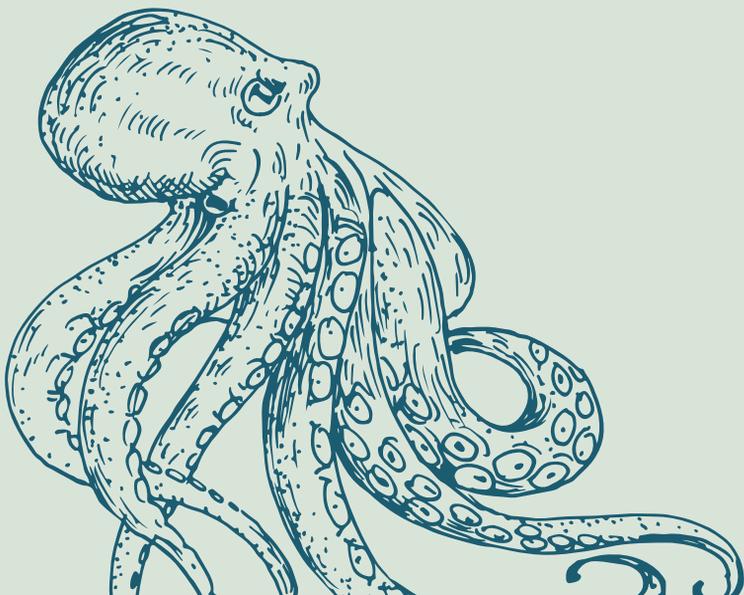




DOVE C'ERA L'AQUILA

RISTORANTE - PIZZERIA



I NOSTRI PIATTI PIÙ VENDUTI

Abbiamo pensato di proporvi in anteprima quelli che sono i piatti che più apprezzano i nostri amici e clienti.

Una sorta di consigli dello chef avvalorati dal numero di preferenze espresse nel tempo.



Antipasto Terra e Mare



Sushi special mix 40

- * SUSHI SPECIAL MIX 40
- * ANTIPASTO TERRA E MARE
- * GRIGLIATA MISTA DI PESCE
CON CROSTACEI
- * CHITARRINE ALLA CARBONARA
CON TONNO FRESCO
- * PIZZA GOURMET "PAOLINO"

SUSHI

Uramaki

€ 14,00

Gamberoni* in tempura, salmone**
abbrustolito, cetriolo, chips di
patate, maionese, salsa teriyaki

Special Tuna

€ 14,00

Gamberoni* in tempura, tonno**,
cetriolo, sesamo, rucola
croccante, salsa teriyaki

Rainbow roll

€ 14,00

Surimi, avocado, cetriolo,
sesamo, salsa teriyaki, ricoperto
con pesce misto**

Spicy Salmon

€ 14,00

Salmone**, cetriolo, ricoperto
con tartare di salmone** piccante

Uramaki Avocado

€ 14,00

Gamberoni* in tempura, cetriolo,
avocado, mayo e salsa piccante

Veggie Roll

€ 14,00

Verdure croccanti, avocado e
salsa piccante

SUSHI SPECIAL MIX

I nostri set di sushi sono altamente consigliati in quanto ci permettono di farvi assaggiare quanto di meglio abbiamo da offrirvi con il massimo del risparmio.

8 pz.	€ 14,00
12 pz.	€ 18,00
16 pz.	€ 20,00
20 pz.	€ 24,00
24 pz.	€ 28,00
28 pz.	€ 32,00
32 pz.	€ 36,00
40 pz.	€ 44,00

TEMAKY € 6,00

Tartare di salmone**,
gamberone* in tempura

NIGIRI € 2,00

Tonno**/Salmone**/Branzino**

SASHIMI € 2,50

Tonno**/Salmone**/Branzino**

POKÈ BOWLS

Stanco dei soliti piatti?

Hai voglia di qualcosa di fresco e di veloce?

Bene, lasciati tentare dalle nostre pokè bowls!

Puoi scegliere tra quelle che ti proponiamo oppure comporre direttamente tu la tua bowl con gli ingredienti che ti mettiamo a disposizione.

Salmone & Avocado

€ 14,50

Riso sushi, cubetti di salmone** (crudo), avocado, edamame, cavolo rosso, salsa teriyaki, salsa guacamole, semi di sesamo

Tonno Spicy

€ 14,50

Riso sushi, cubetti di tonno** (crudo), alga wakame, peperoncino fresco, cipollotto, salsa teriyaki, semi di sesamo

Gamberi & Mais

€ 14,50

Riso sushi, gamberi* al vapore, mais, ananas, zenzero marinato, radicini, sesamo spicy mayo



CREA LA TUA BOWLS

Scegli la dimensione

Small € 13,00

Medium € 14,50

Base: riso sushi

Parte Proteica:

Small: 2 proteine Medium: 3 proteine

- Salmone** Fettine sottili di seppia Branzino**
 Tonno** Gamberone* in tempura Ricci di calamaro*

Green:

Small: 4 ingredienti Medium: 5 ingredienti

- Avocado Ananas Goma wakame
 Cetriolo Mango Cavolo viola
 Carote Edamame Zucchine
 Mais Zenzero marinato Radicini

Scegli le tue salse

- Teriyaki Guacamole Salsa di Soia
 Spicy Sriracha Spicy Mayo Wasabi Mayo



Grand Plateau

ANTIPASTI

Antipasto Dove c'era l'Aquila € 16,00

Assaggio misto di antipasti di mare che variano dalla disponibilità di mercato e all'estro del nostro chef.

Antipasto "Terra & Mare" € 15,00

Morbidi ricci di calamaro* e gamberetti* saltati al timo serviti su letto di insalatina mista condita con aceto balsamico di Modena.

Gamberoni in pinzimonio € 16,00

Sette gamberoni* arrostiti alla griglia e serviti con sale grosso aromatizzato con menta e limone e olio evo.

Cozze e vongole alla marinara € 10,00

CRUDITÀ

Grand Plateau assortito di crudità e di frutti di mare di giornata € 50,00

Un carpaccio di branzino**, uno scampo*, cinque frutti di mare a scelta tra ostriche, tartufi e fasolari a seconda della disponibilità della giornata, una mazzancolla* e tonno** in carpaccio.

Carpaccio di branzino (500 gr. c.a)** € 22,00

Con arancio, aneto e bacche di pepe rosa

Ostrica (al pezzo) € 3,50

Mezza dozzina di ostriche € 18,00

Mix carpacci € 24,00

Tonno** con rucola, cipolla sottile e peperoncino fresco.

Salmone** con zenzero marinato.

Branzino** arancio, aneto, bacche di pepe rosa, olio e limone.



PRIMI

Tagliatelle allo scoglio € 13,00

con scampo*, mazzancolla*, cozze, vongole,
granchietti*, pomodoro e pendolini

Chitarre al tonno € 13,00

con tonno fresco**, capperi, olive
nere di Gaeta, pomodoro e pendolini

Passatelli neri € 13,00

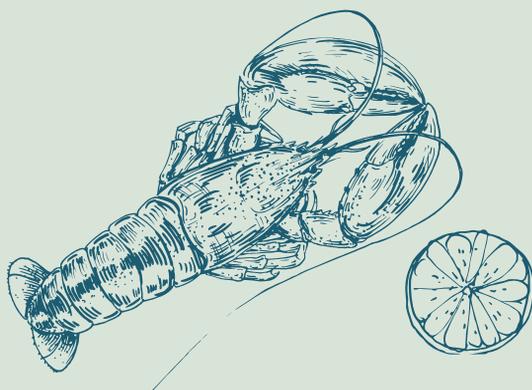
con scampi*, gamberetti*, asparagi, pomodoro e
pendolini

Ravioli di Scorfano ai frutti di mare* € 13,00

Strozzapreti alla pescatora € 13,00

con polpa di orata*, gamberi*, calamari*,
olive nere, pomodoro e peperoncino

Paccheri al grillo* € 20,00





*Tortellacci di pesce spada
al lime*

Chitarrine alla carbonara € 13,00

con tonno fresco** e calamaretti*

Gnocchetti con gamberetti* e zucchine € 12,00

Tortellacci di pesce spada* al lime € 14,00

con pesto rosso alla menta

SECONDI

Grigliata mista di pesce e crostacei € 25,00

(in base al pescato fresco di giornata)

Spiedini di gamberi* e calamari* € 14,00

(3 spiedini)

Branzino** in crosta di patate e carciofi € 22,00

(o di spinaci quando i carciofi non sono di stagione)

Frittura mista* con verdure croccanti € 16,00

Capesante* gratinate € 16,00

(4 capesante)

ALTERNATIVE AL PESCE

Gnocchetti alla sorrentina € 10,00

Cotoletta di pollo con patatine fritte € 12,00

Tagliata di Black Angus uruguayano € 18,00

Tortellini pasticciati € 11,00

CONTORNI&CO

Insalatona "Cattulghina" € 10,00

con rucola, cipolla rossa, sardoncini marinati e piadina

Insalatona "Special" € 10,00

Insalata mista, pomodoro, carote, tonno, mais, olive nere e mozzarella

Sformato di riso € 13,00

con verdure grigliate e salsa al curry

Patatine fritte € 5,00

Insalata mista € 5,00

Pinzimonio di verdure fresche € 6,00

Verdure alla griglia € 6,00



Tagliata di Black Angus uruguayano

PIZZE CLASSICHE

Fornarina € 3,00

Margherita € 6,00

Pomodoro e mozzarella

Napoli € 8,00

Pomodoro e mozzarella, acciughe e origano

Romana € 8,00

Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe e origano

Quattro stagioni € 8,00

Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto e olive

Capricciosa € 8,00

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, funghi, carciofi, prosciutto cotto e olive

Prosciutto crudo € 8,00

Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo

Diavola € 7,00

Pomodoro, mozzarella e salame piccante

Salsiccia e funghi € 8,00

Pomodoro, mozzarella, salsiccia e funghi

Verdure € 9,00

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, pomodorini e rucola

Supplemento bufala € 2,00

Supplemento impasto multicereali € 1,00

PIZZE GOURMET

Paolino € 12,00

Base rossa con stracciatella, acciughe e pomodorini gialli

Rosso Fuoco € 12,00

Base bianca con prosciutto crudo, mozzarella di bufala e pesto di rucola

Tonnara € 15,00

con fior di latte, spinaci saltati, tagliata di tonno, salsa teriyaki e semi di sesamo

PIZZE SPECIALI

Pizza dell'Aquila € 8,00

Pomodoro, mozzarella, provola, salame piccante e olive

Bufalina € 9,00

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico e pomodorini

Boscaiola € 10,00

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, salsiccia e grana

Parmigiana € 10,00

Pomodoro, mozzarella, pendolini, melanzane, salsiccia e grana

Semplicina € 8,00

Pomodoro, mozzarella, speck e rucola

Carpediem € 10,00

Mozzarella, gorgonzola, pomodorini, salame piccante, rucola e grana

Sfiziosa € 10,00

Mozzarella, stracchino, pomodorini, rucola, grana e bresaola



Mousse al mascarpone con fragole

DOLCI

Mousse al mascarpone con fragole	€ 6,00
Pera al vino rosso con panna cotta	€ 6,00
Panna cotta	€ 6,00
Al cioccolato, al caramello o frutti di bosco	
Crema catalana	€ 6,00
Semifreddo all'amaretto	€ 6,00
Tiramisù	€ 6,00
Cheesecake ai frutti di bosco	€ 6,00
Tortino al cioccolato	€ 6,00
Bicchiere con mousse al pistacchio con crumble al cioccolato e gelè al limone	€ 6,00
Sorbetto al caffè o al limone	€ 5,00

BEVANDE

Acqua naturale/gasata € 3,00

Vino bianco alla spina

Chardonnay, leggermente frizzante - Passerina, fermo

Caraffa 1/4 l € 3,50

Caraffa 1/2 l € 7,00

Caraffa 1 l € 11,00

Bibite alla spina

Piccola € 3,50

Media € 5,00

Bibite in lattina € 3,50

Bibite alla spina

Coca cola - Sprite -Birra

Caraffa 1/2 l € 6,50

Caraffa 1 l € 8,50

Birra artigianale "Viola"

Bionda 75 cl € 14,50

Rossa 75 cl € 15,50

Birre in bottiglia € 5,50

Ceres, Erdinger, Ichnusa non filtrata,
Löwenbräu

Caffè € 2,00

L'Aquila è la regina dei cieli e con le sue ampie ali spazia nell'azzurro in ogni dove. Così in questo ristorante tu hai piena libertà di spaziare tra i sapori.

Scegli ciò che più ti piace.

E anche se sei in compagnia, non avere paura di "rompere gli schemi" e assecondare il tuo palato.

Hai voglia di sushi o di crudità?

Gli antipasti di pesce ti tentano o ti va una bella grigliata?

Desideri un primo di pasta fresca fatta in casa o una fragrante e leggera pizza?

Il nostro menù è grande.

Come grande è la cura che mettiamo in ogni piatto; perchè il nostro obiettivo è semplice: farti (e vederti) contento.

Buona degustazione.



Allergeni

SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE E CHE POSSONO ESSERE PRESENTI NELLE NOSTRE PREPARAZIONI (Allegato II - Reg. UE 1169/11, così modificato da Reg. UE 78/14)

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati o prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio vale a dire mandorle (*Amygdalus communis* L.), noccioline (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di Acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di Pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch.], noci del Brasile (*Bertholletis excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti.
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE SINGOLE PREPARAZIONI SONO INDICATI IN MODO SCIENTIFICO PER OGNI RICETTA NEL LIBRO DEGLI INGREDIENTI (a disposizione della clientela).

1)* In base alla disponibilità del mercato, per talune preparazioni potranno essere utilizzate materie prime fresche o surgelate all'origine o congelate in proprio.

2)** Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di abbattimento contro anisakis in conformità al Reg. CE 853/2004

3) Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati in questo esercizio, possono essere contenuti allergeni, come ingredienti o in tracce a seguito di contaminazioni crociate.

Il personale in servizio rimane a vostra disposizione per fornire, su richiesta, ogni informazione in merito, anche mediante esibizione di apposita documentazione scritta.



Via C. Battisti, 49, 47841 Cattolica RN

+39 3500907237

ristorante@doveceralaquila.it

doveceralaquila.it

FOLLOW US

