

Menù Asporto Equilibri

Giugno/Agosto 2023

ANTIPASTI

CARPACCIO DI TONNO ROSSO ~ 18,00

Con insalatina croccante, scampi e salsa agli agrumi

TARTARE DI FASSONA ~ 18,00

Con maionese al pesto e verdure in agrodolce

GAMBERI IN SAOR ~ 15,00

GAMBERI ROSSI MARINATI ~ 18,00

Con ricciola marinata, salsa ai capperi, olive Taggiasche e pomodorini confit

INSALATA DI PESCI E CROSTACEI AL VAPORE ~ 20,00

Con la catalana di verdure

SALMONE MARINATO ALLA VODKA ~ 16,00

Con burrata affumicata pugliese e pomodoro Jesolano

INSALATE

CAESAR SALAD ~ 14,00

Con pollo, scaglie di Parmigiano, crostini e dressing alle acciughe

COBB SALD ~ 14,00

Con pollo, blu cheese, avocado, bacon e insalatina croccante

NIZZARDA CLASSICA ~ 14,00

Con tonno raffinato in olio d'oliva

MISTICANZA ~ 16,00

Con speck di anatra affumicato, mazzancole blu, sedano, mela verde e pomodoro marinda

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

TROFIE AL PESTO ~ 12,00

Con fagiolini e pinoli tostati

COUS COUS DI RISO VENERE ~ 17,00

Con mazzancolle, calamari e verdure

INSALATA DI ASTICE ~ 20,00

Con capesante, patate viola e soncino

INSALATA DI FARRO ~ 14,00

Con gamberi, verdure, olive Taggiasche e pomodorini confit

RAVIOLO RIPIENO ~ 12,00

Con cernia e ricotta affumicata alla crudaiola

SECONDI

POLPETTE AL POMODORO ~ 8,00

Polpette di vitello con pomodoro San Marzano DOP

POLLO AL CURRY ~ 10,00

Bocconcini di pollo con salsa al curry BIO

GAMBERI KATAIFI FRITTI ~ 12,00

Con lardo di Colonnata, pasta Kataifi e salsa al balsamico tradizionale

SUPREMA DI POLLO ~ 16,00

Con salsa barbecue e patate al forno

BRANZINO ~ 24,00

Con salsa alla mugnaia e spinaci al burro

TONNO IMPANATO ~ 18,00

Con burrata d'Andria e panzanella

INSALATA DI PIOVRA ~ 18,00

Con fagioline, patata viola, olive Taggiasche e pomodorini semidry

FILETTO DI FASSONA ~ 26,00

Con purea di pastinaca e caponata di verdure

ROMBO ALLA MEDITERRANEA ~ 22,00

Con patate tornite, pomodorino datterino, olive Taggiasche e capperi

PLUMA ~ 20,00

Con salsa yakitore, carciofi e crema di carote

CONTORNI

VERDURINE IN AGRODOLCE ~ 5,50

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

RISO VENERE E VERDURINE ~ 3,50

Riso venere nero con dadolata di verdure

PATATE AL FORNO O FRITTE ~ 4,50

BIETE STRASCINATE ~ 5,50

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 & SANDWICHES

HAMBURGER DI FASSONA ~ 18,00

Formaggio cheddar, pancetta, cipolla rossa fondente, cetriolo in agrodolce, salsa al balsamico tradizionale contorno: verdure in agro o patate fritte

HAMBURGER TARTARE ~ 20,00

Con tartare di Fassona "La Granda", perlage di tartufo e salsa tartara

SANDWICHES DI PANE NERO ~ 16,00

Con salmone affumicato, avocado, crema di formaggio e cetrioli

PANINO AL VAPORE ~ 16,00

Con porchetta, salsa tonnata e verdure in agrodolce

PIZZA TONDA NAPOLI

MARGHERITA EQUILIBRI ~ 12,00

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

REGINA MARGHERITA ~ 14,00

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

SALSICCIA E FRIARIELLI ~ 14,50

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

POLPOSA ~ 16,00

(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

SPINACI E RICOTTA ~ 17,00

(base bianca) con fior di latte a latte crudo, spinacino fresco, ricotta di bufala, nocciola piemontese IGP
e confettura di pomodoro rosso e giallo

DIVINO E FICHI ~ 17,50

pizza a base margherita

con prosciutto crudo diVino stagionato in vino rosso biodinamico, robiola di Roccaverano
carpaccio di fichi, rucola e pesto di rucola

CARAMELLA ~ 17,50

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

FETA ~ 16,50

(base margherita) con pomodoro semidry, feta greca affinata in botti di rovere, olive Taggiasche
pesto di basilico e colatura di alici

PIZZA PALA

BUFALA E PIENNOLO ~ 16,00

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

SANT'ILARIO ~ 19,00

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

PATA NEGRA ~ 21,00

Pizza a base bianca con cuore di burrata d'Andria, Pata Negra, pomodoro confit e origano

SEMIDRY ~ 18,00

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

VEGETARIANA ~ 19,00

con crema di zucchine, porcini, fior di latte a latte crudo, pinoli, pomodorini semidry pesto di basilico, Parmigiano 24 mesi, cipolla di Tropea e germogli

FOCACCIA ROMANA

MORA MORA ~ 15,00

con mortadella "Mora Mora" romagnola, squaquerone, puntarelle, pasta di acciughe e aceto balsamico

CAPRESE ~ 15,00

Con pomodoro San Marzano, mozzata di bufala del Cilento, scarola riccia, maionese al pesto

MELANZANE ~ 16,00

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

CLUB SANDWICH ~ 17,50

Con crema trevigiana, bacon croccante, pollo, frittatina sottile, pomodoro Jesolano, valeriana e salsa rosa