



Elena
Ristorante Pizzeria
dal 1985

MENÙ

ANTIPASTI DI MARE

Sformatino di scampi con cracker al timo e crema di cavolfiore
16,00€   


Tartare di gambero rosso con maionese al mango
18,00€  

Baccalà marinato con polvere di olive taggiasche, capperi
croccanti e pomodoro arrosto
16,00€ 


Insalata di mare (seppia, polpo, calamaro e gambero) cotta a bassa temperatura
16,00€  

Misto mare: sformatino di scampi, alici fritte e baccalà marinato
18,00€   



ANTIPASTI DI TERRA

Tagliere con salumi di Cinta senese DOP e giardiniera
(prosciutto, salame crispus, lonza, sbriciolona e capocollo)
20,00€ 

La tonnata di Danilo
(roastbeef di Black Angus servito con salsa tonnata di nostra produzione)
16,00€

Insalata caprese
(pomodoro fresco, mozzarella di bufala DOP, olio EVO, basilico fresco)
12,00€ 

Prosciutto di Cinta senese DOP, burratina Murgella 125gr.
18,00€  

Sparmigiana
Flan di melanzane alla parmigiana con crema di Parmigiano reggiano
15,00€  

COPERTO
2,00€

PRIMI DI MARE

Spaghetto quadrato La Molisana allo scoglio

18,00€   

Risotto selezione Campanini alla corsara

18,00€  

Spaghetto quadrato con cozze, crema di pistacchio e briciole di pane croccante

18,00€  

Tagliolini all'uovo con astice canadese

20,00€   

Chicche di patate agli scampetti

18,00€  

Spaghetti al nero di seppia con bottarga e polpa di riccio

20,00€   

PRIMI DI TERRA

Tagliatelle integrali La Molisana con porcini e crema al tartufo

18,00€  

Tortelli maremmani ripieni di ricotta e spinaci al ragù

15,00€  

Pennette al ragù

12,00€ 

Pennette al pomodoro

10,00€ 

Per eventuali primi piatti del giorno si consiglia di rivolgersi al nostro personale di sala.

Si ricorda inoltre che per motivi metereologici e/o logistici alcune ricette potrebbero talvolta essere integrate con prodotti surgelati o congelati.

SECONDI DI MARE

Grigliata mista di crostacei e molluschi
(scampo, mazzancolla, 1/2 astice, canocchia, calamaro)

28,00€  

Calamari alla griglia

18,00€ 

Frittura di calamari veraci e gamberi

18,00€  

Pesce bianco locale cucinato alla piastra o alla paesana
(secondo la disponibilità del pescato giornaliero)

8,00€/hg. 

Frittura di alici con anelli di cipolla in tempura

16,00€   

SECONDI DI TERRA

Guancia di vitellone cotta a bassa temperatura con polenta

18,00€

Pulled pork con chips di patate e cipolla caramellata alla birra

18,00€ 

Tagliata di manzo con rucola e scaglie di Grana

18,00€ 

CONTORNI

Insalata mista

4,00€

Patatine fritte

4,00€

Verdure alla griglia

(melanzane, zucchine, radicchio trevisano, insalata belga, peperoni)

6,00€

Per eventuali secondi piatti del giorno si consiglia di rivolgersi al nostro personale di sala.

PIZZE

LA NOSTRA MARGHERITA

CLASSICA

Pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, basilico, olio EVO

7,00€  

BUFALA

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP, mozzarella di bufala DOP, basilico e olio EVO

9,00€  

SU ORDINAZIONE:

MARGHERITA SCOMPOSTA

Pomodoro datterino, stracciatella Caseificio Murgella, olio EVO e basilico

12,00€  


Pizza scomposta gourmet, secondo gli ingredienti concordati

15,00-25,00€ 

LA NOSTRA MARINARA


CLASSICA

Pomodoro pelato, aglio, basilico e olio EVO

6,00€ 

VERACE

Pomodoro San Marzano dell'Agro sarnese nocerino DOP, aglio, olive nere, alici, olio EVO e basilico

8,00€ 

Tutte le pizze possono essere preparate con farina integrale con un supplemento di 1,00€

PIZZE LE REGIONALI

UNITÀ D'ITALIA

Mozzarella di bufala, crema di pistacchio di Bronte, pomodoro datterino, pinoli, granella di pistacchio, Parmigiano

13,00€   

VALLE D'AOSTA

Mozzarella fior di latte, fontina valdostana e tartare di champignon al forno

10,00€   

PIEMONTE

Mozzarella fior di latte, arrosto di vitellone al forno, tartare di champignon e toma

12,00€   

LIGURIA

Pomodoro pelato, pesto alla genovese, patate arrosto, mozzarella, basilico e parmigiano

10,00€  

LOMBARDIA

Mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, mele e Parmigiano

10,00€  

TRENTINO-ALTO ADIGE

Mozzarella fior di latte, pomodoro pelato, stracchino, speck e Parmigiano

10,00€  

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Mozzarella fior di latte, Asiago DOP, cipolla, tonno, alici e basilico

10,00€   

VENETO

Mozzarella fior di latte, Asiago DOP, radicchio rosso grigliato e glassa di aceto balsamico

10,00€  

EMILIA ROMAGNA

Mozzarella fior di latte, pomodoro pelato, stracchino, prosciutto cotto a vapore e Parmigiano reggiano

10,00€  

TOSCANA

Mozzarella fior di latte, lardo di colonnata DOP, funghi porcini Urbani e rosmarino

12,00€   

Le nostre pizze regionali sono state ideate secondo un preciso incontro di sapori che, per quanto possibile, chiediamo ai nostri clienti di non modificare per non alterarne l'equilibrio.

Grazie per la collaborazione.

MARCHE

Pomodoro datterino, alici fresche, cipolla e basilico

12,00€   

MOLISE

Mozzarella fior di latte, ventricina piccante artigianale, ricotta e basilico

10,00€  

UMBRIA

Pomodoro pelato, pecorino al tartufo, crema al tartufo, olio tartufato e rucola

12,00€  

ABRUZZO

Mozzarella fior di latte, salsiccia artigianale, friarielli e zafferano

12,00€  

LAZIO

Crema cacio e pepe, mozzarella fior di latte, guanciaie di maiale, carciofi e pecorino romano

12,00€  

CAMPANIA

Calzone fritto ripieno con mozzarella di bufala, scamorza affumicata, alici e basilico

12,00€   

BASILICATA

Pomodoro pelato, bufala affumicata, peperoni grigliati e cruschi, olive nere e basilico

10,00€  

PUGLIA

Caciocavallo DOP, burratina Murgella, olive nere, pomodoro datterino e basilico

12,00€  

CALABRIA

Pomodoro pelato, 'nduja, mozzarella fior di latte, cipolla di tropea e basilico

10,00€  

SICILIA

Pomodoro datterino, mozzarella fior di latte, caciocavallo DOP, melanzane, alici, olive nere e capperi

12,00€  

SARDEGNA

Cozze Olbia, scaglie di pecorino sardo semistagionato, polpa di pomodoro pelato, pomodoro datterino, dressing al prezzemolo

12,00€   

*Le nostre pizze regionali sono state ideate secondo un preciso incontro di sapori che, per quanto possibile, chiediamo ai nostri clienti di non modificare per non alterarne l'equilibrio.
Grazie per la collaborazione.*

LE ROSSE

NAPOLETANA

Pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, alici salate e capperi

8,00€   

PROSCIUTTO COTTO

Pomodoro pelato, mozzarella fior di latte e prosciutto cotto a vapore

8,00€  

PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, tartare di champignon arrosto e prosciutto cotto a vapore

8,00€   

QUATTRO STAGIONI

Pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, tartare di champignon arrosto, olive nere, carciofi e prosciutto cotto a vapore

9,00€   

DIAVOLA

Pomodoro pelato, mozzarella fior di latte e vetricina piccante salumificio Madeo

9,00€  

CIPOLLE

Pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, cipolla di Tropea, Parmigiano e pepe

8,00€  

PROSCIUTTO E PEPERONI

Pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, prosciutto Maletti cotto a vapore, peperoni grigliati, Parmigiano e basilico

10,00€  

RUSTICA

Pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, salsiccia salumificio Mugnaioli, cipolla e Parmigiano

9,00€  

NOSTROMO

Pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla e Parmigiano reggiano

10,00€   

FRUTTI DI MARE

Pomodoro pelato, calamari, cozze, vongole, scampo, gambero, prezzemolo, basilico e peperoncino (senza mozzarella)

15,00€     

PIZZE BIANCHE

PORCINI

Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto a vapore, funghi porcini Urbani di prima qualità e rosmarino

10,00€   

QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, ricotta, fontina valdostana e Parmigiano

10,00€  

GOLOSA

Mozzarella fior di latte, mascarpone, speck e Parmigiano

9,00€  

SCAMORZA

Mozzarella di bufala, pomodoro datterino, scamorza affumicata e basilico

10,00€  

VERDURE GRIGLIATE

Mozzarella di bufala, scamorza affumicata, verdure grigliate e basilico

10,00€  

RUCOLA

Mozzarella fior di latte, stracchino, pomodoro datterino, Parmigiano e rucola dopo cottura

9,00€  

CAPRESE

Mozzarella fior di latte, pomodoro datterino, basilico, olio EVO

9,00€  

ORTOLANA

Insalate miste, pomodoro datterino, patate arrosto, olive nere, carciofi e Parmigiano reggiano

9,00€  

PATATE E SALSICCIA

Mozzarella fior di latte, patate arrosto, salsiccia Salumificio Mugnaioli, Parmigiano e rosmarino

9,00€  

DELIZIA

Mozzarella di bufala, lardo di colonnata DOP, crema di tartufo e olio tartufato

12,00€   

CARBONARA

Mozzarella fior di latte, uovo, guancia di maiale e pecorino romano

10,00€   

FOCACCE

PAOLO

Pomodoro datterino, olive nere e, dopo cottura, burrata Murgella, alici del Mare Cantabrico, olio EVO, origano e basilico

12,00€   

PULLED PORK

Focaccia di impasto integrale con pulled pork di nostra produzione, mozzarella fior di latte, cipolla brasata e formaggio gratinato

15,00€  

MORTADELLA

Farcitura con mortadella, burrata artigianale Murgella, crema di pistacchio di Bronte e granella di pistacchio

12,00€   

LARDO DI COLONNATA

Pomodoro datterino, rucola, Parmigiano reggiano a scaglie, lardo di Colonnata DOP IGP

12,00€  

CRUDO

Focaccia servita con, a parte, prosciutto crudo Parma DOP

10,00€

COTTO

Farcitura di mozzarella, prosciutto Maletti cotto a vapore, olio e Parmigiano

8,00€  

OLIO, SALE E ROSMARINO

3,00€ 

Eventuali aggiunte all'ingredientistica della pizza proposta:

• *prosciutto crudo Parma DOP*
3€

• *Burratina Caseificio Murgella (125gr)*
3,50€

I CALZONI

CLASSICO

Mozzarella fior di latte, ricotta, prosciutto cotto a vapore, Parmigiano, olio, pepe e basilico

10,00€  

NAPOLETANO

Mozzarella fior di latte, uovo, ricotta, ventricina piccante Salumificio Madeo, basilico e Parmigiano

12,00€   

VERDE

Mozzarella fior di latte, spinaci, gorgonzola, Parmigiano, olio e pepe

10,00€  

Eventuali aggiunte all'ingredientistica della pizza proposta:

• *prosciutto crudo Parma DOP*

3€

• *Burratina Caseificio Murgella (125gr)*

3,50€

BEVANDE

BIRRA MEDIA BIONDA

Baffo d'oro selection
5,50€

BIRRA PICCOLA BIONDA

Baffo d'oro selection
4,00€

BIRRA MEDIA ROSSA

Baffo d'oro selection
6,00€

BIRRA PICCOLA ROSSA

Baffo d'oro selection
5,00€

BALADIN 33cl.

6,00€

COCA COLA in bottiglia di vetro 33cl.

3,50€

COCA COLA in bottiglia di vetro 1 litro

8,00€

BIBITE IN BOTTIGLIA 33cl.

3,50€

CALICE DI VINO bianco o rosso

4,00€ - 7,00€

VINO BIANCO FRIZZANTE ALLA SPINA, 1/4 lt.

4,00€

VINO FRIZZANTE ALLA SPINA 1/2 lt.

6,00€

VINO FRIZZANTE ALLA SPINA 1 litro

10,00€

VINO IN BOTTIGLIA bianco o rosso 0,75cl.

10,00€

THE in vetro limone o pesca

3,00€

SUCCHI DI FRUTTA

3,00€

ACQUA *naturale* (PANNA)

o *gassata* (SAN PELEGRINO) 50cl.
1,50€

ACQUA *naturale* (PANNA)

o *gassata* (SAN PELEGRINO) 75cl.
2,50€

CAFFETTERIA

Caffè

1,50€

Caffè corretto

2,50€

Cappuccino

2,50€

Caffè d'orzo

2,00€

Caffè decaffeinato

2,00€

Ginseng

2,00€

Liquori

4,00€

Liquori speciali

6,00/15,00€

ELENCO ALLERGENI



Glutine



Frutta a guscio
o derivati



Crostacei



Senape
o derivati



Pesce



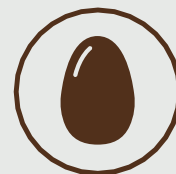
Molluschi



Latticini



Funghi



Uova

LA FARINA

Per ottenere la pizza migliore dedichiamo ogni attenzione al processo produttivo e alla scelta dei migliori ingredienti, a cominciare dalla farina, ciò da cui tutto comincia

Abbiamo scelto le farine con germe di grano del Molino Vigevano, che conferiscono all'impasto una varietà di sapori e di profumi da tempo dimenticati.

Esse contengono calcio, fosforo, magnesio e amminoacidi, favoriscono una maturazione completa dell'impasto e rendono la pizza più digeribile.

Il germe di grano è uno degli integratori alimentari naturali più completi: l'elevata presenza di vitamine lo rende uno dei più efficaci antiossidanti naturali, mentre l'apporto degli acidi grassi polinsaturi, rafforza e protegge l'integrità cardiovascolare del nostro organismo.