



I Menù dei ristoranti della Festa



SAPORI E DINTORNI Conad

Menù NORD – dal 25/8 al 2/9

ANTIPASTI

Antipasto con salumi e formaggi Saperi & dintorni

PRIMI

Cavatelli Pugliesi S&D con pesto ligure leggero S&D, fagiolini e patate, al profumo di Olio Extravergine di Oliva Taggiasco Dop S&D

Conchiglioni S&D con baccalà e crema di piselli

Conchiglioni S&D vecchia Torino con fonduta e salampata

SECONDI

Arrosti di vitello al forno con patate novelle all'extravergine toscano e sformatino di fagioli stregoni Piemontesi

DESSERT

Antico Bunet Piemontese

Menù EMILIANO-ROMAGNOLO – dal 2/9 al 9/9

PRIMI

Tortelli ferraresi S&D con crema al Formaggio di Fossa Dop S&D Salsa di Aceto Balsamico di Modena

Cavatelli S&D funghi e pancetta piacentina S&D croccante

Cavatelli S&D con salsiccia, zucchine julienne, e pancetta piacentina S&D

SECONDI

Lonza al latte e Montasio con cipolle borettane S&D glassate al profumo di olio extravergine di Oliva Toscano Dop S&D

DESSERT

Torta di pere dell'Emilia Romagna IGT S&D e noci

Menù CENTRO SUD – dal 11/9 al 16/9 La Festa Continua

PRIMI

Malloreddus alla carbonara di mare con olio extravergine di Oliva Dop Terra di Bari S&D

Orecchiette S&D con cime di rapa crema di Montasio Dop S&D

Orecchiette S&D pomodoro di pachino S&D basilico e mozzarella bufala Dop S&D

SECONDI

Garofalato alla romana con pomodorini di pachino IGP S&D e olio extravergine di oliva Colli Martani Dop S&D

DESSERT

Crostata alla confettura di fichi di puglia S&D

IL MAURIZIANO

ANTIPASTI

Tortino al prosciutto con fonduta di parmigiano

Ciccioli e parmigiano reggiano

Salumi misti

Polenta frita con lardo di Colonnata

Tosone con pancetta al forno

PRIMI

Cappelletti in brodo

Cappelletti alla panna

Tortelli di zucca del Mauriziano al burro

Tortelli di zucca del Mauriziano al soffritto

Tortelli verdi del Mauriziano al burro

Lasagne del Mauriziano



Frappe al sugo di cinghiale
Gramigna alla salsiccia
Penne all'arrabbiata
Tris (cappelletti – tortelli – lasagne)
Polenta con ragù

PIATTI UNICI

“Sapori dell’Emilia (prosciutto crudo, coppa, salame, ciccioli, parmigiano, cipollata ed erbazzone)”
Costine con salsiccia e polenta
BIS di tortelli verdi e di zucca al burro
BIS di tortelli verdi e di zucca con soffritto

SECONDI

Coniglio con polenta
Coniglio alla cacciatora
Stinco di maiale al forno
Costolette di agnello dorate
Stracotto di cinghiale
Stracotto di cinghiale con polenta
Filetto bovino all’aceto balsamico su crostone e scaglie di parm. reggiano
Arrosto di vitello al forno
Bollito misto (manzo-gallina-cotechino-coda bovino) con salsa verde
Guancia di maiale con polenta
Nodino di vitello con radicchio rosso e gherigli di noce

CONTORNI

Patatine fritte
Patate arrosto
Polenta fritta
Insalata mista
Ratatouille (misto di verdure saltate in padella)

BEVANDE

Cuvée bianco frizzante “Coltiva”
Lambrusco Reggiano Doc secco
Lambrusco secco DOC CASALI “Lega del Cuore”
Lambrusco Reggiano Doc secco
Cuvée 1950 Reggiano (Lambrusco ex Ronchi dell’Olma)
“Cinghio del Fojonco” Lambrusco Grasparossa DOC dolce
Ottocentenero Lambrusco IGT Albinea Canali
Lambrusco Biologico Biodinamico LA COLLINA “Il Quaresimo”
Vivante Lambrusco Emilia IGT secco
Sangiovese di Romagna DOC
Teroldego Rotaliano DOC “Mezzacorona” (rosso fermo)
Gutturnio Piacentino DOC frizzante
Dolcetto di Diano Montagrillo Veglio
Chardonnay bianco frizzante IGT Venezia “Maschio”
Bianco Classico secco DOC Casali “Lega del Cuore”
Pinot Grigio Chardonnay IGT fermo
Pepsi Cola
Aranciata
Seven Up
Birra Forst chiara
Acqua minerale NATURALE
Acqua minerale FRIZZANTE

DOLCI E DIGESTIVI – AL CARRELLO IN SALA

Ciambella, Zuppa inglese e torte della casa con Moscato dolce
Limoncino, Nocino, Grappa



OSTERIA

PRIMI

Tortelli verdi burro e salvia
Tortelli verdi dell'Osteria (con soffritto)
Tortelli di zucca al burro
Tortelli di zucca con soffritto
Tortelli al radicchio rosso con speck
Maltagliati e fagioli
Penne speck e rucola
Paccheri con guanciale suino, olive taggiasche, basilico, pomodorini
Penne all'arrabbiata
Penne ubriache (salsiccia – funghi – lambrusco)
Pappardelle al capriolo
Tris di tortelli (verdi – zucca – radicchio rosso)

BRUSCHETTE

Bruschetta "Mia" – Vegetariana (Pomodoro – Formaggio – Verdure)
Bruschetta "Mia" – Onda di mare (Pomodoro – Formaggio – Gamberetti – Salsa)
Bruschetta "Mia" – Tirolese (Pomodoro -Formaggio – Funghi Finferli – Speck)
Bruschetta "Mia" – Acciughe (Pomodoro – Formaggio – Acciughe)
Bruschetta "Mia" – Pomodorini dorati (Pomodoro – Formaggio – Pomodorini dorati)
Bruschetta "Mia" – Stracchino e rucola (Stracchino – rucola)
Bruschetta "Mia" – Tonno e cipolla (Pomodoro – formaggio – tonno – cipolla)
Bruschetta Tradizionale (aglio e olio)
Bruschetta Mediterranea (pomodoro – basilico – aglio)

PIATTI FREDDI

Bresaola, rucola e parmigiano reggiano
Battuta a coltello di Fassona piemontese
Culaccia su letto di misticanza, carciofini e scaglie di pecorino
Carpaccio di Chianina marinata con rucola e scaglie di parmigiano reggiano

FORMAGGI

Terrina di formaggio fuso con crostini

PIATTI UNICI

Gran grigliata di carne dell'Osteria
Gran spiedone di chianina con pomodoro gratinato e patatine
Tagliata dell'Osteria con rucola, balsamico e parmigiano reggiano
Stiletto di fiorentina (Spiedone da gustare in compagnia – per 4 persone)

SECONDI con contorno

Brasato al Lambrusco con polenta fritta
Spalla cotta di S. Secondo con salsa
Costata di porchetto gr. 300
Puntine di maiale al forno con polenta fritta
Le Banderillas di carne e formaggio alla piastra con patatine
Girella di luganega (salsiccia) al balsamico con patatine

CONTORNI

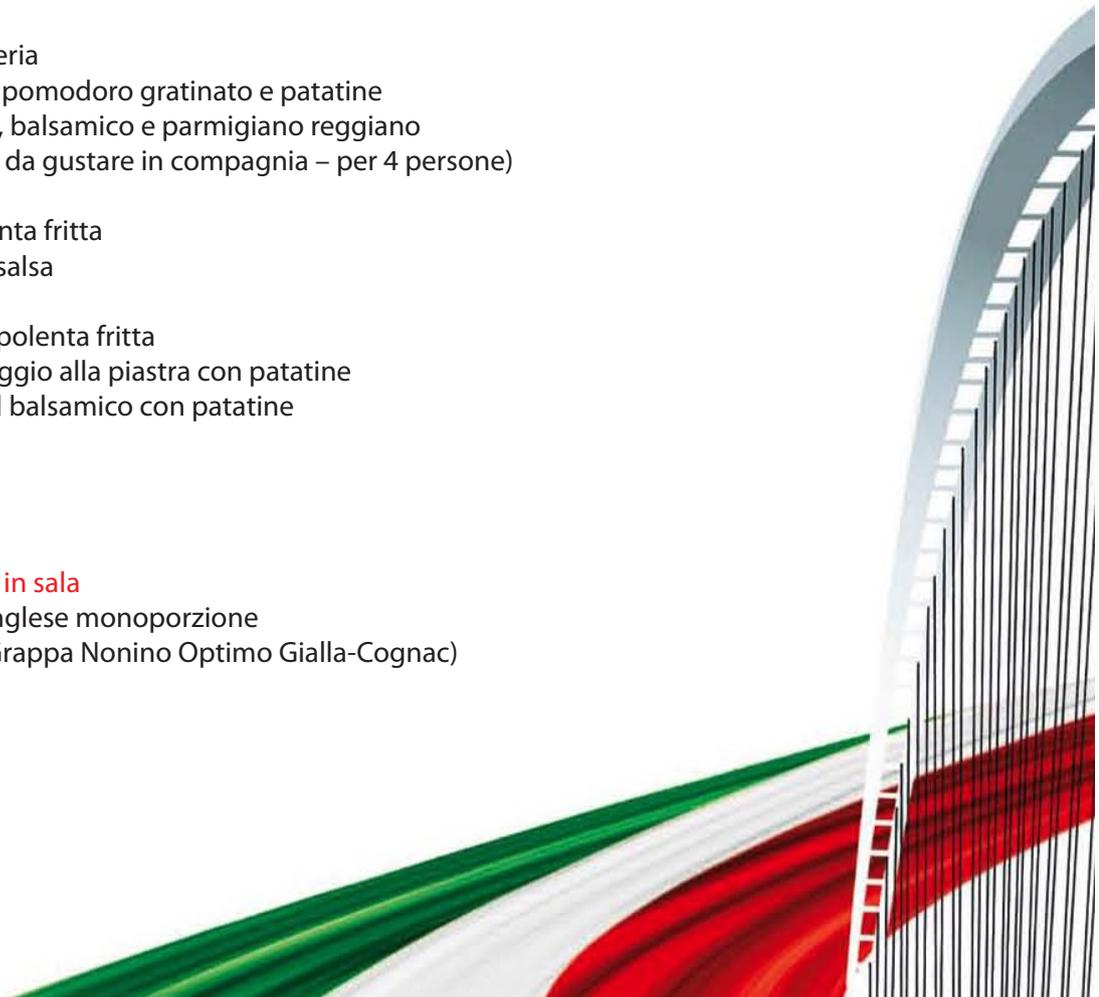
Patatine fritte
Polenta fritta
Insalata mista

DOLCI e DIGESTIVI – Al carrello in sala

Dolci – Torte fresche e zuppa inglese monoporzione
Digestivi (Limoncino-Nocino-Grappa Nonino Optimo Gialla-Cognac)

BEVANDE

Prosecco Montelvini in caraffa
Prosecco Montelvini in caraffa
Rosato Montelvini in caraffa
Rosato Montelvini in caraffa



Lambrusco secco DOC CASALI "Lega del Cuore"
Lambrusco Reggiano DOC secco
Cuvée 1950 Reggiano (ex Ronchi dell'Olma)
"Il Quaresimo" Lambrusco Biologico-Biodinamico "La Collina"
Chianti DOCG "Santa Trinita" Chiantigiane
Chianti DOCG "Fattoria dell'Agresto"
OTTOCENTONERO Lambrusco IGT Albinea Canali
Gutturmo Colli Piacentini DOC "Viticoltori Arquatesi" frizzante
Cabernet Sauvignon Trentino DOC "Mezzacorona"
Nebbiolo Veglio
Bianco Classico secco DOC CASALI "Lega del Cuore"
Müller Thurgau "Bervini" IGT frizzante
Zuccherò "Di.Vino" bianco fermo IGT
Zuccherò "Chocabeck" rosato fermo
Pinot Grigio Chardonnay IGT fermo
Malvasia Colli Piacentini DOC dolce
Malvasia Colli Piacentini DOC secca
Spumante Prosecco di Conegliano Brut "Maschio"
Birra Forst Kronen chiara
Birra Forst Premium chiara
Pepsi Cola Aranciata Seven Up
Acqua minerale NATURALE Acqua minerale FRIZZANTE

TERRA DI SIENA

ANTIPASTI

Antipasto Senese (prosciutto, salame, finocchiona, rigatino, crost. nero, crost. fantasia senese)
Sformatino di pecorino di Pienza e vellutata di zucchine
Carpaccio di manzo marinato su letto di valeriana e scaglie pecorino di Pienza
Tortino di patate con rigatino croccante su crema allo zafferano

MINESTRE

La Ribollita di Piazza del Campo

PASTE ASCIUTTE

Pici (spaghettoni freschi) all'etrusca con cinta senese
Ravioli di Pienza con pinoli burro nocciola e miele al timo
Pappardelle con cinghiale
Risotto di S. Gimignano (zafferano, salsiccia, funghi)
Maremmani all'Amiatina (ravioloni con sugo di funghi)
Straccetti di farro con ragù di anatra al Vin Santo
Gnocchetti verdi all'ortica con verdure padellate e scaglie di pecorino stagionato
Tortelli di patate con pomodorini al forno e lardo di cinta senese

PIETANZE con contorno

La Fiorentina con insalata mista (2 persone)
Tagliata su letto di misticanza e scaglie di pecorino
Filetto di suino porchettato con fagioli all'uccelletta
Bocconcini di manzo al Brunello
Selezione di pecorini Val d'Orcia con fantasia di marmellate
Fagiano al coccio con olive frantoiane
Stracotto di guancia di manzo con cipolline glassate al Vin Santo
Grigliata francigena (maiale, agnello, vitello - per 2 persone)

CONTORNI

Insalata verde
Patate alla ghiotta (erbe aromatiche)
Fagioli all'uccelletta



DESSERT

I Cantucci con Vin Santo

Zuppa di Caterina de' Medici (tipo zuppa inglese)

Parata di dolcezze senesi (panforte, ricciarelli, cantucci) con bianco dolce

I NOSTRI VINI in bottiglia

Lambrusco Reggiano DOC secco

Cuvée 1950 Reggiano (Ex Ronchi dell'Olma)

Chianti DOCG "Santa Trinita" Chiantigiane

Chianti DOCG "Fattoria dell'Agresto" Gasparri

Chianti Classico DOCG "Lamole di Lamole"

Rosso di Toscana IGT "Il Nottolino"

Rosso di Montalcino DOC "Banfi"

Brunello di Montalcino DOCG "Banfi"

Rosso di Montepulciano DOC "Nottola"

Nobile di Montepulciano DOCG "Nottola"

Nobile di Montepulciano DOCG "Riserva" del Fattore

Rosso Salento IGT "Coop Libera Terra"

Vernaccia di S. Gimignano DOCG "Santa Trinita"

Spumante Prosecco di Conegliano BRUT "Maschio"

Acqua minerale NATURALE Acqua minerale FRIZZANTE

I NOSTRI VINI in calice

Brunello di Montalcino DOCG "Banfi"

Nobile di Montepulciano DOCG "Nottola"

Nobile di Montepulciano DOCG "Riserva"

GRAPPE

Grappa del Castello Villa Banfi Montalcino

Grappa di vinacce di Chianti

IL GAMBERO ROSSO

ANTIPASTI

Insalata di mare

Cozze gratinate

Moscardini novellini in umido

Fantasia di mare fredda

Fantasia di mare calda

Carpaccio di pesce spada affumicato

Cozze alla marinara

Salame di piovra su letto di rucola e spuma di olio e limone

PRIMI

Risotto alla pescatora

Pennette al sugo di seppia

Gnocchi alla pescatora

Triangoli di pesce spada alla polpa di granchio

Strigoli ai gamberetti

Gnocchi di patate alla salsiccia

Spaghetti alle vongole veraci

Tagliolini al salmone

Tris (riso-gnocchi-pennette)

PIATTI UNICI

Zuppa di pesce

Spaghetti allo scoglio

SECONDI

Fritto misto

Grigliata mista di pesce



Gamberoni alla piastra
Rombo alla piastra per 1 persona
Rombo alla piastra per 2 persone
Spiedini di pesce
Coda di rospo al forno
Orata al forno
Filetto di scorfano al peperone rosso e pomodorini
Filetto di branzino con olive e capperi
Filetto di S. Pietro con carbonata di verdure
Rane fritte
Coppa suino al forno
Prosciutto crudo Parma

CONTORNI

Patatine fritte
Insalata mista

DESSERT

Sorbetto al limone della casa

BEVANDE

Lambrusco secco DOC Casali "Lega del Cuore"
Bianco Classico secco DOC Casali "Lega del Cuore"
Cuvée 1950 Reggiano (ex Ronchi dell'Olma)
Lambrusco Reggiano DOC secco
Gutturino piacentino DOC frizzante "Casabella"
Prosecco Spago IGT "Maschio"
Chardonnay frizzante IGT Venezie "Maschio"
Müller Thurgau IGT frizzante "Bervini"
Trebiano dell'Emilia IGT frizzante
Vermentino DOC bianco fermo "Cantina Lunae"
Müller Thurgau Trentino DOC fermo "Mezzacorona"
Pinot grigio Chardonnay IGT fermo
Placido Rizzotto bianco fermo "Coop Libera Terra"
Bianco Scandiano-Canossa DOC secco Cantina Sociale Arceto
Spumante Prosecco di Conegliano BRUT "Maschio"
Pepsi Cola Aranciata Seven Up
Birra Forst chiara
Acqua minerale NATURALE Acqua minerale FRIZZANTE

IL VENTASSO

ANTIPASTI

Insalata di porcini freschi
Bresaola con porcini freschi e erbe fini
Scarpasoun montanaro con riso
Tris (erbazzone, culaccia, parmigiano reggiano, verdure)

PRIMI

Risotto con porcini
Zuppa di porcini con crostini
Tortelli di patate ai porcini, noci, erba cipollina
Tortelli verdi al burro e salvia
Cappellacci di castagna con funghi
Lasagne ai porcini
Pennette con guancia suino, pomodorini, cipolla tropea
Gnocchetti verdi crema di zucca e gocce di aceto balsamico
Polenta con sugo di funghi



Tris (risotto – lasagne ai porcini – gnocchetti)

Tris tortelli (verdi, patate, castagne)

PIATTO UNICO

Cinghiale con polenta

SECONDI

Porcini (fritti) alla montanara

Scaloppine di pollo con porcini

Porcini trifolati

Filetto di suino ai porcini freschi e patatine

Guancia di suino arrosto agli aromi con verdure pastellate

Costolette di agnello ai ferri con erbe aromatiche

Culaccia con formaggi, pane caldo e burro aromatizzato

Roast-beef con porcini freschi e pomodorini confitt

Pecorino e blue di capra con miele di castagno

CONTORNI

Insalata

Patatine fritte

Polenta fritta

Verdure pastellate

DOLCI

Macedonia ai frutti di bosco

Crostata all'albicocca

Torta di riso della casa

Cheesecake con frutti di bosco

Bis di torte della casa (crostata e riso)

BEVANDE

Lambrusco secco DOC CASALI "Lega del Cuore"

Lambrusco Reggiano DOC secco

Cuvée 1950 Reggiano (Ex Ronchi dell'Olma)

"Cinghio del Fojonco" Lambrusco Grasparossa DOC dolce

"Il Quaresimo" Lambrusco Biologico-Biodinamico "La Collina"

Rosso di Toscana "Il Nottolino" IGT Cantina Nottola

Gutturnio Piacentino DOC frizzante

Chianti DOCG "Santa Trinita" Chiantigiane

Chianti DOCG "Santa Trinita" Chiantigiane

Teroldego Rotaliano DOC "Mezzacorona"

Teroldego Rotaliano DOC "Mezzacorona"

Rosso Salento IGT "Coop Libera Terra"

Barbera Veglio Elisa

Bianco Classico secco DOC CASALI "Lega del Cuore"

Prosecco Spago IGT "Maschio"

Pinot Grigio Chardonnay IGT fermo

Placido Rizzotto bianco fermo "Coop Libera Terra"

Spumante Prosecco di Conegliano BRUT "Maschio"

Pepsi Cola Aranciata Seven Up

Birra Forst chiara

Acqua minerale NATURALE Acqua minerale FRIZZANTE

Il Falò

ANTIPASTI

Antipasto del Falò (salumi misti, parmigiano reggiano, cipolline)

Lonza affumicata di maiale con champignon freschi

CARNI ALLA BRACE E ALLA PIASTRA

Grigliata mista (spiedino-salsiccia-puntine-coppa)

Spiedini di suino
Puntine di suino
Salsiccia di suino
Gran costata del Falò
Galletto alla brace
Petto di pollo alla piastra
Costine di agnello
Barzigole di pecora
Lombata Angus argentino alla brace

CONTORNI

Patatine fritte
Insalata
Insalatone
Cipolline in agrodolce
Funghi champignon alla piastra
Gran misto di verdure pastellate

BEVANDE

Cuvée bianco frizzante in caraffa
Cuvée bianco frizzante in caraffa
Lambrusco secco DOC Casali "Lega del Cuore"
Lambrusco Reggiano DOC secco
Cuvée 1950 Reggiano (ex Ronchi dell'Olma)
Lambrusco Grasparossa Cantina Sociale Arceto
Ottocentenero lambrusco IGT Albinea Canali
Sangiovese di Romagna DOC
Chianti DOCG "Santa Trinita" Chiantigiane
Chianti DOCG "Santa Trinita" Chiantigiane
Rosso di Montepulciano DOC "Nottola"
Rosso Salento IGT Coop Libera Terra
Pinot grigio Chardonnay IGT fermo
Placido Rizzotto bianco fermo Coop Libera Terra
Prosecco Spago IGT "Maschio"
Pepsi Cola Aranciata Seven Up
Birra Forst Kronen
Acqua minerale NATURALE
Acqua minerale FRIZZANTE

AL TULER

PRIMI

Cappelletti in brodo
Cappelletti alla panna
Cappelletti al ragù
Tortelli di erbetta al burro e salvia
Tortelli di zucca ai sapori di una volta
Lasagne
Gramigna tricolore alla salsiccia
Pappardelle al sugo di selvaggina
Tris (tortelli – lasagne – cappelletti)
Polenta con ragù

SECONDI

Grigliata mista di carne
Spiedini di carne alla griglia
Puntine di maiale alla griglia



Salsicce alla griglia
Coniglio con polenta
Stracotto di somarina con polenta
Capriolo con polenta (solo mercoledì e giovedì)
Filetto suino all'aceto balsamico
Arrosto di vitello al forno
Bollito misto (manzo-gallina-cotechino-lingua) con salsa verde
Prosciutto crudo
Salumi misti
Formaggio parmigiano reggiano

CONTORNI

Patatine fritte
Patate al forno
Insalata verde e pomodori
Salsa verde
Cipolline in agrodolce

DOLCI

Zuppa inglese (monoporzione)
Profitterol cioccolato (monoporzione)

BEVANDE

Vini bottiglia 0,375
Lambrusco secco DOC CASALI "Lega del Cuore"
Teroldego Rotaliano DOC "Mezzacorona"
Bianco Classico secco DOC CASALI "Lega del Cuore"
Vini bottiglia 0,750 e bevande
Cuvée 1950 Reggiano DOC Secco (Ex Ronchi dell'Olma)
"Terre della Fumana" Lambrusco di Sorbara
Lambrusco Reggiano DOC Secco
"Il Quaresimo" Lambrusco Biologico-Biodinamico "La Collina"
"Cinghio del Fojonco" Lambrusco Grasparossa DOC dolce
Gutturnio Colli Piacentini DOC "Viticoltori Arquatesi" frizzante
Teroldego Rotaliano DOC "Mezzacorona"
Sangiovese di Romagna DOC
Rosso di Toscana "Il Nottolino" IGT
Rosso Salento IGT "Coop Libera Terra"
Dolcetto d'Alba Terrenostre 0,750
Müller Thurgau "Bervini" IGT frizzante
Prosecco "Spago" IGT Maschio
Malvasia Colli Piacentini DOC Secca
Trebiano dell'Emilia IGT frizzante
Placido Rizzotto bianco fermo "Coop Libera Terra"
Pepsi Cola Aranciata Seven Up
Birra Forst chiara
Acqua minerale NATURALE Acqua minerale FRIZZANTE

ADRIATICO

ANTIPASTI FREDDI

Insalata di mare
Trancio di tonno al sale dolce
Gamberetti dal Porto all'Orto con zucchine, cannellini, mais, pomodoro fresco
Alici marinate in olio e limone

Crostino del marinaio

Maestrale: trionfo di antipasti freddi

ANTIPASTI CALDI

Cozze alla marinara

Soutè di vongole veraci

Zuppetta di granchio e crostini profumati

Capesante fresche gratinate

Polipo al vapore con patate

Bruschette del pescatore

Scirocco: trionfo di antipasti caldi

PRIMI

Risotto alla pescatora

Tagliolini alle poverazze (vongole veraci)

Strozzapreti del marinaio con sugo di triglie e frutti di mare

Gnocchetti al piccolo ragù di pesce con seppie e gamberi

Cappellettoni di branzino e cernia in salsa cardinale

Spaghetti al pomodoro

La calamarata (mezze maniche con calamari, pomodoro, basilico, brandy)

Tris tricolore (risotto, gnocchetti, tagliolini)

PIATTI UNICI

Spaghetti allo scoglio

Scrigno di tagliolini neri con seppie ripiene e capesante

Zuppa di pesce alla romagnola

SECONDI PIATTI

Fritto misto dell'Adriatico

Spiedini di gamberi alla griglia

Rombo vero alla griglia per 1 persona

Rombo vero alla griglia per 2 persone

Coda di rospo alla brace

Acciughe di lampara alla brace

Seppioline ripiene al forno

Sgombro al cartoccio con pomodorini, porri, erbe aromatiche

Grigliata mista di pesce

Prosciutto al forno "bracino"

Prosciutto di Parma

CONTORNI

Insalata mista

Patatine fritte

DESSERT

Sorbetto al limone

Sorbetto al caffè

BEVANDE

Lambrusco reggiano DOC Secco Cantine Riunite

"Terre della Fumana" Lambrusco Sorbara DOC secco

Bianco classico DOC Casali "Lega del cuore"

Pignoletto dell'Emilia IGT frizzante

Albana di Romagna DOCG secco "Chiarli"

Trebbiano dell'Emilia IGT frizzante

Chardonnay IGT Venezia frizzante "Maschio"

Vermentino colli di Luni DOC "Cantine Lunae"

Müller Thurgau "Bervini" DOC frizzante

Prosecco Spago IGT Veneto "Maschio"

Pinot Grigio Chardonnay IGT

Placido Rizzotto bianco fermo "Coop Libera Terra"

Spumante prosecco di Conegliano DOC "Maschio"

Pepsi cola Aranciata Seven up

Birra Forst chiara



PIZZERIA MARGHERITA

PRIMI

Tortelli verdi burro e salvia
Tortelli di zucca burro e salvia
Tortelli di zucca lardo e pancetta
Gnocchetti al gorgonzola e gherigli di noce
Penne all'arrabbiata
Bis di tortelli verdi e zucca con lardo e pancetta
Pentagramma di tortelli (verdi – zucca – radicchio – patate – porri e pancetta)

SECONDI

Spalla di S. Secondo con salsa della nonna
Stinco di maiale con patatine fritte
Prosciutto crudo

CONTORNI

Patatine fritte
Polenta frita
Cipolline all'aceto balsamico

DOLCI (Ordinazione anche al carrello in sala)

Zuppa inglese della Bianca
Torte (Tiramisu e Profitterol)
Torta alla frutta fresca
Crema catalana

BEVANDE

Cuvée bianco frizzante in caraffa
Cuvée bianco frizzante in caraffa
Lambrusco secco DOC Casali "Lega del Cuore"
Lambrusco Reggiano DOC secco
Novalba Pinot Rosa frizzante Maschio dei Cavalieri IGT
Gutturnio Colli Piacentini "Viticoltori Arquatesi" frizzante
Prosecco Spago IGT "Maschio"
Pinot Grigio Chardonnay IGT fermo
Trebiano dell'Emilia IGT frizzante
Bianco classico secco DOC CASALI "Lega del Cuore"
Birra Forst Kronen chiara
Birra Forst Kronen chiara
Pepsi Cola Aranciata Seven Up
Acqua minerale NATURALE Acqua minerale FRIZZANTE

PIZZE

Baby margherita
Baby prosciutto cotto
Bianca (solo mozzarella)
Rossa (solo pomodoro)
Del Campovolo (mozz.-pomodorini-rucola-parmigiano scaglie-pancetta-aceto bals.)
Carciofi (pomodoro-mozzarella-carciofi)
Calzone (pomodoro-mozzarella-prosciutto cotto)
Calzone farcito (pomodoro-mozzarella-prosciutto cotto-funghi)
Friarielli (cime di rapa) e salsiccia (mozzarella-friarielli-salsiccia)
Frutti di mare (pomodoro-mozzarella-frutti di mare)



Funghi (pomodoro-mozzarella-funghi)
Funghi porcini (pomodoro-mozzarella-funghi porcini)
Margherita (pomodoro-mozzarella)
Marinara (pomodoro-aglio-origano)
Mozzarella e rucola (senza pomodoro)
Napoli (pomodoro-mozzarella-acciughe-origano)
Patatine fritte (pomodoro-mozzarella-patatine)
Pomodorini freschi (mozzarella-pomodorini freschi)
Prosciutto cotto (pomodoro-mozzarella-prosciutto cotto)
Prosciutto e funghi (pomodoro-mozzarella-funghi-prosciutto cotto)
Prosciutto crudo (pomodoro-mozzarella-prosciutto crudo)
Pugliese (pomodoro-mozzarella-cipolla fresca)
4 Formaggi (pomodoro-mozzarella-parm.reggiano-gorgonzola-pecorino)
4 Stagioni (pomodoro-mozzarella-salsiccia-funghi-prosciutto cotto-carciofi)
Reggiana (pomodoro-mozzarella-parm.reggiano scaglie-prosciutto crudo)
Salamino piccante (pomodoro-mozzarella-salamino piccante)
Salsiccia (pomodoro-mozzarella-salsiccia)
Vegetariana (pomodoro-mozzarella-verdure)
Würstel (pomodoro-mozzarella-würstel)
Maggiorazione prosciutto crudo
PRODOTTI SENZA GLUTINE (per celiaci)
Pizza Margherita (pomodoro-mozzarella)
Pizza prosciutto cotto (pomodoro-mozzarella-prosciutto cotto)
Pizza prosciutto crudo (pomodoro-mozzarella-prosciutto crudo)
Pizza con rucola (pomodoro-mozzarella-rucola)
Patine senza glutine
Prosciutto cotto
Prosciutto crudo
Coppetta gelato senza glutine – Surprise Cup Algida
Birra senza glutine “Estrella”

I SAPORI DEL SUD

ANTIPASTI

Crostini tricolori (nduja calabra, patè di fave, ricotta alle erbe, frisella con pomodoro fresco)
Insalatina di orzo con verdure di stagione (ingredienti BIO)
Bocconcino di tonno con pistacchi e mandorle e crudità di spinaci Astice all’Amalfitana con insalatina di I
imoni BIO di Sorrento (per 2 persone)
Antipasto del Pollino per 2 persone (ricottina, olive, crostone, fave, bocconcino mozzarella, coppa,
frisella con funghi, pecorino, melanzane essiccate-scapece, pomodoro secco)

PRIMI

Cavatelli alla Silana (pomodoro a filetti, basilico fresco e pecorino crotonese)
Sformato di maccheroni al torchio al forno con funghi misti, ricotta, provola e pecorino crotonese
Orecchiette ai sapori di Puglia (cozze, vongole, cime di rapa)
“Farro BIO mantecato al Golfo Aranci con ingredienti BIO
(gamberoni, totani, tonno, cozze, vongole)”
Scialatielli del Pescatore polpo e pomodorini
Tris di primi della casa (cavatelli, orecchiette, scialatielli)

PIATTO UNICO

padella di paccheri del Salento con gamberi e astice

SECONDI

Fritto misto mare in tempura (pastella con semi di papavero)

Nocette di coniglio alla calabrese (olive, carciofi, funghi)

Terracotta di scamorza con pomodoro e origano fresco

Spigola alla brace con salsina mediterranea

Tiella (padella) di agnello al forno con patate, origano e menta

Verdure alla murese con melanzane, zucchine, patate, cipolla tropea, pomodori, peperoni alla griglia con menta e aceto

“Tagliata di tonno ai semi di sesamo, carote, zucchine, cipolle marinate (con ingredienti BIO)”

Tagliata di spada con madorle, pistacchi e pomodori secchi del Salento

Fagotto di crostacei con granchi, cozze, vongole, gamberi e molluschi

Gamberoni alla brace con salsina mediterranea

CONTORNI

Patate e peperoni in padella

Stufato di melanzane, zucchine, peperoni, cipolla tropea

Insalata tropea, scarola, cipolla tropea, pomodori, origano, olive e capperi

DOLCI

Coppa di gelato alle arance di Sicilia, cedro candito e scaglie di cioccolato

Pastiera napoletana

Piccoli peccati di gola di gelato artigianale

Pasticceria secca siciliana con Amarascato Duca di Salaparuta

Sorbetto al caffè

BEVANDE

Bianco Grillo fermo Feudo Arancio IGT

Bianco classico Casali DOC frizzante “Lega del Cuore”

Cirò bianco fermo “Cantine Librandi”

Cirò rosato fermo “Cantine Librandi”

Cirò rosso fermo “Cantine Librandi”

Traimari bianco frizzante “Pellegrino Duca di Belmonte”

Anthilia bianco fermo IGT Donnafugata

Falanghina bianco fermo DOC del Sannio “Guardiolo”

Placido Rizzotto bianco fermo “Coop Libera Terra”

Rosso Salento fermo “Coop Libera Terra”

Nero d’Avola Feudo Arancio IGT

Nero d’Avola Feudo Arancio IGT

Spumante Brut “Duca di Salaparuta”

Lambrusco secco DOC CASALI “Lega del Cuore”

Lambrusco Reggiano DOC Secco

Terre della Fumana Lambrusco di Sorbara secco DOC

Acqua minerale NATURALE

Acqua minerale FRIZZANTE

