

# Menù Asporto Equilibri

## dal 19/11/2023

### ANTIPASTI

---

SAVARIN AL RADICCHIO ~ 12,00

Con fonduta di fontina

BATTUTA DI FASSONA ~ 18,00

Con pesto di rucola e radicchio in agrodolce

INSALATA CROCCANTE ~ 14,00

Con ricciola marinata, sgombro affumicato e dressing agli agrumi

MONTANARA FRITTA ~ 15,00

Con gamberi rosa, tonno e salsa tartara

TARTARE DI SALMONE ALLA MEDITERRANEA ~ 14,00

MOSCARDINI IN UMIDO ~ 15,00

Con crema di patate

INSALATA MISTA DI PESCI E CROSTACEI ~ 20,00

TORTINO DI PATATE ~ 15,00

Con piovra e radicchio in agrodolce

GAMBERI KATAIFI FRITTI ~ 12,00

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

### INSALATE

---

INSALATA CLASSICA ~ 12,00

Con olive Taggiasche, pomodorini confit e mozzarella di bufala

INSALATA DI PUNTARELLE ~ 14,00

Con pancia di maialino fondente

## 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 ALL'AMATRICIANA ~ 15,00

Con fagiolini e pinoli tostiti

CAESAR SALAD DI CAPPESANTE~ 16,00

CREPELLE AL RADICCHIO ~ 15,00

Con formaggio Morlacco

GNOCCHI DI PATATE ~ 14,00

Con ragù di Pata Negra e funghi porcini

CREMA DI ZUCCA MANTOVANA ~ 16,00

Con amaretto e astice scottato

## SECONDI

---

POLPETTE AL POMODORO ~ 9,00

Polpette di vitello con pomodoro San Marzano DOP

GAMBERI AL CURRY ~ 16,00

Con salsa al curry BIO

CREMA DI PATATE ~ 22,00

Con guancialino di vitello

SPEZZATINO ~ 16,00

Con carciofi e patate

POLLO IN UMIDO ~ 15,00

Con peperonata

FILETTO DI FASSONA ~ 26,00

Con purea di pastinaca e castagne

TRANCIO DI BRANZINO ~ 24,00

Con spinaci e salsa al bergamotto

PIOVRA ALLA GRIGLIA ~ 20,00

Con tataki di tonno e salsa al cavolfiore

GAMBERI IN PANKO ~ 22,00

Con misticanza e maionese alla senape

ASTICE E CAPPESANTE ~ 20,00

Con salsa tartara e radicchio in agrodolce

## 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

CARCIOFI IN TECCIA ~ 2,00 cad

RADICCHIO IN AGRODOLCE ~ 5,00

## 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 & SANDWICHES

---

HAMBURGER DI FASSONA ~ 15,00

Formaggio cheddar, pancetta, pomodoro Marinda e lattuga  
contorno: verdure in agro o patate fritte

HAMBURGER DI BACCALA' ~ 15,00

toma d'Alpeggio, lattuga a maionese al wasaby / contorno: verdure in agro o patate fritte

PAN BRIOCHE ~ 16,00

Porchetta, cipolla fondente e salsa al senape

## 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