

CUCINA

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al ragù	€ 10
Tagliatelle ai porcini	€ 13
Strozzapreti panna, salsiccia, speck	€ 12
Ravioli pomodoro e verdure	€ 12
Passatelli o tortellini in brodo	€ 14

SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo rucola e grana	€ 22
Tagliata sale grosso e rosmarino	€ 22
Filetto ai ferri	€ 26
Filetto al pepe	€ 27
Cotoletta e patate fritte	€ 14

CONTORNI

Erbe cotte saltate	€ 6
Verdure grigliate	€ 6
Patate al forno	€ 6
Patate fritte	€ 6
Insalata mista	€ 6
Pinzimonio	€ 8

IL TAGLIERE per 2 o più persone € 24

Selezione di salumi e formaggi, miele, fichi caramellati, olive all'ascolana, carpaccio di manzo. Accompagnato da pane, farinata o piadina.

CROSTINI € 12

40 cm di pane fatto da noi

CROSTINO MISTO campano, tirolese, boscaiolo, romagnolo, calabro

BRUSCHETTA olio, sale, pepe, lardo di colonnata

TIROLESE mozzarella, speck, gorgonzola, radicchio

CAMPANO bufala, pendolino, basilico, origano

BOSCAIOLO mozzarella, scamorza affumicata, porcini, speck

ROMAGNOLO mozzarella, erbe cotte, salsiccia, grana

CALABRO mozzarella, salame calabro, rucola

COPERTO € 2,5

PIZZE CLASSICHE

Impasto normale / per l'impasto speciale aggiunta di € 1,50

MARINARA pomodoro, prezzemolo, olio aromatizzato all'aglio € 7

MARGHERITA pomodoro, mozzarella € 7

NAPOLI pomodoro, mozzarella, acciughe, origano € 9

ROMANA pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano € 9

DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salame piccante € 9

QUATTRO STAGIONI pomodoro, mozzarella, funghi freschi, olive, cotto, carciofini € 11

CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella, funghi freschi, olive, cotto, carciofini, salsiccia € 11

FUNGHI pomodoro, mozzarella, funghi freschi € 9

PORCINI pomodoro, mozzarella, funghi porcini € 12

CARCIOFINI pomodoro, mozzarella, carciofini € 9

SALSICCIA pomodoro, mozzarella, salsiccia € 9

BRESAOLA, RUCOLA E GRANA pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana € 14

PROSCIUTTO COTTO pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto € 10

PROSCIUTTO CRUDO pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo € 11

WURSTEL pomodoro, mozzarella, wurstel € 9

VEGETARIANA pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni € 9

TONNO E CIPOLLA pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla € 9

TONNO E CARCIOFINI pomodoro, mozzarella, tonno, carciofini € 10

SPECK E GORGONZOLA pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola € 11

BUFALA pomodoro, mozzarella di bufala, basilico € 12

CAPRESE mozzarella, bufala, pendolini, basilico € 12

QUATTRO FORMAGGI mozzarella, scamorza, gorgonzola, grana € 12

BIANCANEVE mozzarella € 7

FORNARINA sale, rosmarino € 3

FORNARINA CON CRUDO sale, rosmarino, prosciutto crudo € 10

L'ORTOLANA per 2 o più persone € 13

Composta da marinara e fornarina con rucola, radicchio, salame, prosciutto, coppa, pancetta, mortadella.

"Al Colle"

Osteria Ristorante Pizzeria



LA PIZZA

di Claudio Ricci

IMPASTO SPECIALE
Nuova metodologia di impasto indiretto ad altissima idratazione, con crusca. Si distingue per la sua leggerezza e digeribilità.

PIZZE SPECIALI

Impasto speciale

LA BURRATA burrata e crudo € 13

LA SFIZIOSA pomodoro, salame piccante, salsiccia, burrata, rosmarino, olio aromatizzato all'aglio € 13

MONTANARA pomodoro, mozzarella, salsiccia, olive, speck, porcini € 13

CONTADINA pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate arrosto, spinaci, gorgonzola € 13

PUNTARELLE burrata e puntarelle (stagionale) € 13

MORTADELLA E PISTACCHIO mortadella, granella di pistacchio, burrata € 13

PORCINI, SCAMORZA E SPECK pomodoro, mozzarella, porcini, scamorza, speck € 13

SARDONCINA misticanza, cipolla, sardoncini € 14

CIME DI RAPA E SALSICCIA mozzarella, cime di rapa, salsiccia € 12

AL METRO

Impasto speciale

50 CM per 2 persone | fino a 3 gusti € 25

1 METRO per 4 persone | fino a 4 gusti € 45

DOLCI

Pizza dolce mascarpone e nutella	€ 12
Mascarpone cioccolato e fragole	€ 8
Chocopassion	€ 8
Sfogliatina crema e fragole	€ 7
Panna cotta (fragole/frutti di bosco/cioccolato/caramello)	€ 6
Zuppa inglese	€ 7
Tiramisù torronato	€ 7
Semifreddo miele e pinoli	€ 7
Brownie al cioccolato	€ 7
Gelato crema e cioccolato	€ 7
Sorbetto al caffè o limone	€ 4

BIRRE

ALLA SPINA:

Alvin Marzen Ambrata (non filtrata)

33 cl - € 5,50 | 1 litro - € 14

Theresianer Wit Bianca (non filtrata)

33 cl - € 5,50 | 1 litro - € 14

Theresianer Bionda Lager

20 cl - € 3,50 | 40 cl - € 6 | 1 litro - € 14

Forst Sixtus Rossa

20 cl - € 4 | 40 cl - € 7

IN BOTTIGLIA:

La Viola 75 cl € 15

Weihenstephaner Weissbier € 6

Corona € 5

Ceres € 5

Heineken € 5

BAR

Acqua in bottiglia € 3,5

Coca/ Sprite/ Fanta in lattina € 3,5

Coca alla spina piccola € 3,5

Coca alla spina media € 5

Caffè € 1,5

Caffè corretto € 2,5

Caffè macchiato € 1,5

Caffè decaffeinato € 1,5

Cappuccino € 2,5

Amari € 3,5

Distillati € 4

Riserve € 6-8

VINI ROSSI

Sangiovese Campo Torre I.G.P

calice - € 4 | 0,5 litri - € 8 | bottiglia - € 14

VignalMonte Superiore Podere Vecciano € 18

Guiry Biodinamico Tenuta Mara € 25

Maramia Biodinamico Tenuta Mara € 38

Vigna del Generale Sangiovese Superiore € 45

Morellino di Scansano Le Pupille € 25

Entu Isola dei Nuraghi Masone Mannu € 35

Rosso Conero Umani Ronchi € 25

Teroldego Mezzacorona € 30

Lambrusco Marcello € 15

Ripasso Ca Rugate € 30

VINI BIANCHI

Bianco frizzante alla spina

0,5 litri - € 8 | 1 litro - € 13

Campo Torre Bianco I.G.P

calice - € 4 | 0,5 litri - € 8 | bottiglia - € 14

Bianchetto del Metauro Tenuta Campioli € 25

Passerina Clara Marcelli € 25

Verdicchio Albiano € 25

Roncaglia Fattoria Mancini € 30

Greco di Tufo Macchialupa € 25

Fiano di Avellino Macchialupa € 30

Gewürtztraminer Tolly € 30

Vinnæ Ribolla Jermann € 38

Vermentino Petrizza Masone Mannu € 25

Vermentino Roccaia Masone Mannu € 30

Moscato dolce Matteo Soria € 22

BOLLICINE:

Prosecco Bisol € 25

Bellavista Brut Franciacorta € 50

Antica Fratta Saten Franciacorta € 45

VINI ROSÉ

Gran Rosé Isola dei Nuraghi Masone Mannu € 30

Scalabrone Antinori € 30

Antica Fratta Rosé Franciacorta € 45

MENU
TRANSLATION

Scan the QR code



*ALLERGENI: Cereali contenenti glutine, grano (farro e khorasan), segale, orzo, avena o i loro ibridati o prodotti derivati. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio). Uova e prodotti a base di uova. Frutta secca a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci macadamia o del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola). Sedano e prodotti a base di sedano. Senape e prodotti a base di senape.

Via Saffi 54, 47843 Misano Adriatico, RN

0541 690667 / 3483188881 - www.lapizzadiclaudioricci.com