

# Menù Asporto Equilibri

## dal 23/04/2024

### ANTIPASTI

---

FLAN DI ASPARAGI ~ 25,00

Flan di asparagi, topinambur, coda di rospo in manto di prosciutto e carciofi

BATTUTA DI FASSONA ~ 18,00

Con pesto di rucola e radicchio in agrodolce

CAPESANTE E CALAMARO ~ 20,00

Capesante, crema di topinambur, calamaro ripieno e radicchio rosa di Gorizia

CAESAR SALAD ~ 20,00

Cesar salad di asparagi con misto di pesci marinati (salmone, tataki di tonno, ricciola marinata)

SALMONE MARINATO ~ 15,00

Salmone marinato alla vodka, salsa allo yogurt e misticanza

TATAKI DI TONNO ~ 16,00

Tataki di tonno alle erbe con crema di ceci

SPADA E MAZZANCOLLE ~ 20,00

Pesce spada affumicato, mazzancolle marinate con battuta di olive, capperi e pomodorini confit

### 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

RAVIOLI DEL PLIN ~ 14,00

Ravioli del plin piemontesi con crema di Fontina

CALAMARO RIPIENO ~ 15,00

Calamaro ripieno con salmone e mazzancolle e crema di patate

ASTICE E ZOLFINO ~ 18,00

Fagiolo Zolfino tiepido, astice e radicchio

FUSILLI ~ 15,00

Fusilli con stracotto di tonno, olive e cacioricotta

CANNELLONE RIPIENO ~ 18,00

Cannellone ripieno di ricotta affumicata e bufala, con battuta di tris di pomodorini e mazzancolle

## 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

PIOVRA CAMELLATA ~ 20,00

Piovra caramellata, crema di cavolfiore, tataki di tonno e verdure

POLLO GLASSATO ~ 18,00

Ali di pollo e coscia glassata, funghi e patate

FILETTO DI FASSONA ~ 28,00

Con purea di pastinaca e asparagi

TRANCIO DI BRANZINO ~ 26,00

Con spinacini novelli e salsa alla mugnaia

ROMBO ALLA MEDITERRANEA ~ 24,00

INSALTINA DI CARCIOFI ~ 20,00

Insalatina di carciofi, fagiolini e granchio reale al vapore

## INSALATE E CONTORNI

---

VERDURINE IN AGRODOLCE ~ 5,50

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

CARCIOFO in tecia ~ 3,00 cad.

ASPARAGI gratinati ~ 8,00

INSALATA di stagione "Equilibri" ~ 6,50

INSALATA CAPRESE "Equilibri" ~ 12,00

PEPERONATA E MELANZANE al funghetto con burrata affumicata ~ 12,00

## **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

## **PAN BRIOCHES AL PROFUMO DI FAVA TONKA**

---

TARTARE - tartare di Fassona e maionese alla soia ~ 15,00

BACCALA' - baccalà mantecato, pomodorini confit e puntarelle ~ 14,00

PORCHETTA - porchetta , maionese alla senape e insalatina croccante ~ 14,00

MORTADELLA - mortadella "Mora Mora", ricotta e pesto al pistacchio ~ 14,00

PULLED PORK - pulled pork al barbecue ~ 14,00

## **HAMBURGER**

---

### **HAMBURGER DI FASSONA ~ 15,00**

Formaggio cheddar, pancetta, verza brasata, peperone brasato e salsa al balsamico  
contorno: verdure in agro o patate fritte

### **HAMBURGER TARTARE ~ 15,00**

Tartare d Fassona, insalata riccia e salsa tartara / contorno: verdure in agro o patate fritte

### **HAMBURGER PULLED PORK ~ 15,00**

Pulled Pork e peperoni brasati

## 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

### 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

### MEDITERRANEA ~ 17,00

pizza a base bianca con fior di latte a latte crudo, pomodoro del Piennolo del Vesuvio  
mozzata di bufala del Cilento, olive Arriganate, acciughe del Cantabrico, pesto di prezzemolo e origano

### CARCIOFI E CROCIATA ~ 20,00

pizza a base crema di carciofi, fior di latte a latte crudo, carciofi alla romana, crociata alla Bonacolsi  
fonduta di pecorino DOP “Caseificio Fiorino” e olio alla mentuccia

### CARAMELLA ~ 17,50

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

### BLACK ANGUS ~ 19,00

pizza a base bianca con asparagi, bresaola di Black Angus “Giò Porro”, pesto di rucola  
noci Pecan e robiola latteria Perenzin

### ASPARAGI ~ 21,00

pizza a base crema di asparagi verdi, fior di latte a latte crudo, asparagi bianchi, scampi, emulsione  
di aglio fermentato, acciughe del Cantabrico, fiocchi di burrata e tuorlo d’uovo marinato

## 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

PATA NEGRA ~ 21,00

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

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

COTTO ARTIGIANALE ~ 19,50

Pizza a base margherita, salsa di pomodoro Corbarino, prosciutto cotto artigianale affumicato, robiola "Lat-teria Perenzin", olive Taggiasche ed erbe aromatiche di stagione

MORTADELLA ~ 19,50

Pizza a base bianca con mozzarella fior di latte a latte crudo, mortadella "Mora Mora", mousse di ricotta di bufala in cestino, pesto di pistacchio, guacamole e germogli

## FOCACCIA ROMANA

---

MORA MORA ~ 16,50

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

CAPRESE ~ 15,50

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

MELANZANE ~ 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 ~ 18,50

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

PORCHETTA ~ 18,00

Porchetta Meggiolaro Gran Riserva, con salsa tonnata, asparagi in agretto e scamorza affumicata