provolone del Monaco 1 2 8 13	
PACCHERI DI GRAGNANO CON SALSA AL BRANZINO	€ 18,00
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 OSSOBUCO	€ 18,00
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*	€ 16,00
serviti con pomodoro fresco e scampi 2 13	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI (secondo disponibilità)	€ 18,00
con vongole veraci e prezzemolo 2	
TAGLIOLINI ASTICE	€ 25,00
con astice e pomodoro fresco 2 13	
PACCHERO SCARPARELLO	€ 14,00
con filetto di pomodorino fresco datterino, basilico, crema di burrata campana, Parmigiano Reggiano 2 12	
PACCHERI DI GRAGNANO AI GRANCHIETTI E POMODORINI FRESCHI*	€ 16,00
con granchietti sardi e la loro polpa 1 2	

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	€ 12,00
insalata gentile, mozzarella di bufala campana, pomodoro cuore di bue, radicchio rosso, carote, olive taggiasche, frutta secca servita in coppa di pizza 2 4 12	
CAESER SALAD	€ 15,00
insalata iceberg, scaglie di Grana, tagliata di pollo, frutta secca, olive taggiasche, salsa greca, servita nella coppa della pizza 2 4 12	

Secondi piatti

CARNE

PUNTA DI VITELLO AL FORNO	€ 16,00
con patate o con verdure dell'orto 6 12	
TAGLIATA DI CONTROFILETTO CANADESE	€ 23,00
con rucola e scaglie di grana. Servito con pietra lavica 12	
HAMBURGER DI CHIANINA	€ 15,00
con patate arrosto, pomodori freschi, misticanza e patatine fritte	
COSTATA DI ANGUS IRLANDESE	S. Q.
FIorentina DI ANGUS IRLANDESE SERVITA CON PIETRA LAVICA	S. Q.
F. 30 giorni. Servita con pietra lavica	
FILETTO DI ANGUS AUSTRALIANO AI FERRI CON VERDURE DELL'ORTO	€ 25,00
Servito con pietra lavica	
COTOLETTA ORECCHIA DI ELEFANTE	€ 29,00
carré di vitello con patate arrosto, pomodori freschi, misticanza	

PESCE

FILETTO DI TONNO SASHIMI*	€ 23,00
impanato ai semi di papavero nero, scottato ai ferri su letto di crema di burratina di bufala campana 1 7 12	
TATAKI DI TONNO CON SEMI DI SOIA*	€ 22,00
con dadolata di verdure 1 7 11	
CUORE DI BACCALÀ A TRINCI IN TEMPURA	€ 16,00
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*	€ 20,00
spadellato con polpa di pomodoro, olive taggiasche, capperi, basilico fresco, su crostone di pane 1 2 6	
GAMBE POLPO ABBRUSTOLITE ALLA PIASTRA	€ 20,00
con radicchio rosso trevigiano e crema di ceci 1 2 12	
FRITTO MISTO DI PARANZA*	€ 18,00
secondo disponibilità 1 2	
BRANZINO RIPIENO AL FORNO	€ 22,00
ripieno con broccoli napoletani, su vellutata di ceci	

Dolci della casa

TIRAMISÙ 2 4 9 12	€ 7,00
SEMIFREDDO ALL'AMARETTO 12 14	€ 7,00
SEMIFREDDO AL TORRONCINO 12 14	€ 7,00
PASTIERA NAPOLETANA 2 9 12 14	€ 7,00
CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO 2 9 12 14	€ 7,00
CESTINO CROCCANTE ALLE MANDORLE 2 9 12 14	€ 7,50

con crema Chantilly e frutta fresca

La Pasticceria propone altri dolci del momento. *Chiedere al personale.*



VINI BIANCHI FERMI

CHARDONNAY Trentino	€ 24,00
PINOT BIANCO Trentino	€ 24,00
GEWÜRZTRAMINER Trentino	€ 24,00
SAUVIGNON Trentino	€ 22,00
LUGANA Lombardia	€ 26,00
GRECO DI TUFO Campania	€ 26,00
FALANGHINA Campania	€ 26,00
FUORE COSTA D'AMALFI Campania	€ 35,00
RIBOLLA GIALLA Friuli	€ 24,00

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	€ 20,00

PROSECCHI

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

BOLLICINE

FERRARI PERLÈ Trentino Spumante	€ 60,00
LAURENT-PERRIER Francia Champagne	€ 60,00
BELLAVISTA Lombardia Franciacorta	€ 60,00
CA' DEL BOSCO Lombardia Franciacorta	€ 60,00

	al calice	bottiglia
CONTALDI BRUT Lombardia Franciacorta	€ 7,50	€ 35,00
CONTALDI SATEN Lombardia Franciacorta	€ 7,50	€ 35,00

Pizzeria

I NOSTRI IMPASTI



IMPASTO CLASSICO SOTTILE E CROCCANTE

Impasto formato da preimpasto con biga 6/8h, lievito naturale, idratazione 75%, composto da farina di grano duro "0", farina di tenero "00", sale, olio di oliva,



IMPASTO SENZA LIEVITO

+ € 1,50

Provate la fragranza e la leggerezza di un impasto che si scioglie in bocca, composta da farina 0, grano tenero, sale, farina di soia e gemme di grano taglie 30%



IMPASTO INTEGRALE

+ € 1,50

Raccomandata da molti nutrizionisti la farina di grano integrale è ricca di sostanze nutrienti come fibre e acidi grassi e ha proprietà benefiche per il cuore. Il nostro impasto è così composto: farina di grano integrale 40% e 60% di grano duro, olio d'oliva, sale, lievito di birra



IMPASTO PIZZA NAPOLETANA

+ € 1,50

Alta e morbida si distingue per la misura più piccola, il cornicione molto alto, la morbidezza dell'impasto e la temperatura di cottura che sfiora i 400 gradi. Il nostro impasto è così composto: farina di grano tenero 00, olio d'oliva e lievito di birra.



IMPASTO SENZA GLUTINE

+ € 4,00

Farina senza glutine, olio di oliva, sale e lievito di birra

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 CLASSICHE

TONDA

½ METRO

3 PORCELLINI

€ 12,00

€ 24,00

pomodoro, fior di latte, bacon, prosciutto cotto, würstel 2 12

4 STAGIONI

€ 12,00

€ 24,00

pomodoro, fior di latte, salsiccia, funghi, carciofi 2 12

AMALFITANA

€ 11,00

€ 24,00

pomodoro, fior di latte, ricotta, prosciutto cotto 2 12

AMERICANA

€ 12,00

€ 24,00

pomodoro, fior di latte, würstel, patatine 2 12

BOSCAIOLA

€ 12,00

€ 22,00

pomodoro, fior di latte, porcini, speck, scaglie di grana 2 12

BUFALINA

€ 11,00

€ 20,00

pomodoro, fior di latte, bufala d.o.p. 2 12

BUONGUSTAIO

€ 14,00

€ 27,00

pomodoro, mozzarella, rosmarino, funghi chiodini, culatello 2 12

CACIO E PEPE

€ 10,00

€ 22,00

pomodoro, mozzarella, cacio, pepe nero 2 12

CAPRICCIOSA

€ 11,00

€ 23,00

pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, funghi 2 12

CASERECCIA

€ 12,00

€ 25,00

Pomodoro, mozzarella, melanzane, capperi, olive, origano 2 12

CRUDO

€ 11,50

€ 24,00

pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo di Parma 24 mesi 2 12

DELIZIA

€ 14,00

€ 26,00

pomodoro, fior di latte, carciofo alla romana, culatello 2 12

DELUX

€ 12,00

€ 25,00

pomodoro, fior di latte, salamino, provola, patatine 2 12

DIAMANTE

€ 13,50

€ 27,00

pomodoro, mozzarella, crudo di Parma, burrata 2 12

DIAVOLA

€ 12,00

€ 24,00

pomodoro, fior di latte, salamino, peperoni, olive nere, capperi, peperoncino 2 12

FANTASIA

€ 12,00

€ 25,00

pomodoro, fior di latte, pancetta, mozzarella di bufala 2 12

FAVOLOSA

€ 13,00

€ 26,00

pomodoro, fior di latte, porcini, speck, scamorza 2 12

FRESCA

€ 12,00

€ 25,00

Pomodoro con aggiunta di mozzarella di bufala campana DOP dopo cottura 2 12

MARECHIARO

€ 14,00

€ 28,00

pomodoro, fior di latte, calamari fritti 2 12 13

MARINARA

€ 7,50

€ 16,00

pomodoro, aglio, origano 2

MARGHERITA

€ 8,00

€ 18,00

pomodoro, fior di latte 2 12

TONDA

½ METRO

MAIALINA	€ 13,00	€ 26,00
pomodoro, fior di latte, salsiccia, prosciutto cotto, würstel, salamino, salsiccia 2 12		
NAPOLI	€ 12,00	€ 24,00
pomodoro, fior di latte, acciughe di Cetara, capperi 2 12		
NOI DUE	€ 13,00	€ 26,00
pomodoro, fior di latte, rucola, gamberetti 2 12 13		
ORTOLANA	€ 12,50	€ 25,00
pomodoro, fior di latte, verdure grigliate 2 12		
PEPERITA	€ 12,50	€ 25,00
Pomodoro, mozzarella, funghi, salame piccante, crema di zucca 2 12		
PROSCIUTTO E FUNGHI	€ 11,00	€ 22,00
pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi 2 12		
PUGLIESE	€ 11,00	€ 22,00
pomodoro, cipolle di Tropea, grana, origano 2 12		
ROMANA	€ 11,50	€ 22,00
pomodoro, fior di latte, acciughe di Cetara, origano 2 12		
RUSTICA	€ 13,00	€ 26,00
pomodoro, mozz. di bufala campana DOP, pomodori secchi, origano, basilico 2 12		
SARACENA	€ 13,50	€ 26,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma, Grana Padano a scaglie, pomodori freschi 2 12		
SCOGLIO	€ 14,00	€ 28,00
pomodoro, fior di latte, frutti di mare 2 12 13		
SICILIANA	€ 11,00	€ 22,00
pomodoro, acciughe, origano, olive 2 12		
SORRENTINA	€ 13,00	€ 26,00
pomodoro, fior di latte, mozzarella di bufala, origano, capperi, acciughe, olive taggiasche, pomodorini freschi 2 12		
SPECIALITÀ DELLA CASA	€ 13,00	€ 25,00
pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, salamino, melanzane, olive nere, origano 2 12		
TRAMONTANA	€ 11,50	€ 24,00
pomodoro, fior di latte, asparagi, funghi, salsiccia 2 12		
TRENTINA	€ 13,00	€ 24,00
pomodoro, fior di latte, brie, funghi freschi, speck 2 12		
VALTELLINA	€ 13,50	€ 26,00
Pomodoro, mozzarella, bresaola della Valtellina IGP, Grana Padano a scaglie, rucola 2 12		
WÜRSTER E TONNO	€ 11,00	€ 22,00
pomodoro, fior di latte, würtser, tonno 2 12		

LE BIANCHE

TONDA

½ METRO

4 FORMAGGI

fior di latte, formaggi misti, gorgonzola 2 12

€ 11,00

€ 24,00

BOLOGNESE

fior di latte, stracciatella, farina di pistacchi, mortadella 9 12

€ 14,00

€ 26,00

BORGOTARO

fior di latte, formaggio caprino, funghi porcini, spalla di S. Secondo 2 12

€ 14,00

€ 28,00

BRIOSIA

fior di latte, brie, prosciutto cotto 2 12

€ 11,00

€ 20,00

CAPRESE

fior di latte, mozzarella di bufala, pomodoro fresco, basilico 2 12

€ 12,00

€ 24,00

CONCORSO

fior di latte, verdure alla griglia, pomodori freschi, origano, grana 2 12

€ 13,00

€ 25,00

GENOVESE

fior di latte, pesto, panna, salmone 2 12

€ 12,00

€ 26,00

GIARDINO

fior di latte, provola, pomodorini freschi, rucola 2 12

€ 11,00

€ 24,00

IDEA

fior di latte, purè di patate, rosmarino, pomodori freschi, grana, cipolla di Tropea 2 12

€ 12,00

€ 25,00

IMPERIALE

fior di latte, crema di tartufo, funghi freschi, gorgonzola 2 12

€ 13,00

€ 24,00

LIGURE

fior di latte, fiammiferi di zucchine, gamberi al vapore 2 12 13

€ 13,00

€ 25,00

MAIORESE

mozzarella, pomodorini secchi, rucola 2 12

€ 11,00

€ 24,00

MANTOVANA

fior di latte, crema di zucca, salsiccia, scaglie di grana 2 12

€ 12,00

€ 24,00

MASTRO PEPPE

mozzarella, gorgonzola, pancetta, cipolla rossa, carciofi 2 12

€ 13,00

€ 26,00

RUCOLOSA

fior di latte, crescenza, rucola, scaglie di grana 2 12

€ 11,00

€ 24,00

SAPORITA

fior di latte, panna, porcini, prosciutto crudo 2 12

€ 13,00

€ 25,00

SECONDINA

fior di latte, gorgonzola, spalla di S. Secondo 2 12

€ 13,00

€ 25,00

STRACCHINO E RUCOLA

fior di latte, formaggio morbido, rucola 2 12

€ 11,00

€ 22,00

SUPREMA

fior di latte, crema di tartufo, provola, funghi, grana 2 12

€ 12,00

€ 25,00

VERACE

fior di latte, mozzarella di bufala, salsiccia, broccoli napoletani 2 12

€ 12,50

€ 25,00

I CALZONI

DELICATO	€ 10,00
fior di latte, rucola, misto funghi, crescenza 2 12	
FARCITO	€ 11,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi 2 12	
FANTASIA	€ 12,00
fior di latte, mozzarella di bufala, scamorza, salamino 2 12	
GUSTOSO	€ 11,00
mozzarella, purè di patate, pepe nero, prosciutto cotto 2 12	
NAPOLI	€ 11,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto 2 12	
NUVOLA PICCANTE	€ 11,00
pomodoro, gorgonzola, carciofi, peperoncino 2 12	
VERACE	€ 11,00
mozzarella, mozzarella di bufala, salsiccia, broccoli napoletani 2 12	

LE FOCACCE

VALTELLINA	€ 12,00
bresaola IGP, rucola, pomodorini, scaglie di grana 2 12	
CAPRESE	€ 10,00
mozzarella di bufala, pomodorini freschi, basilico 2 12	
PARMA	€ 10,00
mozzarella di bufala, crudo di Parma 2 12	
PENDOLA	€ 10,00
crudo, pomodoro fresco, scaglie di Grana, rucola 2 12	

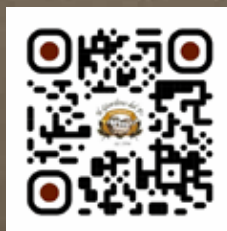
Bevande

BIRRA VIKINGEN PICCOLA ALLA SPINA	€ 3,50
BIRRA VIKINGEN MEDIA ALLA SPINA	€ 5,00
BIRRA FALKEN BOTTIGLIA	€ 5,00
MENABREA BOTTIGLIA	€ 5,00
CERES BOTTIGLIA	€ 5,00
BECK'S BOTTIGLIA	€ 5,00
WEISS BOTTIGLIA	€ 5,00
MORETTI BOTTIGLIA 66 CL	€ 5,50
HEINEKEN BOTTIGLIA 66 CL	€ 5,50
BIRRE ARTIGIANALI DA MENÙ	€ 6,00
COCA COLA MEDIA ALLA SPINA	€ 3,00
BIBITE	€ 3,00
ACQUA 0,75 LT	€ 2,50
VINO SFUSO 1 LT	€ 12,00
AMARI E GRAPPE	€ 4,00
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

* PRODOTTO ABBATTUTO A BORDO



Piazza Caduti del Lavoro, 16 – Cremona

Tel. 0372 30460

 ilgiardinodelpo –  ilgiardinodelpo

Chiuso il martedì