La Pitocca
Pizzeria – Trattoria

info line
3474638436

compleanni
feste di laurea
cene di lavoro
pranzi
aperitivi arricchiti
buffet

Torte Cake Designe
personalizzate

corsi di ballo e cucina

Le Pizze

Margherita :	*mozzarella, pomodoro.*	***4,00***
Quattro stagioni :	*prosciutto cotto, funghi, carciofi, salsiccia, pomodoro, mozzarella.*	***7,00***
Capricciosa :	*pomodoro, mozzarella,funghi,carciofi,salsiccia,prosciutto cotto.*	***7,00***
Marinara :	*pomodoro, aglio, basilico*	***4,00***
Porcini :	*pomodoro, mozzarella,funghi porcini trifolati in asettico.*	***8,00***
Pugliese:	*pomodoro mozzarella cipolla*	***5,00***
Napoli :	*pomodoro, mozzarella, acciughe, origano.*	***6,00***
Salsiccia :	*pomodoro, mozzarella, salsiccia.*	***7,00***
Salamino:	*pomodoro, mozzarella, salame piccante.*	***5,00***
Primavera:	*pomodoro, mozzarella, pomodorini soleggiati, zucchine,basilico, olive*	***7,00***
Calzone :	*pomodoro , mozzarella, cotto, funghi.*	***7,00***
Calzone farcito :	*pomodoro, mozzarella, funghi, salamino piccante, carciofini.*	***8,00***

Le Pizze

Caletta : pomodoro fine, tonno , dorati ciliegini al basilico, zucchine, prezzemolo	9,00
Mantova: mozzarella fior di latte, salsiccia, salamino piccante, crema di formaggi	8,00
La Randa: mozzarella fior di latte, spinaci, mascarpone , pancetta arrotolata parmigiano	8,00
Regina: mozzarella fior di latte,salsa di porcini in asettico , crema di funghi al tartufo, speck	9,00
Gustosa : mozzarella , pomodoro, succhine, radicchio, gorgonzola noci	8,00
Porceddu: pomodoro,mozzarella , pulled pork, pomodori dorati, cipolla caramellata, basilico.	8,00
Rosatella: mozzarella, salmone norvegese, spinaci, ricotta dolce, timo.	9,00
Modenesedop: mozzarella, crema di zucca ,parmigiano, pancetta , aceto balsamico.	8,00
Trevigiana: mozzarella, salsa di radicchio, parmigiano, prosciutto cotto.	7,00
Sole e bosco: mozzarella, datterini gialli ,zucchine , funghi, prezzemolo.	7,00

Le Pizze

La Zibello : pomodoro, mozzarella, bufala , Culatello di Zibello all'uscita	*12,00*
Valtellina : mozzarella fiordilatte, Bresaola all'uscita, pomodorini .	*9,00*
Duecentocinquanta : mozzarella fiordilatte, gongorzola al mascarpone, arachidi tostate, petali di speck.	*9,00*
Tropea : pomodoro,origano, cipolla caramellata,tonno, capperi.	*7,00*
Favola : mozzarella fiordilatte , pistacchi , mortadella favola all'uscita.	*8,00*
Maestro : mozzarella , crema di spinaci , pancetta , grana.	*7,00*
Costazzurra : mozzarella fiordilatte , gamberi , pomodorini soleggiati, crema di basilico	*10,00*
Doppianapoli : doppiapasta, mozzarella, origano, acciughe (alta)	*7,00*
Bolognese : mozzarella pomodoro, ragu di salsiccia e tortellone di ricotta	*8,00*
Gonzaga : mozzarella fiordilatte , crema di parmigiano, tortellone di zucca.	*8,00*
Delizia : mozzarella, mascarpone, nutella, mandorle tritate.	*8,00*

Trattoria Emiliana

Antipasti

Tagliere del contado : crudo di Parma, salame felino, coppa stagionata,speck, mortadella, crema di formaggi e patate al balsamico, strie assortite, pomodorini soleggiati.

13,00 4/1/6

Culatello di Zibello con riccioli di burro, strie assortite e pomodorini soleggiati

16,00 1/11

Tonno pinne gialle fumè con valeriana e arcobaleno di verdure al vapore

15,00 13/11/5/6

Gnocchino alla ricotta dolce con salmone norvegese spinacini capperi e timo

10,00 4/2/6/11/1

<u>allergeni evidenziati con relativi numeri, vedi ultima pagina menu</u>

Trattoria Emiliana

Primi Piatti

Ugolotti di frutta ed erbette alla crema di Basilico	***12,00***	***1/3/4/5/11/12***
Tortelloni di ricotta Vecchia Modena con crema di parmigiano	***12,00***	***1/11/2/4/12***
Trenette al Pesto con Fagiolini e Patate	***12,00***	***1/3/4/5/11***
Tortelloni di Zucca al Ragu di salsiccia	***12,00***	***1/6/4/2/5/11***
Tortellini "Serafina" con crema di parmigiano e balsamico	***12,00***	***1/11/4/2/12***
Tortelli di Melanzane e mozzarella alla crema di pakino	***12,00***	***1/11/4/2/5***
Gnocchetti di patate al Pesto alla genovese	***10,00***	***1/11/5/6/4***

allergeni evidenziati con relativi numeri, vedi ultima pagina menu

Trattoria Emiliana

Secondi piatti

Guancialino al vapore con purea di patate e verdure croccanti

14,00 1/5/2/4/6/11/12

Filetto di Manzo Tuscan con patate al forno e porcini

16,00 11/5/6/12/7

Hamburger di manzo King " la pitocca" formaggio, patate, cipolla caramellata pomodorini, maionese

15,00 11/4/5/6/12/2

Spada al forno alla Camoglina con olive taggiasche, pinoli, patate, pomodorini,capperi.

16,00 13/3/11/12/6

Green Bay : sformato di patate con porcini, radicchio trevigiano al forno con croccante di parmigiano , zuppetta di pomodorini pakino con crostini tiepidi.

14,00 11/4/2/1/6/

allergeni evidenziati con relativi numeri, vedi ultima pagina menu

La Pitocca
Trattoria

Piatto single

Classico :Prosciutto di Parma , Salame felino, coppa piacentina con strie ai sapori , pomodorini soleggiati e
crema di formaggi della Duchessa e strie ai sapori. 13,00

Alpi : Bresaola della Valtellina su letto di novella con scaglie di parmigiano, sedano , soufflèe di verdure e stria ai sapori. 13,00

Primavera: Insalatona Arcobaleno con olive , parmigiano, noci, uovo, tonno e pomodorini soleggiati e stria ai sapori. 10,00

Fiordi: Salmone norvegese con olio dì oliva radicchio trevigiano, capperi, sedano, pomodorini, pepe , limone e strie assortite 15,00

Nostrano :Mozzarella di Bufala nostrana su letto di novella con pomodorini dorati all'olio extravergine di oliva ,
basilico e strie ai sapori . 10.00

La Pitocca

Rossi Fermi

Cabernet Sauvignon 2018 i Castelli	*18,00*
Montefalco Rosso Le Vie Dell'Uva	*18,00*
Sangiovese La Piuma 2017 Romagna	*15,00*
Valpolicella Ripasso Sartori 2016 Verona	*20,00*
Dezi Regina del Bosco Marche 2006	*18,00*
Montepulciano D'Abruzzo Le Vie dell'Uva	*25,00*
Apice Rosso Terre D'Este Pazzano Serra Mazzoni	*18,00*
Terra di Lavoro 2006 Roccamonfina	*18,00*
Novello Teroldego Gaierhof 2015 Dolomiti	*18,00*

La Pitocca

i nostri vini

Lambrusco Grasparossa selezione "La Pitocca "	**10,00**
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Azienda Agricola AZ	**10.00**
Lambrusco Salamino di Santa Croce Cantina sociale Carpi	**12,00**
Pignoletto Doc " Il Peccato "	**10,00**
Prosecco di Valdobiadene doc Millesimato " Le colture "	**15,00**
OroColato Extra Dry cantina Divina	**15,00**
Trento DOC Revi' Brut Millesimato sboccatura 2019	**30,00**
Bellavista Alma Gran Cuveè	**60,00**
Ca' Del Bosco Franciacorta Cuveè Prestige	**70,00**

La Pitocca

Bibite

Birra Moretti	**33 cl**		**2.50**
Birra Moretti	**66 cl**		**5,00**
Birra Corona	**33 cl**		**3,50**
Birra Becks	**33 cl**		**3,50**
Birra Becks	**33 cl**	**analcolica**	**3,50**
Birra Ichnusa	**33 cl**		**2,50**
Cocacola	**33 cl**		**2,50**
Cocacola	**1 lt**		**7,00**
Fanta Aranciata	**33cl**		**2.50**
Fanta Aranciata	**1 lt**		**7,00**
Acqua Norda	**75 cl**		**2,00**

Allergeni

1 cereali contenenti glutine
2 uova
3 arachidi
4 latte
5 sedano
6 semi di sesamo
7 lupini
8 molluschi
9 anidride solforosa solfiti
10 senape
11 frutta a guscio
12 soia
13 pesce
14 crostacei