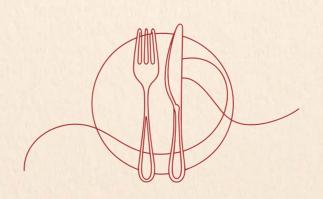
Menir

Dall'Ospite

Lal 1997

RISTORANTE PIZZERIA





MENÙ DEGUSTAZIONE DI MARE

Antipasto di mare misto Selezione di piatti caldi e freddi

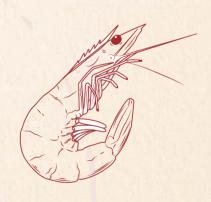
Bis di primi di pesce

Grigliata mista di pesce

Frittura di pesce

Contorni

Sorbetto e caffè



€ 50,00 a persona (minimo 2 persone)

Nota: il menù non include le bevande



ANTIPASTI DI MARE

Antipasto di mare misto freddo e caldo (min. 2 persone) (2,3,8,9,14)	36,00
Antipasto di mare freddo (2,3,4,10,14)	15,00
Cozze alla marinara (2,14)	10,00
Cozze alla tarantina (1,2,9,14)	11,00
Salmone con burro e crostini (1,4)	11,00
Salmone alla rucola (1)	12,00
Coctkail di gamberi (2,3,10)	10,00
Polpo alla Luciana (14,9)	13,00
Polipo al basilico (14,9)	13,00
Misto caldo (cozze, vongole, lupini) (2,9,14)	15,00
Antipasto marinato (4)	14,00
Tartare di tonno (4,8)	15,00
Ostriche (a scelta) (2)	cad. 3,00
Capesante gratinate (4 pz.) (1,2)	16,00



ANTIPASTI DI TERRA

Affettato di crudo di Parma	10,00
Affettato all'italiana (7)	12,00
Prosciutto e melone (in stagione)	12,00
Prosciutto e mozzarella di bufala (7)	12,00
Mozzarella di bufala DOP (7)	11,00
Caprese (7)	12,00
Bresaola della Valtellina (7)	10,00
Bruschette (1)	3,00



PRIMI DI MARE

Maccheroncini alle canocchie (1,2,9)	12,00
Taglioline al nero di seppia (1,2,9)	14,00
Taglioline al salmone (1,3,4,7,9)	10,00
Tagliatelle ai gamberi e olive taggiasche (1,2,3,9)	12,00
Risotto ai frutti di mare (2,4,7,9)	16,00
Risotto alla crema di scampi (2,7,9)	13,00
Spaghetti alle vongole veraci (1,14)	16,00
Spaghetti allo scoglio (1,2,4,14,9)	16,00
Paccheri all'Astice (min. 2 persone) (1,2,9)	20,00
Risotto gamberi e asparagi (2,7,9)	12,00
Spaghetti alle cozze (1,4,14)	11,00
Paccheri alla siciliana (1,4,9)	14,00
Fusillo Napoletano cozze e calamari (1,4,9)	14,00
Spaghetti al tonno fresco (1,4,14)	15,00
Strigolo alle capesante (1,2,7)	15,00

PRIMI DI TERRA

Spaghetti alla Nerano (zucchine fritte e provolone del Monaco) (1,9,4)	8,00
Spaghetti al pomodoro (1,9)	7,00
Spaghetti alla carbonara (1,3,7)	8,00
Penne all'arrabbiata (1,9)	8,00
Bucatini all'amatriciana (1,9)	8,00
Tortellini in brodo/ragù/panna (1,3,7,8)	11,00
Tagliatelle al ragù (1,3,7,8,9)	10,00
Tagliatelle ai funghi porcini e salsiccia (1)	11,00
Tortelloni gorgonzola e noci (1,3,7,8)	11,00
Tortelloni burro e salvia (1,7,9)	11,00
Tortelloni speck e rucola (1,7,9)	11,00
Risotto trevigiano e taleggio (1,7,9)	11,00
Strozzapreti speck e rucola (1,3,7)	9,00
Maccheroncini alla boscaiola (1,3,5,7)	8,00
Orecchiette broccoli e salsiccia (1,5,7)	8,00
Gnocchi alla sorrentina (1,7)	8,00

SECONDI DI MARE

Pesce spada alla siciliana (4,1,2)	15,00
Fritto misto (1,2)	18,00
Grigliata mista di pesce (1,2,14)	20,00
Pesce spada ai ferri (4)	18,00
Salmone alla griglia (4)	15,00
Orata alla griglia	16,00
Orata al forno con patate, olive e pomodorini	19,00
Branzino alla griglia	16,00
Branzino in crosta di patate	19,00
Branzino al cartoccio (4,14)	19,00
Branzino al sale	18,00
Spiedini di pesce (1,4,2)	18,00
Tagliata di tonno (4,8)	18,00



SECONDI DI CARNE

Bistecca di manzo	10,00
Paillard	10,00
Costata di manzo	l'etto 5,0 0
Filetto ai ferri	20,00
Filetto al pepe verde (1,7,3)	21,00
Filetto ai porcini (1,7,2)	22,00
Braciola di maiale	10,00
Cotoletta alla Milanese (1,3)	11,00
Cotoletta alla Bolognese (1,3,7)	12,00
Grigliata mista di carne	16,00
Scaloppine ai funghi/limone/vino bianco (1,3,7)	10,00
Straccetti di filetto rucola e grana (1,7)	18,00
Salsiccia ai ferri	10,00
Petto di pollo agli asparagi (1,3,7)	10,00
Petto di pollo ai ferri	10,00
Tagliata di manzo rucola e grana (7)	20,00



INSALATE

Insalate mix	5,00
Insalata verde	5,00
Insalata di pomodorini	5,00
Insalata di radicchio	5,00
Insalata di rucola	5,00
Insalatona mista (4,7)	10,00
Insalatona del marinaio (2,4,14)	12,00





CONTORNI

Verdure lesse a scelta	5,00
Verdure alla griglia a scelta	5,00
Patate fritte	5,00
Patate al forno	5,00
Formaggio mix (7)	7,00



DI37 E		
PIZZE		

_'

SCHIACCIATA BIANCA (1)	3,00
SCHIACCIATA ROSSA (1,7)	3,50
MARINARA Pomodoro, aglio, olio, origano (1,7)	5,00
MARGHERITA Pomodoro, mozzarella (1,7)	6,00
NAPOLI Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano (1,7,4)	7,00
ROMANA Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano (1,7,4)	7,00
FUNGHI Pomodoro, mozzarella, funghi (1,7)	7,00
PROSCIUTTO Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto (1,4,7)	8,00
WURSTEL Pomodoro, mozzarella, wurstel (1,3,7)	7,00
SALSICCIA Pomodoro, mozzarella, salsiccia (1,7)	8,00
ALLE VERDURE Pomodoro, mozzarella, verdure miste (1,7)	8,00
FRUTTI DI MARE Pomodoro, frutti di mare (1,2,4,14)	10,00
CAPRICCIOSA Pomodoro, mozzarella, prosc. cotto, funghi, carciofini (1,7)	8,00
CONTADINA Pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia, cipolla (1,7)	8,00
CALZONE NORMALE Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto (1,7)	8,00

FUNGHI PORCINI Pomodoro, mozzarella, funghi porcini (1,7)	9,00
MOZZARELLA DI BUFALA Pomodoro, mozzarella di bufala (1,7)	9,00
CARDINALE Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, olive, peperoni (1,7,4)	8,00
DIAVOLA Pomodoro, mozzarella, salame piccante (1,7)	8,00
VEGETARIANA Pomodoro, bufala, funghi, radicchio, rucola, grana (1,7)	10,00
TONNO E CIPOLLA Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla (1,7)	8,00
SPECIALE DELLA CASA Pom., mozz., salsiccia, funghi, carciofini, prosc. cotto, wurstel, olive (1,7)	10,00
ATOMICA Pomodoro, mozzarella, salsiccia, wurstel, uovo (1,7,3)	8,00
PARMIGIANA Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, melanzane, grana (1,7)	8,00
PUGLIESE Pomodoro, mozzarella, cipolla, olive, grana (1,7)	7,00
SARACENA Pomodoro fresco, mozzarella, grana (1,7)	8,00
SICILIANA Pomodoro, capperi, olive, acciughe (1,3,7)	7,00
QUATTRO STAGIONI Pom., mozz., prosc. cotto, funghi, carciofini, salsiccia (1,7)	8,00
QUATTRO FORMAGGI Pomodoro, mozzarella, quattro formaggi (1,7)	8,00

_ '

PIZZE SPECIALI

VIENNESE	10,00
Pomodoro, mozzarella, wurstel, speck (1,7)	
SALSICCIA & FRIARIELLI	9,00
Bianca (1,7)	
SOLE	10,00
Bianca, mozzarella, datterino giallo, scamorza, 'nd	uja (1,3,7)
CRUSCOSA	10,00
Bianca, peperone crusco, scamorza (1,7)	
AMALFI	10,00
Bianca, mozz., alici marinate, bufala, basilico, scor	za di limone (1,3,7)
TRICOLORE	10,00
Mozzarella, datterino giallo e rosso, pesto di basilico	0 (1,7)
REGINA	12,00
Stracciatella, mortadella, pistacchio, basilico (1,7,8)	
DIVINA	9,00
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame piccante	2 (1,7)
CALZONE NAPOLI	9,00
Pomodoro, mozzarella, ricotta fresca, salame napoli	(1,7)



PIZZE AL METRO

1 / 2 METRO MISTA	22,00
1 / 2 METRO MONOGUSTO	18,00
1 / 2 METRO BIGUSTO	18,00

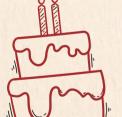
AGGIUNTE

Aggiunte varie	1,50
Salumi o bufala	2,00
Pizze giganti (supplemento per pizza grande)	3,00
Pizze stese (supplemento)	1,00
Pizze con doppio impasto (supplemento)	1,00

BIBITE	
ina 1 lt. (1)	10,00

BAR

Birra alla spina 1 lt. (1)	10,00	Caffè	1,50
Divvo alla enina madia (1)	E 00	Decaffeinato	1,50
Birra alla spina media (1) 5,00	Amari, Limoncello della casa	3,00	
Birra alla spina piccola (1)	3,00	Whisky - Cognac - Vodka	5,00
Coca cola alla spina 1 lt.	10,00		
Coca cola alla spina media	5,00		
Coca cola alla spina piccola	3,00	BIBITE IN BOTTIG	
Bibite in lattina	2,50	Beck's (1) 4,0	6
	_,00	Ceres (1) 4,0	0
Bibite 1,5 lt.	5,00	Corona (1) 4,0	0
Acqua minerale 1 lt. 2,00	San Miguel (1) 6,0	0	
	Birra 66 cl. (1) 5,0	0	
Acqua minerale 50 cl.	1,00	Birra Analcolica (1) 4,0	0



DOLCI

Profitteroles (1,3,6,7)	5,00
Panna cotta (4,7,8)	5,00
Zuppa inglese (1,3,7,12)	5,00
Tiramisù (1,3,7,6,12)	5,00
Sorbetto (8)	5,00
Gelato alla crema (1,3,6,7)	5,00
Tartufo bianco o nero (confezionato) (1,3,6,7)	5,00



La Nostra Cantina

VINI BIANCHI

Pinot Grigio (12) 1 lt.	20,00
Muller Thurgau (12)	20,00
Prosecco di Valdobbiadene (12)	20,00
Greco di Tufo (12)	20,00
Fiano di Avellino (12)	20,00
Pignoletto (12)	18,00
Falanghina (12)	20,00
Vermentino (12)	20,00
Traminer (12)	20,00

VINI ROSSI

Chianti (12)	18,00
Sangiovese (12)	18,00
Lambrusco (12)	18,00
Cabernet (12)	18,00
Merlot (12)	18,00
Teroldego (12)	18,00
Bracchetto (12)	20,00
Refosco (12)	18,00

wine together

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

PER GARANTIRE LA TUA SICUREZZA ALIMENTARE, TI INVITIAMO A SEGNALARCI EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE AL MOMENTO DELL'ORDINE

- 1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso detrosio (1)
 - b) Maltodestrine a base di grano (1)
 - c) Sciroppi di glucosio a base di orzo
- d) Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2. Crostacei e prodotti a base crostacei.
- 3. Uova e prodotti a base di uova.
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoide;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5. Arachidi o prodotti a base di arachidi.
- 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) Olio e grazzo di soia raffinato (1);
- **b)** Tocoferoli misti naturali (ez06), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esterni a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
 - b) lattosio.
- **8. Frutta e glucosio**, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L), nocciole (Corylus avellana), noci (Luglans regia), noci di acagiu' (Anacarddium occidentale), noci di pecan (Canya illinoinensis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensiand (Macadamia termifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10. Senape e prodotti a base di senape.
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- **12. Anidride solforosa e solfiti** in concentazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti cosi' come proposti pronti al consumo o ricostruiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

NAXOS HOTEL



Via Bazzanese, 95/3 - Ceretolo - Casalecchio di Reno (Bo) Tel. 051.61.31.456 - Fax 051.61.31.616

Dall'Ospite

Lal 1997

RISTORANTE PIZZERIA

Tel. 051.49.80.023

Via Emilia Ponente, 242 • BOLOGNA