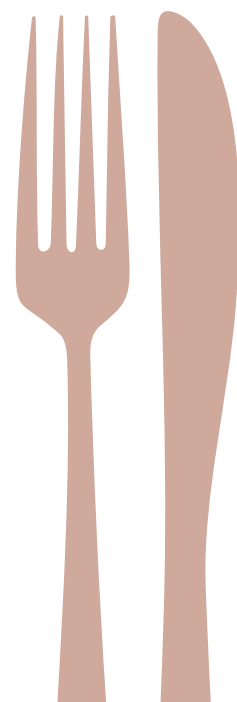


GLI ANTIPASTI

Seppie* all'aneto cotte a bassa temperatura con crema di friggitelli e panzanella aromatica	€ 13,00
Cozze gratinate con dadolata di pomodoro fresco, olive e piccole verdure	€ 12,00
Trilogia di mare del Controvento (composizione di antipasti con seppie all'aneto, cozze gratinate e gamberi in tempura)	€ 16,00
“Pappa al pomodoro”	€ 10,00
Nocetta di vitello da latte alle nocciole tostate, prataioli, grana e fichi	€ 13,00
Fiori di zucchine dorati e farciti alla provola e limone con carpaccio di pomodori cuore di bue e pesto	€ 12,00
Tagliere di salumi nostrani e piadina (crudo di Parma, ciccioli, coppa e salame di mora romagnola)	€ 13,00
I formaggi artigianali con confettura e miele	€ 12,00



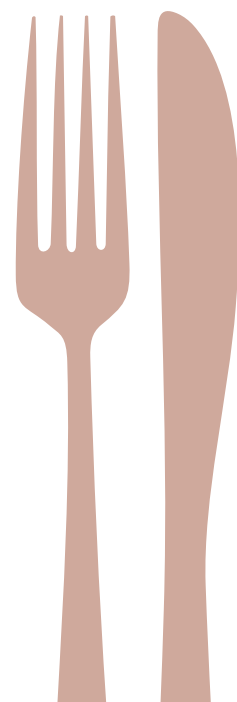
Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.

* A seconda della stagionalità alcuni prodotti potrebbero essere freschi o condizionati

I PRIMI PIATTI

Calamarata ai calamari* e bottarga con carbonara di zucchine	€ 13,00
Spaghetti alla chitarra cacio, pepe, gamberi* marinati al lime e polvere di olive nere	€ 13,00
Orecchiette al ragù del Pescatore e salicornia	€ 13,00
Paglia e fieno con crema di scalogno km0 e guanciaie rosolate	€ 11,00
Tortelli di squacquerone Dop con funghi porcini e spinaci freschi	€ 12,00
La parmigiana di melanzane	€ 10,00
Tagliatelle al ragù bolognese	€ 10,00



I nostri ospiti sono pregati di avvisare il personale di servizio in caso di allergie e/o intolleranze

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.

* A seconda della stagionalità alcuni prodotti potrebbero essere freschi o condizionati

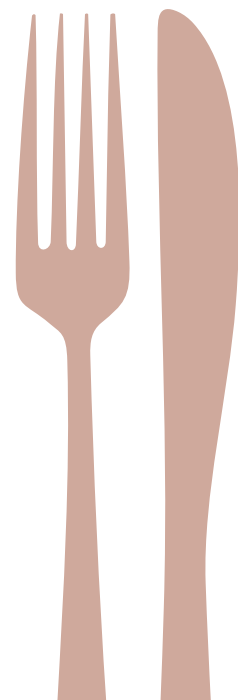
I SECONDI PIATTI

Filetto di orata rosolato con patate mantecate e cipolla di Tropea all'Ordelaaffo	€ 16,00
Tonno pinna gialla scottato al sesamo con purea di cannellini e spinaci saltati	€ 18,00
Frittura mista di pesce* e verdure	€ 18,00
Pescato fresco alla griglia, al forno o all'acqua pazza con misticanza: Orata, Branzino	€ 5,00 all'hg
Costolette d'agnello farcite al basilico con sformato di scalogno Igp caramellato	€ 18,00
Faraona arrostita all'uva, miele e rosmarino con verdure gratinate	€ 16,00
Tagliata di manzo alle erbe aromatiche con patate al forno e misticanza	€ 18,00
Piatto vegetariano (piatto unico con verdure fresche e cotte, sformatino, cereali, legumi)	€ 16,00

I CONTORNI

Insalata mista, Patate arrosto, Verdure gratinate, Spinaci saltati	€ 5,00
--	--------

I nostri ospiti sono pregati di avvisare il personale di servizio in caso di allergie e/o intolleranze



Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.

* A seconda della stagionalità alcuni prodotti potrebbero essere freschi o condizionati

CONTROVENTO

RISTORANTE · PIZZERIA



LE PIZZE

Le Speciali

AUTUNNO (crema di zucca, bufala, porcini, zucca a dadini, grana e noci)	€ 10,00
PESTO E BUFALA (pomodoro, mozzarella di bufala, pesto di basilico)	€ 8,50
CONTROVENTO (pomodoro, bufala, brie, melanzane, crudo di Parma, basilico)	€ 10,00
GHIOTTONA (pomodoro, bufala, peperoni, porcini, grana scaglie)	€ 9,00
CRUDAIOLA (pomodoro, verdure miste crude, rucola, olive nere)	€ 8,00
EMILIANA (pomodoro, mozz., crudo, aceto balsamico, grana, tutto in forno)	€ 8,00
REGINA MARGHERITA (pomodoro, bufala, pomini, basilico)	€ 8,00
MESSICANA (pomod, mozz, salame picc, peperoni, salsiccia, peperoncino)	€ 7,50
MEDEA (pomodoro, capperi, tonno, pomini, acciughe, olio marinato)	€ 7,50
FRUTTI DI MARE (pomodoro, frutti di mare)	€ 12,00
MIA (mozzarella, crema tartufata, porcini, speck, grana, pinoli)	€ 10,00
SAPORITA (pomodoro, mozzarella, radicchio, salame piccante, gorgonzola)	€ 8,00
NORMA (pomodoro, mozzarella, patate al forno, salsiccia, wurstel)	€ 7,00
AIDA (mozzarella, patate al forno, speck, rucola, grana)	€ 7,50
BOSCO (pomodoro, mozzarella, funghi misti, olio tartufato)	€ 8,00
TOSCA (mozzarella, gamberi*, porcini, zucchine, grana)	€ 10,00
BRINI (mozzarella, crema tartufata, salame piccante, gorgonzola, grana)	€ 9,50
<i>Per i golosi la DOLCE VITA:</i> Pizza dolce al mascarpone, gianduja alla nutella, frutta e mandorle	€ 10,00

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.

* A seconda della stagionalità alcuni prodotti potrebbero essere freschi o condizionati

CONTROVENTO

RISTORANTE · PIZZERIA

LE PIZZE Le Classiche



SCHIACCIATINA BIANCA O ROSSA	€ 3,00
SCHIACCIATINA VERDURE o CRUDO	€ 5,50
AMERICANA (pomodoro, mozzarella, patate fritte, wurstel)	€ 6,50
CAPRESE (mozzarella di bufala, pomodorini, basilico)	€ 8,00
CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella, funghi, cotto, carciofi, uovo sodo, olive)	€ 7,50
COTTO E SALSICCIA (pomodoro, mozzarella, cotto, salsiccia)	€ 7,00
DIAVOLA (pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive nere)	€ 7,00
FUNGHI E SALSICCIA (pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia)	€ 7,00
FUNGHI E CRUDO (pomodoro, mozzarella, funghi, crudo)	€ 7,50
GAMBERI E RUCOLA (pomodoro, mozzarella, gamberi*, rucola)	€ 8,50
MARGHERITA (pomodoro, mozzarella)	€ 5,00
MARINARA (pomodoro, aglio, prezzemolo)	€ 4,00
ORTOLANA (pomodoro, mozzarella, verdure miste cotte e rucola)	€ 7,50
NAPOLI (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)	€ 6,50
PARMIGIANA (pomodoro, mozzarella, melanzane, grana in forno)	€ 7,00
4 FORMAGGI (mozzarella, gorgonzola, grana, brie)	€ 8,00
4 STAGIONI (pomodoro, mozzarella, cotto, carciofi, funghi, uovo sodo)	€ 7,50
ROMANA (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, origano)	€ 7,00
TREVIGIANA (pomodoro, mozzarella, radicchio, pancetta)	€ 7,50
TONNO E CIPOLLA (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)	€ 7,00
CALZONE FARCITO (pomodoro, mozzarella, cotto, carciofi, funghi trifolati)	€ 8,00

PIZZA AL KAMUT + € 2,50 - DOPPIO IMPASTO (di grano): + € 1,50 al listino
Aggiunta di bufala / gamberetti / porcini / crudo: + € 1,50; Altri ingredienti: +€ 0,50

Pizzaiolo: Marco Brini

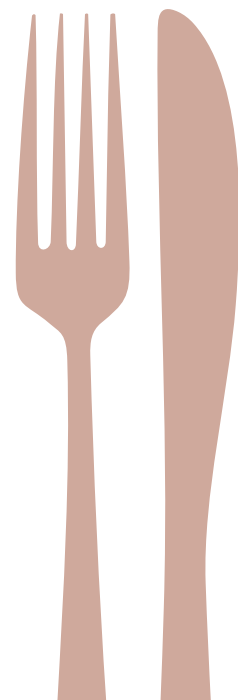
Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.

* A seconda della stagionalità alcuni prodotti potrebbero essere freschi o condizionati

I DOLCI

Sorrentina di ricotta e pere con biscotto alle nocciole	€ 7,00
Torta caprese limone e mandorle con spuma al limoncello e salsa al porto	€ 6,00
Semifreddo al pistacchio con prugne al passito e meringa	€ 7,00
Parfait al cioccolato con crema di mirtilli e riso soffiato	€ 7,00
Sorbetto al limone	€ 4,00
Sorbetto al caffè	€ 4,00
Gelato al latte di cocco con ananas fresco e menta	€ 5,00
Gelato alla vaniglia affogato al cioccolato e lingue di gatto	€ 5,00
Biscotteria artigianale	€ 6,00
Pizza dolce al mascarpone, nutella, frutta e mandorle	€ 10,00



Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.

* A seconda della stagionalità alcuni prodotti potrebbero essere freschi o condizionati