

"non si può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non si ha mangiato bene"...

LE NOSTRE PROPOSTE

PIATTI FREDDI...

<i>.GRAN FREDDO DI PESCE:</i>	€ 15,00
<i>.PORCHETTA DI PESCE SPADA: ALGA NORI, MAZZANCOLLE NOSTRANE, SERVITA SU INSALATIANA DI WAKAME ED ARACHIDI TOSTATE.</i>	€ 10,00
<i>.FILETTO DI SGOMBRO: MARINATURA AL CAFFÈ, COTTO SOTTO VUOTO E SERVITO CON SPINACINO FRESCO.</i>	€ 9,00
<i>.POLIPO COTTO A VAPORE: VELLUTATA DI PATATE, ZAFFERANO E ZENZERO.</i>	€ 10,00
<i>.FILETTO DI TONNO ROSSO: COTTO A BASSA TEMPERATURA, IN CROSTA DI SEMI DI CHIA SERVITO CON GUACAMOLE E RICOTTA SALATA.</i>	€ 11,00
<i>.JULIENNE DI SEPPIA: ZUCCHINE, SEDANO E CAROTE SERVITA CON MAIONESE DI BIRRA E FIOR DI CAPPERI.</i>	€ 10,00

PIATTI CALDI...

<i>.CALAMARI SCOTTATI SU PUREA DI CASTAGNE E PORRO, UVETTA E FIOR DI CAPPERI.</i>	€ 12,00
<i>.SAUTE' DI COZZE E VONGOLE ALLA TARANTINA.</i>	€ 9,00
<i>.ZUPPETTA DI CECI E VONGOLINE SGUSCIATE, CROSTONE DI PANE TOSTATO AL ROSMARINO.</i>	€ 9,00

PRIMI...



<i>.LO SPAGHETTONE ARTIGIANALE DI GRAGNANO (15 min.), RICCIOLA, POMODORI DISIDRATATI, PATE' DI OLIVE TAGGIASCHE E CARCIOFI FRESCHI SPADELLATI.</i>	€ 13,00
<i>.IL PASSATELLO ASCIUTTO, CRUDAIOLA DI TONNO ROSSO, SALSA VERDE DI PISTACCHI ALL'AGLIO NERO E RICOTTA SALATA.</i>	€ 13,00
<i>.IL TAGLIOLINO AL LIME, MAZZANCOLLE ARGENTINE, PESTO DI ALGHE, COLATURA DI ACCIUGHE E BOTTARGA DI TONNO.</i>	€ 12,50
<i>.LO STROZZAPRETE ALLO SCOGLIO.</i>	€ 13,00
<i>.LE TAGLIATELLE AL RAGU'.</i>	€ 8,50

SECONDI...

<i>.GRIGLIATA MISTA DEL PESCATO.</i>	€ 26,00
<i>.FRITTURA MISTA DI PESCE CON PARANZA E VERDURINE.</i>	€ 16,00
<i>.ARROSTITA DI CALAMARI, MAZZANCOLLE E SARDONCINI IN CROSTA DI PANE PROFUMATO.</i>	€ 13,00
<i>.TAGLIATA DI BLACK ANGUS (250g) E CONTORNO MISTO.</i>	€ 18,00

<i>Acqua 0,75l</i>	€2,50
<i>caffè</i>	€1,50
<i>coperto</i>	€2,00

■ Si segnale ai Signori Clienti che in questo esercizio si servono Prodotti Freschi, surgelati e/o congelati a seconda dell'offerta del mercato sempre di prima qualità. Il menù è soggetto a variazioni a seconda della stagionalità dei prodotti.
Art 44 par. 2 – reg. 1169/2011 Si prega la clientela di segnalare eventuali intolleranze o allergie alimentari, si invita la clientela a chiedere al personale in servizio apposita documentazione sugli ingredienti ALLERGENI presenti nel menu. Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs

MARGHERITA.... € 6,50

Conserva di pomodoro (il risultato della cottura della polpa dei pomodori rigorosamente italiani spesso anche locali e successivamente conservati secondo i metodi tradizionali della nonna), pasta filata o semplicemente "fior di latte" e basilico fresco nostrano.

NAPOLI....€ 9,00

Conserva di pomodoro, fior di latte e filetti di acciughe del Mar Cantabrico serie oro (queste alici vengono pescate solo ed esclusivamente durante la notte e poi immediatamente lavorate a bordo, selezionate a mano e pronte al processo di stagionatura e conservazione).

ROMANA....€ 11,00

Conserva di pomodoro, fior di latte, filettini di acciughe del cantabrico e "cucinci" o semplicemente fior di capperi siciliano.

PATACOTTO IBERICO€ 10,00

Conserva di pomodoro, fior di latte, spalla di suino iberico "pata negra" allevato allo stato brado, cotto al legno di quercia.

TONNO E CIPOLLA....€ 14,00

Fior di latte, ventresca di tonno del cantabrico, (la parte ventrale del tonno più pregiata e delicata), cipollotto bianco nostrano e confettura di peperoncini selezionati dal sapore deciso ma non invadente.

SALSICCIA E CIPOLLA....€ 9,00

Conserva di pomodoro, fior di latte, salsiccia di mora romagnola, e cipollotto nostrano stufato al rosmarino.

FUNGHI E TARTUFO....€ 15,00

Funghi (secondo la stagionalità), tartufo nero dei cavaatori locali, mozzarella di bufala e pomodori disidratati.

LA PIZ BON....€ 16,00

Stracciatella di burrata ottenuta con latte vaccino , capesante scottate in padella, maionese del suo corallo, porro in tempura di riso e pomodori di collina confit.

POLIPO....€ 15,00

Pomodorini di collina selezionati, fior di latte, olive di Gaeta, tentacoli scottati ai ferri, lardo croccante di patata nera e colatura di alici di Cetara (procedimento tradizionale ottenuto dalla lunga pressatura del pesce, quindi unico nel suo genere e firmato Italia).

LE 4 STAGIONI....€ 15,00

Burrata IGP, carciofi nostrani cotti alla brace ed affumicati agli aromi, spinaci croccanti spadellati alla crema d'aglio nero, puntarelle (cicoria) in salsa sapida, zucca candita e fourme d'Ambert (formaggio erborinato Francese).

DIAVOLA....€ 14,50

“Chorizo”(un classico della tradizione culinaria spagnola) carne di suino battuta al coltello in maniera grossolana condita con alcune varietà di paprika dolce e piccante, mozzarella di bufala campana, marmellata di peperoncini selezionati di produzione locale e zenzero marinato.

L'INCONTRO DELLE MAESTA'....€ 16,00

Prosciutto crudo (SERRANO RESERVA) tagliato rigorosamente al coltello, burrata, datterini disidratati, grattata di Parmigiano Reggiano e gocce di aceto balsamico di Modena aromatizzato al tartufo bianco.

Ci teniamo ad informarvi che questa tipologia di pizza va servita a spicchi e quindi necessita di tempistiche adeguate, più lunghe rispetto alla classica.

I tempi di cottura variano dai 5 ai 7 minuti.

Si consiglia quindi di evitare le modifiche delle farciture, in tal modo da poter apprezzare gli abbinamenti testati e di non aumentare i tempi di attesa.

Siamo comunque a vostra completa disposizione per qualunque chiarimento e pronti a soddisfare tutte le vostre esigenze e richieste..

“LA PIZZA” è l'ingrediente magico che unisce tutto il mondo, non conosce lingue e religioni, uno dei prodotti d'eccellenza della nostra terra oramai noto ovunque.....

Il nostro impasto è ottenuto con prodotti di prima scelta.

Farina di “MANITOBA”

Questo tipo di farina prende il nome dalla zona di produzione nella vasta provincia del Canada, un grano forte e resistente al freddo quindi con il più alto contenuto di proteine.

farina di “RISO ROSSO”

Non esistono versioni OGM quindi al 100% naturale, ha un ottimo contenuto di fibre, contiene diverse vitamine del gruppo B, magnesio, ferro, anti ossidanti e tanto altro ancora...

farina di “FIOCCHI DI PATATA CON BUCCIA”

I carboidrati e gli amidi donano all'impasto vitamine e minerali , quindi ci aiutano a mantenere vivi gli enzimi positivi e necessari nella fase di maturazione degli impasti.

“OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA”

Il miglior conservante naturale in assoluto, ed a sua volta rende anche elasticità, favorisce il miglior sviluppo della maglia glutinica, grazie alle svariate proprietà benefiche contenute.

“PROFESSIONALITÀ E TANTISSIMA PASSIONE”....

*Siamo in grado di poter affermare la **“NON”** presenza del lievito chimico tenendo conto che il nostro starter è la **“BIGA”** (il lievito dei fornai) ottenuta con con farina Manitoba, acqua, frutta disidratata ed una piccolissima percentuale di lievito di birra e solo dopo le dovute 20 ore di maturazione a temperatura controllata procediamo ad effettuare l'impasto che a sua volta fermenterà a 3-4 gradi per almeno 24/36 ore fino ad arrivare alle 48/72 ore, condizione ottimale raggiungendo il più alto grado di digeribilità, friabilità, aroma e gusto. la percentuale di acqua rispetto alla farina è del **90%**, combinazione molto laboriosa ma sicuramente stupefacente in fase di digestione....*

Proponiamo la nostra pizza solo ed esclusivamente con condimenti di eccellenza, secondo la stagionalità e la ricerca continua di sapori tradizionali ed allo stesso tempo innovativi, la consideriamo quindi una delle protagoniste del nostro ristorante assieme alla cucina e tutta la passione che cerchiamo di trasmettervi....

Il nostro chef Angelo Zenca istruttore presso Accademia Italiana di Porto Gruaro vi augura buon appetito ed una piacevole serata in compagnia di tutto lo staff...

VINI DEL TERRITORIO

euro

.TREBBIANO IGT	TENUTA MARMORETA	RIMINI	10,00
.PINOT BIANCO IGT FRIZZANTE	TENUTA COCCAPANE	IMOLA	10,00
.ALBANA DI ROMAGNA SECCA DOCG	MERLOTTA	IMOLA	14,00
.REBOLA DOC COLLI DI RIMINI	TENUTA MARMORETA	RIMINI	13,50
.REBOLA BIO DOC FERIANUS	TERRE DI FIUME	RIMINI	17,00
.CHARDONNAY DOC	MERLOTTA	IMOLA	13,50
.SANGIOVESE DOC	TENUTA MARMORETA	RIMINI	10,00
.SANGIOVESE SUPERIOR DOC	TENUTA MARMORETA	RIMINI	14,50
.SANGIOVESE SUPERIOR RISERVA DOC	MERLOTTA	RIMINI	16,00
.CABERNET SAUVIGNON RISERVA DOC	MERLOTTA	RIMINI	16,00

PIEMONTE

.ARNEIS BLANGE DOC	CERETTO	ALBA	25,00
.GAVI DOCG	TENUTA SAN PIETRO	ALESSANDRIA	18,00

TRENTINO ALTO ADIGE

.GEWURZTRAMINER DOC	KG GRIES	MERANO	19,00
.MULLER TURGAU DOC	KG GRIES	MERANO	16,00
.PINOT BIANCO DOC	KG GRIES	MERANO	16,00
.SAVIGNON DOC	KG GRIES	MERANO	17,00
.LAGRAIN DOC	KG GRIES	MERANO	18,00
.PINOT NERO DOC	KG GRIES	MERANO	19,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

.RIBOLLA GIALLA IGT	STOCCO	BICINICCO	16,00
---------------------	--------	-----------	-------

MARCHE

.PASSERINA IGT	VELENOSI	ASCOLI PICENO	14,00
.VERDICCHIO SUP. DOC DEI CASTELLI DI JESI	FATT. CORONCINO	ANCONA	17,00
.LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC	VICARI	MORRO D'ALBA	15,00

ABRUZZO

.MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC	MARCHESI DE CORDANO	PESCARA	14,00
------------------------------	---------------------	---------	-------

CAMPANIA

.FALANGHINA DOC	FEUDI SAN GREGORIO	IRPINIA	18,00
-----------------	--------------------	---------	-------

PUGLIA

.PRIMITIVO DI MANDURIA IGP	TENUTA CHIAROMONTE	BARI	15,00
----------------------------	--------------------	------	-------

SARDEGNA

.VERMENTINO DI GALLURA FUNTANALIRAS DOCG			
CANTINA DEL VERMENTINO MONTI		OLBIA TEMPIO	18,00

FRANCIA

.PETIT CHABLIS	DOMAINE DU CHARMONNAY		25,00
.REISLING AOC ALSAZIA	MAXIM BRAND		19,00

BOLLICINE

		euro
PIGNOLETTO FRIZZANTE TRIDEO	MERLOTTA IMOLA	15,00
CUVEE BRUT SPUMANTE "PREDIO"	MERLOTTA IMOLA	15,00
GRAN ROSE DRY	MERLOTTA IMOLA	15,00
FRANCIACORTA BRUT DOCG	VILLA CRESPIA ADRO	28,00
FRANCIACORTA SATEN DOCG	VILLA CRESPIA ADRO	30,00
FRANCIACORTA BRUT ALMA DOCG	BELLAVISTA ADRO	38,00
TRENTO DOC MILL. BRUT	ALTEMASI TRENTO	26,00
PROSECCO VALDOBBIADONE SUP BRUT DOCG	COESEL	16,00
PROSECCO TREVISO DOC EXTRA DRY	BARTOLOMIOL TREVISO	14,00
PASSERINA BRUT	FONTEZOPPA MACERATA	16,00
BLANQUETTE DE LIMOUX BRUT M.C.	AMERY SIEUR D'ARQUES FRANCIA	19,00
CREMANT DE LIMOUX ROSE M.C.	AMERY SIEUR D'ARQUES FFRANCIA	23,00
CHAMPAGNE GRAN CRU BLANC DE BLANCS	HERBERT BEAUFORT FRANCIA	60,00

LE BIRRE

MONCHSHOF KELLERBIER NON FILTRATA	BOTT. 0,50 Lt	5,50
MONCHSHOF ORIGINAL PILS	BOTT. 0,50 Lt	5,50
KAPUZINER HEFE WEISSBIER	BOTT. 0,50 Lt	5,50
ERA 83 L'AMBRA	BOTT. 0,50 Lt	6,00
TENNENT'S SUPER	BOTT. 0,33 Lt	4,00
MENEBREA ANN. BIONDA	BOTT. 0,33 Lt	4,00
ICNUSA NON FILTRATA	BOTT. 0,33 Lt	4,00
HELVIA BIRRA ARTIGIANALE	BOTT. 0,75 Lt	14,00