

Menù Asporto Equilibri

dal 01/10/2025

ANTIPASTI

CARPACCIO ~ 18,00

Carpaccio di pesce spada, scampi marinati, insalatina di finocchi e arancia

CAPRESE DI ANGURIA ~ 16,00

Caprese di anguria, mozzarella e stracciatella di bufala

BACCALA' MANTECATO ~ 16,00

Baccalà mantecato con gazpacho di pomodoro

TARTARE DI FASSONA ~ 20

Tartare di Fassona con salsa al balsamico e verdure in agrodolce

TATAKI DI TONNO ~ 18,00

Tataki di tonno con mazzancolle e insalatina di verdure

GAMBERI KATAIFI ~ 16,00

Gamberi in pasta kataifi, cotoletta di tonno e salsa balsamica

INSALATA DI POLLO ~ 16,00

Insalata di pollo con sedano, arancia, olive Taggiasche e pomodorini confit

CAPESANTE GRATINATE ~ 18,00

Capesante gratinati alle erbe, calamaro e crudité di verdure

PRIMI

LASAGNE DI CARNE ~ 8,00

Lasagne fatte in casa con ragù e besciamella

PARMIGIANA DI MELANZANE ~ 10,00

Parmigiana di melanzane fritte come da tradizione

MEZZE MANICHE ~ 15,00

Mezza maniche con sugo all'amatriciana

INSALATA DI PASTA ~ 15,00

Insalata di pasta fredda con tonno, zucchine, olive, mozzarella e pomodorini

COUS COUS ~ 16,00

Cous cous di riso venere con mazzancolle e verdure di stagione

RAVIOLI ~ 14,00

Ravioli ripieni di caciotta e bufala con pesto di rucola

INSALATA DI MARE ~ 20,00

Insalata di mare al vapore, fagiolini, patata viola e maionese di soia

SECONDI

POLPETTE AL POMODORO ~ 9,00

Polpette di vitello con pomodoro San Marzano DOP

GAMBERI AL CURRY ~ 16,00

Con salsa al curry BIO

POLLO AL CURRY ~ 13,00

Con salsa al curry BIO

VITELLO TONNATO ~ 16,00

INSALATA DI PIOVRA ~ 18,00

Insalata di piovra con frutta e verdure

BRANZINO IN TECCIA ~ 24,00

Branzino in teccia con spinaci e salsa alla senape

COBB SALAD ~ 14,00

INSALATE E CONTORNI

VERDURINE IN AGRODOLCE ~ 5,50

Le nostre verdure miste in agrodolce oppure del radicchio di Treviso in agrodolce

PATATE fritte ~ 5,00

PATATE al forno ~ 5,00

INSALATA di stagione "Equilibri" ~ 6,50

INSALATA CAPRESE "Equilibri" ~ 12,00

INSALATA GRECA ~ 10,00

POKE AL COUS COUS DI RISO VENERE

POKE POLLO ~ 15,00

Pollo - cous cous di riso venere -avocado - cavolo viola - fagioli verdi Mung - semi di canapa
salsa di soia e wasabi

POKE SALMONE MARINATO ~ 16,00

Salmone marinato - cous cous di riso venere -avocado - cavolo viola - fagioli verdi Mung
semi di canapa - salsa di soia e wasabi

POKE RICCIOLA IN OLIO COTTURA ~ 16,00

Ricciola in olio cottura - cous cous di riso venere -avocado - cavolo viola - fagioli verdi Mung
semi di canapa - salsa di soia e wasabi

POKE TONNO MARINATO ~ 17,00

Tonno marinato - cous cous di riso venere -avocado - cavolo viola - fagioli verdi Mung
semi di canapa - salsa di soia e wasabi

POKE MISTO PESCE MARINATO ~ 21,00

Salmone, tonno e ricciola marinati - cous cous di riso venere -avocado - cavolo viola - fagioli verdi Mung
semi di canapa - salsa di soia e wasabi

HAMBURGER

HAMBURGER DI FASSONA ~ 16,00

Pancetta, pollo, formaggio Moesin e cetriolo in agrodolce
contorno: verdure in agro o patate fritte

HAMBURGER TARTARE ~ 15,00

Tartare d Fassona, insalata riccia e maionese alla senape
contorno: verdure in agro o patate fritte

PIZZA TONDA NAPOLI

MARGHERITA EQUILIBRI ~ 12,50

con pomodoro San Marzano DOP “Virtuna” fior di latte a latte crudo
pesto di basilico e basilico fresco

REGINA MARGHERITA ~ 14,50

con pomodoro Pera d’Abruzzo e Corbarino, bocconcini di mozzata di bufala del Cilento
emulsione di basilico e datterino confit

SALSICCIA E FRIARIELLI ~ 15,50

Con mozzarella fior di latte, friarielli, salsiccia, pomodoro del piennolo rosso e giallo
marmellata al peperoncino e cuore di burrata d’Andria

PARMIGIANA ~ 16,00

(base margherita) con parmigiana “Equilibri”, cuore di burrata d’Andria, emulsione di basilico
pomodoro confit e parmigiano Vacche Rosse

POLPOSA ~ 16,50

(base margherita) con cuore di burrata d’Andria, piovra caramellata, olive Taggiasche
pomodorino confit e salsa al basilico

PATA NEGRA E FICHI ~ 20,00

(base bianca) con mozzarella fior di latte, prosciutto Pata Negra “Maldonado”, fichi, noci di Pecan
cuore di burrata d’Andria e colatura di fichi

CARAMELLA ~ 17,50

con datterino “Caramella”, salsiccia fresca “Lovison”, mozzata di bufala “Nduja” calabra
ed emulsione al basilico

ZUCCA E PORCINI ~ 17,00

pizza a base crema di zucca, fior di latte a latte crudo, porcini caramellati, fonduta di fontina d’Alpeggio
e olio al timo e pepe di Sichuan

CALABRIA VS ABRUZZO ~ 16,50

(base margherita) con ‘Nduja di Spilinga, Ventricina Fragassi, cuore di burrata d’Andria
acciuaghe del Cantabrico, olive Tiaggiasche capperi di Selargius, pomodoro datterino
Parmigiano Vacche Rosse 24 mesi ed emulsione al basilico

PIZZA PALA

BUFALA E PIENNOLO ~ 16,50

(base margherita) con mozzata di bufala del Cilento, pomodoro del Piennolo del Vesuvio e salsa al basilico

SANT'ILARIO ~ 19,50

(base margherita) con cuore di burrata d'Andria, pomodoro S. Marzano, crudo di Sant' Ilario

PALA FASSONA ~ 22,00

pizza a base bianca, tartare di Fassona "La Granda", crema di zucca, porcini nostrani formaggio sotto cenere caseificio Moro

SEMIDRY ~ 18,50

Pizza a base pomodoro San Marzano Virtuna DOP con pomodoro semidry, stracciatella di bufala a latte crudo, acciughe del Cantabrico, emulsione al basilico e peperoncino confit

FOCACCIA ROMANA

MORA MORA ~ 17,50

con mortadella "Mora Mora" romagnola, squaquerone, granella di pistacchio e crema di pistacchio

CAPRESE ~ 15,50

Con pomodoro ramato confit, mozzata di bufala del Cilento, scarola riccia e pesto di basilico

MELANZANA ~ 16,50

con melanzana frita, pomodoro San Marzano, cuore di burrata d'Andria, emulsione al basilico e parmigiano reggiano Vacche Rosse 24 mesi

CLUB SANDWICH ~ 18,00

con crema trevigiana, bacon croccante, pollo, frittatina sottile, pomodoro marinda, valeriana e salsa rosa

NORVEGESE ~ 18,00

con caprino "latteria Perenzin", salmone Norvegese affumicato, crema di avocado e cetriolo crudo