

MENÙ ASPORTO

Ribalta

RISTORANTE E PIZZERIA
MONTESPERTOLI



■ CUCINA

Coccoli **12,00**
Con stracchino e crudo di Parma
1,5,8,13

Polpo alla griglia * **13,00**
Con crema di melanzane, Chorizo Joselito, nduja e stracciatella di burrata
1,5,10

Fregola* **14,00**
1,2,10,13,14

Tagliatelle **13,00**
Con ragù di Grigio del Casentino, fonduta di pecorino e olio al prezzemolo
1,2,5,7

Hamburger Grass Fed * **16,00**
Crema di parmigiano, pomodorini secchi, crauti, cipolla al balsamico e pancetta cotta a bassa temperatura con patate fritte e maionese
1,5,10

Frittura **17,00**
Di calamari e gamberoni con verdure fritte
1,10,13

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

■ PIZZE BIO

Quattro formaggi DOP e crudo * **13,00**
Pomodoro San Marzano DOP, bufala, i nostri formaggi Brancaleoni (bufalino, vaccino, caprino e pecorino) e prosciutto crudo di Sauris
1,5,8

La N. 16 * **13,00**
Filetti di San Marzano DOP, bufala, basilico, cipolla di Tropea, acciughe del Cantabrico olive, nduja di Spilinga e scorza di limone 1,5,8,10

La nostra capricciosa **12,50**
Pomodoro San Marzano giallo DOP bio, fior di latte, basilico, spalla cbt del Casentino carciofini, terra di olive leccine e datterino rosso confit all'aceto balsamico 1,5,8

Focaccia rustica Bio **13,00**
Ripiena di spalla del Casentino cotta a bassa temperatura, bufala affumicata zucchine spadellate, piennolo del Vesuvio giallo semi dry e parmigiano 1,5,8

■ PIZZE DOC

Morbida e Croccante * Pomodoro, fior di latte, cipolla di Tropea, gorgonzola dolce, guanciale del Casentino e pecorino di Fossa "Renato Brancaleoni" ^{1,5,8}	12,00
Meravigliosa Margherita * Pomodoro, bufala, pomodorino giallo del Vesuvio, parmigiano reggiano e basilico ^{1,5,8}	12,00
L'Iberica Pomodoro San Marzano DOP, Chorizo Joselito e basilico, in uscita stracciatella di burrata, capperi fritti e acciughe del Cantabrico Linda Playa ^{1,5,8,10}	14,00
Parma e burrata * Pomodoro, fior di latte, basilico, stracciatella di burrata e crudo di Parma ^{1,5,8}	12,50
Napoli Doc * Pomodoro, fior di latte, basilico, capperi e origano di Pantelleria, olive Leccine acciughe del Cantabrico e datterino rosso confit ^{1,5,8,10}	12,50
La Nostra Marinara * Pomodoro San Marzano DOP, aglio, pomodorino arancione del Vesuvio, acciuga Linda Playa, origano di Pantelleria, burrata, basilico e scorza di limone ^{1,5,8,10}	12,00
Dedica alla Toscana * Pomodoro, fior di latte, salsiccia e lardo di Grigio del Casentino, burro al tartufo e pecorino ^{1,5,8}	12,00
Ribalta Doc * Pomodoro, fior di latte, porcini, taleggio e capocollo di Cinta Senese DOP ^{1,5,8}	12,50
Delizia Doc Pomodoro, bufala affumicata, melanzane saltate, Chorizo Joselito, gorgonzola e piennolo giallo del Vesuvio semi dry ^{1,5,8}	12,50

■ PIZZE SPECIALI

Vesuvio * Bianca con fior di latte, filetti di San Marzano DOP, basilico, pomodorino giallo del Vesuvio, acciuga del Cantabrico Linda Playa, olive e origano di Pantelleria 1,5,8,10	13,00
Dannata * Pomodoro, fior di latte, salamino piccante, nduja di Spilinga, la nostra salsa piccante al jalapeño e pecorino 1,5,8	11,50
Porcini stracciatella e speck * Bianca con fior di latte, porcini, stracciatella di buttata e Speck di Sauris 1,5,8	12,50
Mediterranea * Pomodoro, basilico, bufala, capperi e origano di Pantelleria, pomodorini, cipolla di Tropea e olive 1,5,8	12,50
Tartufo e Crudo * Bianca con bufala, burro al tartufo, prosciutto crudo di Sauris e pecorino di Fossa "Renato Brancaleoni" 1,5,8	12,50
La Casentino * Pomodoro, bufala affumicata, porcini, salsiccia del Casentino e parmigiano Reggiano 1,5,8	12,50
La Veg Pomodoro San Marzano giallo biologico, fior di latte, pomodorino arancione del Vesuvio zucchine spadellate, burrata, pesto di rucola e origano di Pantelleria 1,5,8	12,00

■ FOCACCE

Rustica con Capocollo Ripiena di fior di latte, capocollo di Cinta Senese DOP, burro al tartufo, stracciatella di burrata e porcini 1,5,8	12,50
Rustica con Crudo Ripiena di bufala, crudo di Parma "Peppino Piazza", rucola, pomodorino confit e parmigiano Reggiano 1,5,8	12,00
Calzone maialone Fior di latte, prosciutto cotto, funghi, salsiccia di Grigio, salamino piccante e gorgonzola dolce 1,5,8	11,50
Ricordo di una merenda Metà calzone con fior di latte, prosciutto cotto e pecorino, metà bianca con carciofini De Carlo e speck di Sauris croccante 1,5,8	12,00

■ PIZZE SPECIALI

Margherita * Pomodoro, fior di latte e basilico <small>1,5,8</small>	7,00
Napoli * Pomodoro, fior di latte, basilico, acciughe del Cantabrico Linda Playa, capperi e origano di Pantelleria <small>1,5,8,10</small>	12,00
Partenopea Veg * Pomodoro, bufala affumicata, basilico, parmigiano Reggiano, melanzane e datterino rosso confit all' aceto balsamico <small>1,5,8</small>	12,00
Capricciosa Classica Pomodoro, fior di latte, cotto, champignon, wurstel di Grigio, olive e carciofini <small>1,5,8</small>	11,00
Calabrese * Pomodoro, fior di latte, basilico, cipolla di Tropea, salamino piccante, nduja di Spilinga e olive leccine <small>1,5,8</small>	11,00
Quattro Stagioni * Pomodoro, fior di latte, cotto, carciofi, funghi champignon e olive <small>1,5,8</small>	11,00
Salamino e gorgonzola * Pomodoro, fior di latte, salamino piccante e gorgonzola dolce <small>1,5,8</small>	10,00
Vegetariana * Pomodoro, fior di latte, pomodorini, melanzane e zucchine spadellate, funghi champignon e carciofi <small>1,5,8</small>	10,00
Wurstel e patatine Pomodoro, mozzarella, wurstel di Grigio del Casentino e patatine fritte <small>1,5,8</small>	9,00

RIBALTA

RISTORANTE & PIZZERIA



MANGIARE BENE
MANGIARE DIFFERENTE