MENÙ n. 19

Ribalta

RISTORANTE E PIZZERIA

MONTESPERTOLI

MANGIARE BENE + MANGIARE DIFFERENTE

APERITIVI & COCKTAIL

Signature Ribalta

Spritz al frutto della passione	7,00
Gin Tonic al melograno	7,00
Ocean Spritz	7,00
White Negroni	7,00
Spicy Ribalta	7,00

Classici Ribalta

Spritz/Hugo	6,00
Americano	6,50
Negroni/Sbagliato	7,00
Gin tonic	7,00

BEVANDE

Birre artigianali alla spina

Chiara birrificio Comedia
0,40 cl — **6,00**
0,20 cl — **3,50**

Rossa birrificio Comedia
0,40 cl — **6,00**
0,20 cl — **3,50**

Ambrata birrificio La Mi Birra — **6,00**
Calice teku 0,33

Bollicine e rosati al calice

Prosecco Valdobbiadene Superiore Doc-Brut — **6,00**
Spumanti Daldin

Bombino frizzante IGT - On the moon Tenuta Demaio — **5,50**

Cremant de limoux - La Rose n.7 Domaine J. Lauren — **7,00**

Rosato della Maremma - Illario Fattoria di Magliano — **5,50**

Bianchi al calice

Vermentino della Maremma - Pagliatura Fattoria di Magliano — **6,00**

Muller Thurgau Alto Adige Doc Cantina Merano — **5,50**

Ribolla Gialla - A Tessa — **6,00**
I Clivi

Rossi al calice

Chianti Montalbano Riserva Docg Tenuta Cantagallo — **6,00**

Pinot Nero Alto Adige Doc — **6,00**
Cantina Merano

Morellino di Scansano Docg - Heba Fattoria di Magliano — **5,50**

Tè e caffetteria

Selezione "La Via del Tè" — **5,00**

Amari/Limoncello — **3,50**

Caffè — **2,00**

Dec/Orzo — **2,50**

Servizio dessert esterno di pasticceria — **1,00** a coperto

Pane, Servizio e Coperto — **3,00**

Bevande

Acqua Minerale — **2,50**

Coca Cola alla spina
0,40 cl — **5,50**
0,20 cl — **3,00**

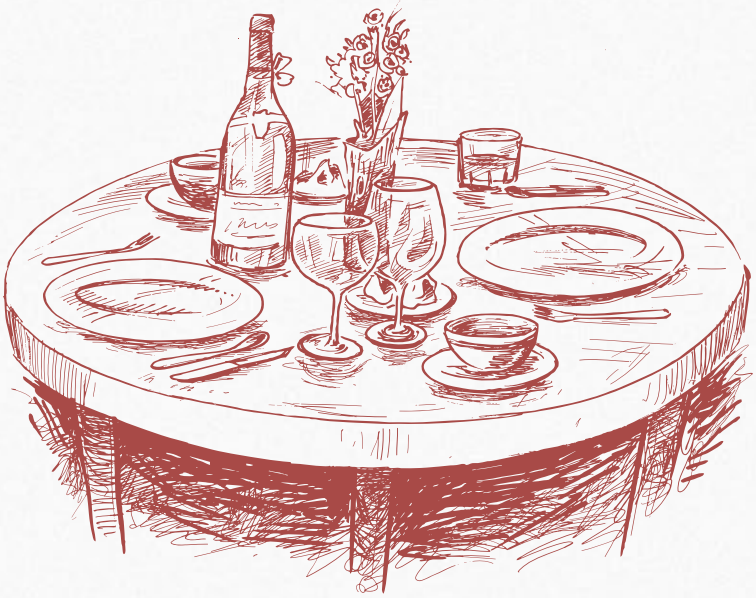
Bibite in lattina — **3,50**

1/2 lt vino rosso/bianco "Rugante" e "Chiaro" — **8,00**
Az. Agr. Biologica Tommso Cei

Scopri le nostre proposte di menù a prezzo fisso!

COMPLEANNI, PRANZI E CENE IN FAMIGLIA O CON AMICI, EVENTI...

Scannerizza il QR e scopri i menù



Ribalta

ANTIPASTI

Da condividere

Il Tagliere*
Crudo e soprassata del Casentino, finocchiona di Grigio del Casentino, capocollo di cinta pecorino, mostarda, crostini misti e pappa al pomodoro 1,5,8

14,00 euro

Coccoli
Crudo di Parma e stracchino 1,5,8,13

12,50 euro

Crudo

Tartare di Manzo Grass fed*
Salsa tonnata, giardiniera di verdure e frutto del cappero 1,2,7,10

13,50 euro

Ombrina e gambero blu*
Alga wakame, spuma al wasabi e brunoise di verdure alla soia 1,4,5,9,10,13

14,50 euro

Tapas

Gambero fritto con maionese pepe e limone, Zuppetta di moscardini e bufala affumicata
Polpo con hummus di ceci e pomodorini semi dry, Cheviche di baccalà su purea di avocado*
1,5,7,9,10,13,14

15,00 euro

Terra

Sformatino di patate*
Fonduta allo zafferano, cialda di porcini e crumble al tartufo 1,2,5

11,00 euro

I nostri formaggi De'Magi*
Selezione di bufalino, caprino, vaccino e erborinati tra le migliori creazioni di Andrea De'Magi 3,5,6,15

12,50 euro

Mare

Polpo grigliato*
Marmellata di limone e rosmarino, soffice di patate e cialda di pane ai cereali 1,5,6,9,10

14,00 euro

Sarde affumicate
Carciofi fritti, stracciatella di burrata e pappa al pomodoro 1,5,10,13

13,50 euro

*Disponibile anche senza glutine. Chiedere al personale di sala per eventuali variazioni

Ribalta

PRIMI

Spaghettoro Verrigni **trafilati in oro*** **15,00**
Vongole, aglio nero, olio al mandarino, peperoncino
e pomodorini confit 1,10,13,14

Gnocchi* **15,00**
Burro e salvia, tartare di gamberi alle bacche rosa e crema di lardo di
Grigio del Casentino 1,5,10,13,14

Fregola ai frutti di mare* **15,50**
1,10,13,14

Risotto* **14,00**
Zafferano, velo di soprassata e arancia 1,5

Tagliatelle* **14,00**
Al ragù di cervo, pecorino di Fossa e polvere di alloro e ginepro 1,2,5,7

Rigatoni di pasta fresca* **13,50**
Alla carbonara con guanciale di cinta affumicato al timo e rosmarino,
tuorlo d'uovo al tartufo e pecorino romano 1,2,5

*Disponibile anche senza glutine. Chiedere al personale di sala per eventuali variazioni

Ribalta

SECONDI

Tagliata di manzo Grassfed* **22,00**
Con sale maldon e patate rustiche 1,5

Hamburger di manzo Grassfed* **18,00**
Salsa cacio e pepe, cipolle in agrodolce, pomodoro grigliato, guanciale croccante rucola, patatine fritte e mayo al limone 1,2,5,10,13

PER I PIÙ PICCOLI

Hamburger*
Patatine fritte e maionese 1,10,13 **12,00**

Wurstel di grigio del Casentino*
Patatine fritte e maionese 1,10,13 **10,00**

Filetto di bianco brado del Casentino in porchetta* **20,00**
Purea di patate alla Robuchon e porcini 1,5,8

Arrosticini di pecora* **17,00**
Salsa allo yogurt, caponata di verdure e mandorle dorate 1,5

Frittura **18,00**
Di calamari e gamberoni con verdure fritte 1,10,13

Ombrina al forno* **22,00**
Crema di pomodori arrosto, tortino di broccoli e acciughe
nocciole tostate 1,2,3,5,6,10

Filetto di baccalà* **22,00**
In crosta di taralli a.o.p. hummus di ceci e porri stufati con olive e capperi 1,2,9,10

CONTORNI

Patatine Fritte 1,5,10,13* **5,00**

Patate Rustiche 1,5* **5,00**

Insalata mista 1* **5,00**

*Disponibile anche senza glutine. Chiedere al personale di sala per eventuali variazioni

Ribalta

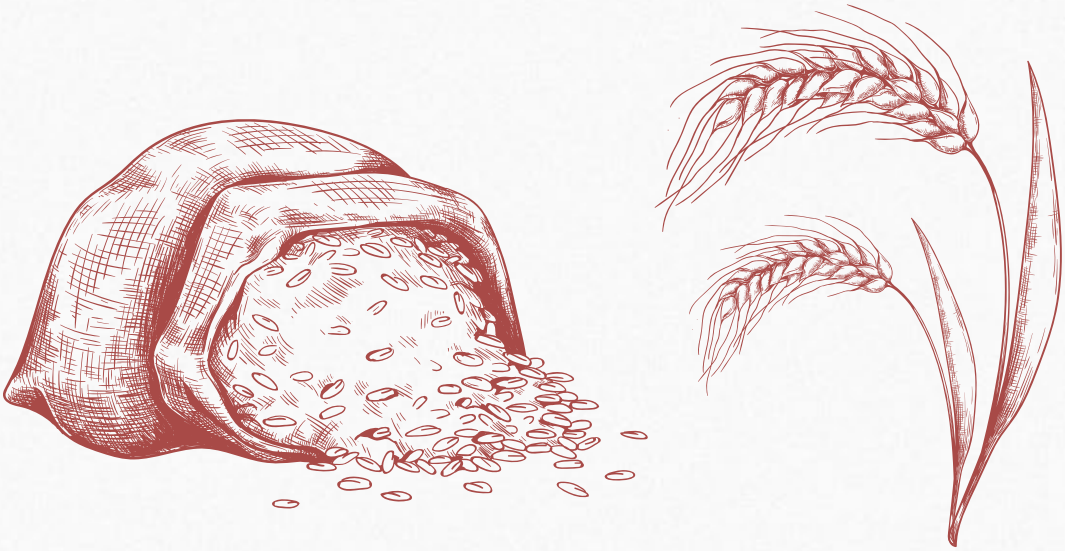
PIZZE
CON IMPASTO BIO

4 Latti e Speck* **14,00**
Pomodoro, bufala, formaggi De'Magi (bufalino, vaccino, caprino e pecorino)
e speck di Sauris 1,5,8

La Nostra Capricciosa* **13,00**
Bianca con fior di latte, basilico, prosciutto cotto, carciofi, olive e pomodorini confit
1,5,8

La Delizia **14,00**
San Marzano DOP, fior di latte, chorizo Joselito, baccalà e patate 1,5,8,10

N. 16* **13,50**
San Marzano DOP, bufala, basilico, cipolla di Tropea, acciughe del Cantabrico
olive, nduja di Spilinga e zest di limone 1,5,8,10



Con farina "0" biologica dI soli grani bio
delle Langhe.
(Molino Sobrino)

*Disponibile anche senza glutine. Chiedere al personale di sala per eventuali variazioni

Ribalta

PIZZE DOC

LA NUOVA GOURMET

Prosciutto crudo di Sauris, pomodorino del Piennolo, bufala e pesto di basilico
Prosciutto crudo del Casentino, pecorino di Fossa e mostarda di pere e zafferano
Prosciutto crudo di Parma, oliva leccina, cipolla di Tropea, burrata e gambero blu
1,5,8,10,13 **17,00**

Morbida e Croccante* **13,00**
Pomodoro, fior di latte, cipolla di Tropea, gorgonzola dolce, guanciale di Mangalica e perorino di Fossa 1,5,8,

Meravigliosa Margherita* **12,50**
Pomodoro, bufala, pomodorino giallo confit, parmigiano e basilico 1,5,8

Doc Iberica* **14,00**
Bianca con bufala, sarde Ahumada de Spagna, chorizo Joselito, cipollina grigliata e stracciatella di burrata alle bacche rosa 1,5,8,10

Napoli Doc* **13,50**
Pomodoro, fior di latte, acciuga del Cantabrico, capperi e origano di Pantelleria pomodorino confit, olive leccine e basilico 1,5,8,10

Parma e Burrata* **13,50**
Pomodoro, fior di latte, basilico, crudo di Parma e stracciatella di burrata 1,5,8

Nostra Marinara* **12,50**
San Marzano Dop, aglio, pomodorino del Piennolo, acciuga del Cantabrico, jalapeño zest di limone, basilico e origano 1,8,10

Dedica alla Toscana **13,00**
Pomodoro, fior di latte, salsiccia e lardo di Grigio del Casentino, burro al tartufo e pecorino 1,5,8

Ribalta Doc **13,50**
Bianca con fior di latte, porcini, zucca gialla, guanciale di Mangalica e pecorino di Fossa 1,5,8

*Disponibile anche senza glutine. Chiedere al personale di sala per eventuali variazioni

Ribalta

PIZZE SPECIALI

N. 19 **13,00**
Pomodoro, bufala affumicata, zucca gialla, gorgonzola e speck di Sauris 1,5,8

Vesuvio* **13,50**
Bianca con fior di latte, Piennolo del Vesuvio, pomodorino giallo confit, acciuga del Cantabrico, olive leccine, basilico e origano di Pantelleria 1,5,8,10

Dannata* **12,50**
Pomodoro, fior di latte, salamino piccante, nduja di Spilinga, jalapeño e pecorino 1,5,8,

Porcini Stracciatella e Crudo* **13,50**
Bianca con fior di latte, porcini, stracciatella di burrata e crudo del Casentino 1,5,8

Tartufo e Crudo* **13,50**
Pomodoro, bufala, burro al tartufo, prosciutto crudo di Sauris e pecorino di Fossa 1,5,8,10

Mediterranea* **13,00**
Pomodoro, bufala, capperi e origano di Pantelleria, pomodorini gialli, cipolla di Tropea olive e basilico 1,5,8

Casentino* **13,00**
Pomodoro, bufala affumicata, porcini, salsiccia del Casentino e parmigiano 1,5,8

Bianca Veg* **13,00**
Fior di latte, pomodori gialli e rossi, stracciatella di burrata, pesto di basilico e origano di Pantelleria 1,5,8

RIPIENE E CALZONI

Rustica con Soprassata **12,50**
Ripiena di fior di latte, soprassata, stracchino, cipolla grigliata e olio al mandarino 1,5,8

Rustica con Crudo **13,00**
Ripiena di fior di latte, crudo di Parma, blu vaccino De' Magi, rucola e mostarda di pere e zafferano 1,5,8,

Calzone Maialone **12,00**
Fior di latte, prosciutto cotto, salsiccia, lardo, salamino e gorgonzola 1,5,8

Ricordo di una Merenda **12,50**
Metà calzone con fior di latte, prosciutto cotto e stracchino metà bianca con carciofi e lardo 1,5,8

*Disponibile anche senza glutine. Chiedere al personale di sala per eventuali variazioni

Ribalta

LE CLASSICHE DI SEMPRE

Margherita* — **7,50**
Pomodoro, fior di latte, basilico 1,5,8

Napoli* — **12,00**
Pomodoro, fior di latte, acciughe del Cantabrico, capperi e origano di Pantelleria basilico 1,5,8,10

4 Stagioni* — **11,00**
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, olive e funghi 1,5,8

Calabrese* — **11,00**
Pomodoro, fior di latte, salamino, nduja di Spilinga, cipolla di Tropea e olive 1,5,8

Tonno e Cipolla — **11,00**
Pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla di Tropea, basilico e jalapeño 1,5,8,10

Salamino e Gorgonzola — **10,00**
Pomodoro, fior di latte, salamino e gorgonzola 1,5

Vegetariana* — **10,00**
Pomodoro, fior di latte, funghi, pomodorini gialli e rossi, carciofini e melanzane 1,5

Partenopea Veg — **12,00**
Pomodoro, bufala affumicata, melanzane, pomodorini e parmigiano 1,5

PER I PIÙ PICCOLI

Wurstel e Patatine — **9,00**
Pomodoro, fior di latte, wurstel di Grigio del Casentino e patatine fritte 1,5

INGREDIENTI AGGIUNTIVI

Bufala	2,50
Burro al tartufo	2,00
Stracciatella di burrata	2,00
Acciughe del Cantabrico	2,50
Prosciutto crudo Casentino/Parma/Sauris	2,50
Guanciale di Mangalica	2,50
Chorizo Joselito	3,00
Altri extra	0,50/1,00
Impasto Bio	0,50

*Disponibile anche senza glutine. Chiedere al personale di sala per eventuali variazioni

Ribalta

ALLERGENI

I NOSTRI PRODOTTI ALIMENTARI POSSONO CONTENERE I SEGUENTI ALLERGENI SECONDO IL REG. CE 1169/2011

CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI) E PRODOTTI DERIVATI (**1**) UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA (**2**) ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI (**3**) SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA (**4**) LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE(COMPRESO IL LATTOSIO) (**5**) FRUTTA A GUSCIO CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI DEL QUEENSLAND E PRODOTTI DERIVATI (**6**) SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO (**7**) SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE (**8**) SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO (**9**) PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE (**10**) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI AL 10MG/KG010MG/L ESPRESSI COME SO2 (**11**) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI (**12**) CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI (**13**) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI (14) CACAO E DERIVATI DEL CACAO E DEL CIOCCOLATO (**15**)

RIBALTA

RISTORANTE & PIZZERIA

MANGIARE BENE
MANGIARE DIFFERENTE

*PER MANTENERE LE CARATTERISTICHE QUALITATIVE E GARANTIRE LA SALUBRITÀ VI INFORMIAMO CHE ALCUNI PRODOTTI SONO TRATTATI CON L'ABBATTIMENTO RAPIDO DELLA TEMPERATURA AI SENSI DEL REG. CE N.853/04
"IN TUTTI I NOSTRI PIATTI POSSONO ESSERE PRESENTI ALLERGENI; VI PREGHIAMO DI FAR PRESENTE EVENTUALI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE AL PERSONALE ADDETTO CHE VI FORNIRÀ MAGGIORI INFORMAZIONI
*IN MANCANZA DI REPERIBILITÀ DI PRODOTTI FRESCHI ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI (POLPO CALAMARI, GAMBERONI,SCAMPI, MOSCARDINI, BACCALÀ, PORCINI, GAMBERI ROSSI, SEPPIE, SCAMPI, PATATINE FRITTE)