

Ribalta

RISTORANTE E PIZZERIA

MONTESPERTOLI



N° 20

■ APERITIVI & COCKTAIL



Signature Ribalta

Gin tonic al pompelmo e rosmarino	8,00
Spritz al frutto della passione	7,50
Moscow mule alla fragola	7,50
Spicy ribalta	7,50



Drink in Tuscany

Americano / Negroni "Nunquam"	8,00
Gin "Visionair" & Tonic	12,00
Gin "Alboni" & Tonic	12,00



Classici Ribalta

Spritz	6,50
Hugo	6,50
Bellini	6,00

Ribalta

■ 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 tekü 0,33



Bollicine e rosati al calice

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

Primitivo Frizzante 5,50
IGT Puglia Black Hole - Tenuta Demaio

Soffio di Venere M.C. Pas Dosè 7,50
La Piana

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

Bianchi al calice

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

Ammonite 7,00
Monte Bracale Az. Agr.

Gewurtztraminer 6,50
Cantina Merano

Friulano 6,50
I Clivi



Rossi al calice

Chianti Montalbano 5,50
Tenuta Cantagallo

Bakari Rosso 6,00
Bakari

Vera Vides Vino Tinto 7,50
Magna Vides

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

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

■ ANTIPASTI

Il Tagliere* Crudo, soprassata e finocchiona di bianco brado del Casentino, capocollo di Cinta senese, salame di Grigio, bruschetta al pomodoro e crostino al fegatino, formaggi Renato Brancaleoni. <small>1,5,8,10</small>	14,00
Coccoli Con stracchino e crudo di Parma <small>1,5,8,13</small>	13,00
Selezione di formaggi "Fossa dell'Abbondanza Renato Brancaleoni" * <small>1,3,5,6,9,15</small>	13,00
Tartare di manzo Grass Fed * Giardiniera di verdure, taralli al rosmarino con salsa senape e miele <small>1,3,6,7,8</small>	13,50
Fiori di zucca fritti Con cremoso alla ricotta e pesto agli agrumi <small>1,5,10,13</small>	13,00
Polpo alla griglia * Con crema di melanzane, Chorizo Joselito, nduja e stracciatella di burrata <small>1,5,10</small>	14,50
Burro e acciughe Il nostro burro aromatizzato agli agrumi, acciuga selezione Artesiana Linda Playa e schiacciatina croccante <small>1,5,10</small>	14,00
Tapas * Gambero blu con mayo al pepe rosa Alici fritte con tzatziki Polpo, friarielli e ricotta Zuppetta di moscardini con crostini di pane croccante e olio al mandarino <small>1,2,5,10,13</small>	15,00

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

Ribalta

■ PRIMI

Spaghetti Cavalieri * Aglio olio e peperoncino, tartare di gambero blu e lime <small>1,2,5,13</small>	15,50
Fregola ai frutti di mare * <small>1,2,10,13,14</small>	15,50
Risotto * Carpaccio di capesante, limone candito e polvere di pistacchio <small>1,2,6,10</small>	15,00
Gnocchi * Crema al basilico, zucchine alla scapece, pomodorini piennolo giallo semi dry e stracciatella di burrata <small>1,2,5,10,13</small>	15,00
Rigatoni * Guanciale, asparagi e pecorino romano <small>1,2,5</small>	15,00
Tagliatelle * Con ragù di Grigio del Casentino, fonduta di pecorino e olio al prezzemolo <small>1,2,5,7</small>	15,00

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

Ribalta

■ SECONDI

Tagliata di manzo Grass Fed * (secondo disponibilità garfagnina, Blu Belga, pezzata Rossa, Limousine, Angus) con arrosto di sedano rapa, pecorino e nocciole lgp 1,5,6	22,00
Pollo CBT * Tagliata di pollo cotto a bassa temperatura con Caesar salad e salsa worcester 1,2,5	18,00
Arrosticini * Con patate rustiche, lime e yogurt con erba cipollina 1,5	17,00
Hamburger Grass Fed * Crema di parmigiano, pomodorini secchi, crauti, cipolla al balsamico e pancetta cotta a bassa temperatura con patate fritte e maionese 1,5,10	18,00
Frittura Di calamari e gamberoni con verdure fritte 1,10,13	21,00
Ombrina al forno * Crema di topinambur, carciofi fritti e cipollotto confit 1,10,13	23,00

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

■ CONTORNI

Patatine Fritte *_{1,5,10,13}
5,00

Patatine Rustiche *_{1,5}
5,00

Insalata mista *₁
5,00

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

Ribalta

■ LE BIO

Quattro formaggi DOP e crudo *

Pomodoro San Marzano DOP, bufala, i nostri formaggi Brancaleoni (bufalino, vaccino, caprino e pecorino) e prosciutto crudo di Sauris ^{1,5,8,}

14,00

La N. 16 *

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}

13,50

La nostra capricciosa

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}

13,50

Focaccia rustica Bio

Ripiena di spalla del Casentino cotta a bassa temperatura, bufala affumicata zucchine spadellate, piennolo del Vesuvio giallo semi dry e parmigiano ^{1,5,8}

14,00



Con farina “0” biologica di soli grani bio delle Langhe.
(Molino Sobrino)

*Disponibile anche senza glutine (+2,5€). Chiedere al personale di sala per eventuali variazioni

Ribalta

■ PIZZE DOC

La Gourmet	16,00
La nostra focaccia con lardo di Grigio, stracciatella di burrata, tartare di gambero blu olio al basilico e granella di pistacchio <small>1,5,6,8,10,13</small>	
Morbida e Croccante *	13,00
Pomodoro, fior di latte, cipolla di Tropea, gorgonzola dolce, guanciale del Casentino e pecorino di Fossa "Renato Brancaleoni" <small>1,5,8,</small>	
Meravigliosa Margherita *	13,00
Pomodoro, bufala, pomodorino giallo del Vesuvio, parmigiano reggiano e basilico <small>1,5,8</small>	
L'Iberica	15,00
Pomodoro San Marzano DOP, Chorizo Joselito e basilico, in uscita stracciatella di burrata, capperi fritti e acciughe del Cantabrico Linda Playa <small>1,5,8,10</small>	
Parma e burrata *	13,50
Pomodoro, fior di latte, basilico, stracciatella di burrata e crudo di Parma <small>1,5,8</small>	
Napoli Doc *	13,00
Pomodoro, fior di latte, basilico, capperi e origano di Pantelleria, olive Leccine acciughe del Cantabrico e datterino rosso confit <small>1,5,8,10</small>	
La Nostra Marinara *	13,50
Pomodoro San Marzano DOP, aglio, pomodorino arancione del Vesuvio, acciuga Linda Playa, origano di Pantelleria, burrata, basilico e scorza di limone <small>1,5,8,10</small>	
Dedica alla Toscana *	13,00
Pomodoro, fior di latte, salsiccia e lardo di Grigio del Casentino, burro al tartufo e pecorino <small>1,5,8</small>	
Ribalta Doc *	13,50
Pomodoro, fior di latte, porcini, taleggio e capocollo di Cinta Senese DOP <small>1,5,8</small>	
Delizia Doc	13,50
Pomodoro, bufala affumicata, melanzane saltate, Chorizo Joselito, gorgonzola e piennolo giallo del Vesuvio semi dry <small>1,5,8</small>	

*Disponibile anche senza glutine (+2,5€). Chiedere al personale di sala per eventuali variazioni

Ribalta

■ LE 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 <small>1,5,8,10</small>	14,00
Dannata * Pomodoro, fior di latte, salamino piccante, nduja di Spilinga, la nostra salsa piccante al jalapeño e pecorino <small>1,5,8</small>	12,50
Porcini stracciatella e speck * Bianca con fior di latte, porcini, stracciatella di buttata e Speck di Sauris <small>1,5,8</small>	13,50
Mediterranea * Pomodoro, basilico, bufala, capperi e origano di Pantelleria, pomodorini, cipolla di Tropea e olive <small>1,5,8</small>	13,00
Tartufo e Crudo * Bianca con bufala, burro al tartufo, prosciutto crudo di Sauris e pecorino di Fossa "Renato Brancaleoni" <small>1,5,8</small>	13,50
La Casentino * Pomodoro, bufala affumicata, porcini, salsiccia del Casentino e parmigiano Reggiano <small>1,5,8</small>	13,50
La Veg Pomodoro San Marzano giallo biologico, fior di latte, pomodorino arancione del Vesuvio zucchine spadellate, burrata, pesto di rucola e origano di Pantelleria <small>1,5,8</small>	13,00

■ LE RIPIENE E I CALZONI

Rustica con Capocollo Ripiena di fior di latte, capocollo di Cinta Senese DOP, burro al tartufo, stracciatella di burrata e porcini <small>1,5,8</small>	13,00
Rustica con Crudo Ripiena di bufala, crudo di Parma "Peppino Piazza", rucola, pomodorino confit e parmigiano Reggiano <small>1,5,8</small>	13,00
Calzone maialone Fior di latte, prosciutto cotto, funghi, salsiccia di Grigio, salamino piccante e gorgonzola dolce <small>1,5,8</small>	12,50
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 <small>1,5,8</small>	13,00

*Disponibile anche senza glutine (+2,5€). Chiedere al personale di sala per eventuali variazioni

Ribalta

■ LE CLASSICHE

Margherita * Pomodoro, fior di latte e basilico ^{1,5,8}	7,50
Napoli * Pomodoro, fior di latte, basilico, acciughe del Cantabrico Linda Playa, capperi e origano di Pantelleria ^{1,5,8,10}	12,50
Partenopea Veg * Pomodoro, bufala affumicata, basilico, parmigiano Reggiano, melanzane e datterino rosso confit all' aceto balsamico ^{1,5,8}	12,50
Capricciosa Classica Pomodoro, fior di latte, cotto, champignon, wurstel di Grigio, olive e carciofini ^{1,5,8}	11,00
Calabrese * Pomodoro, fior di latte, basilico, cipolla di Tropea, salamino piccante, nduja di Spilinga e olive leccine ^{1,5,8}	11,00
Quattro Stagioni * Pomodoro, fior di latte, cotto, carciofi, funghi champignon e olive ^{1,5,8}	11,00
Salamino e gorgonzola * Pomodoro, fior di latte, salamino piccante e gorgonzola dolce ^{1,5,8}	10,50
Vegetariana * Pomodoro, fior di latte, pomodorini, melanzane e zucchine spadellate, funghi champignon e carciofi ^{1,5,8}	10,00

■ PER I PIÙ PICCOLI

Wurstel e patatine Pomodoro, mozzarella, wurstel di Grigio del Casentino e patatine fritte ^{1,5,8}	9,00
---	-------------

*Disponibile anche senza glutine (+2,5€). 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/KG O 10MG/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)**

*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, SEPIE, SCAMPI, PATATINE FRITTE)



Ribalta

RIBALTA

RISTORANTE & PIZZERIA



MANGIARE BENE
MANGIARE DIFFERENTE