



La Nuova Madia

Menu degustazione romagnolo

Antipasti

Affettati misti

Squacquerone, rucola e piadina

Crostini

Bis di primi

Cappelletti crudo e asparagi

Strozzapreti al ragù

Secondi

Grigliata mista

Verdure grigliate e patate al forno

e per finire...

Sorbetto

Acqua, vino, caffè

€ 28,00 a persona



Menu degustazione di pesce

Antipasti

*Gran misto di antipasti freddi
Cozze e vongole in zuppa*

Bis di primi

*Risotto alla marinara
Tagliolini al salmone*

Sorbetto

Secondi

*Grigliata mista
Assaggio di fritto*

e per finire...

*Dolce della casa
Acqua, vino, caffè*

€ 45,00 a persona



I primi Romagnoli

- *Cappellacci alla Montanara*
- *Cappelletti ai porcini*
- *Cappelletti al ragù*
- *Cappelletti alle erbe aromatiche*
- *Cappelletti con prosciutto crudo e asparagi*
- *Cappelletti in brodo*
- *Garganelli alla Zingara*
- *Gnocchi al gorgonzola*
- *Gnocchi al ragù*
- *Gnocchi alla Sorrentina*
- *Gnocchi guanciale e verdure*
- *Lanette tartufate*
- *Pappardelle alla lepre*
- *Pasta e fagioli (solo d'inverno)*
- *Ravioli noci e mascarpone*
- *Risotto alla milanese*
- *Risotto alla parmigiana*
- *Risotto primavera*
- *Tagliatelle al ragù*
- *Tagliatelle alla boscaiola*
- *Tagliatelle Madia*
- *Tagliolini crudo e piselli*
- *Tagliolini Mezzanotte (guanciale, rucola e scaglie di grana)*
- *Tortellacci ai funghi porcini*
- *Tortelli burro e salvia*
- *Tortelli con rucola e scaglie di Grana*
- *Tris di primi della casa*
Cappelletti al ragù, strozzapreti panna e speck,
garganelli alla zingara
- *Strozzapreti panna e speck*
- *Strozzapreti gorgonzola e porcini*
- *Stricbetti panna, speck e spinaci*
- *Spaghetti alla Chitarra alla Norma*

I secondi di carne

- *Braciola di castrato alla griglia*
- *Chateaubriand* *min. 2 persone*
- *Costata di manzo alla griglia*
- *Filetto ai funghi porcini*
- *Filetto al pepe verde*
- *Filetto all'aceto balsamico*
- *Filetto alla Catalana*
- *Filetto alla griglia*
- *Fiorentina alla griglia*
- *Grigliata mista*
- *Misto di verdure grigliate con Tomino*
- *Notdino di vitello alla griglia*
- *Paillard alla griglia*
- *Scaloppine al limone, vino, funghi*
- *Sfilettato di manzo all'aceto balsamico*
- *Tagliata di manzo al profumo di aglio e rosmarino*

I contorni

- *Fritto misto di verdure*
- *Insalata mista*
- *Patate al forno*
- *Patate fritte*
- *Pinzimonio*
- *Radicchio e bruciatini*
- *Radicchio Trevigiano alla griglia*
- *Sfiandrine*
- *Verdure al vapore*
- *Verdure alla griglia*

- *Uso di prodotti freschi*
- *Uso di prodotti surgelati*

Gli antipasti freddi di pesce

- *Carpaccio di polipo con vesuviani e basilico*
- *Cocktail di gamberi*
- *Gamberoni alla catalana*
- *Gran piatto assortito della Madia*
- *Polipo con patate*
- *Salmonc affumicato*
- *Salmonc marinato al pepe rosa*
- *Tris di pesci affumicati*

- *Uso di prodotti freschi*
- *Uso di prodotti surgelati*

Gli antipasti caldi di pesce

- *Calamari alle erbe*
- *Calamari a Modo Mio*
- *Capesante gratinate*
- *Cozze alla Tarantina con crostini*
- *Cozze gratinate (in stagione)*
- *Cozze e vongole veraci alla Marinara*
- *Gamberi e bruciatini*
- *Gamberoni pomodoro fresco e basilico*
- *Granchi al curry*
- *Gran sirtico della Madia (antipasti caldi e freddi)*
- *Gratinato misto*
- *Mazzancolle ai carciofi*
- *Mazzancolle all'aglio*
- *Mazzancolle alla Buzzera*
- *Mazzancolle alla Catalana*
- *Mazzancolle Primavera*
- *Sauté del Mediterraneo*
- *Scampi alla Messicana*
- *Seppie con piselli*
- *Seppie e gamberi all'Egiziana*
- *Tris di antipasti caldi alla Miami Vice*
- *Vongole veraci alla Spagnola*
- *Zuppetta della Madia (crostacei e frutti di mare)*

- *Uso di prodotti freschi*
- *Uso di prodotti surgelati*

I primi di pesce

- *Agnolotti di pesce*
 - *Bigoli alla Marianna*
 - *Garganelli allo scorfano*
 - *Gnocchi di patate agli scampi*
 - *Mezzemaniche ai granchi*
 - *Paella alla Valenciana* *min. 2 persone*
(solo su prenotazione)
 - *Risotto all'aragosta* *min. 2 persone*
 - *Risotto alla Marinara*
 - *Risotto alla Valenciana* *min. 2 persone*
 - *Risotto gamberi e curry*
 - *Risotto mare e orto*
 - *Risotto Sante*
 - *Spaghetti ai frutti di mare al Tegame*
 - *Spaghetti alla chitarra ai Crostacei* *min. 2 persone*
 - *Spaghetti alle vongole veraci*
 - *Spaghetti allo Scoglio*
 - *Strozzapreti gamberi e zucchini*
 - *Strozzapreti Mare e Monti*
 - *Strozzapreti pesce spada ed erba cipollina*
 - *Tagliolini al salmone*
 - *Tagliolini al nero di seppia con vongole e porcini*
 - *Tagliolini all'astice*
 - *Tagliolini alla Bella Madia*
 - *Tagliolini alla Marinara*
 - *Tagliolini alle canocchie*
 - *Tagliolini alle seppie e piselli*
 - *Tagliolini Delizia (mazzancolle e timo)*
 - *Strozzapreti alla Scogliera* *min. 2 persone*
 - *Spaghetti BMW*
 - *Strozzapreti Piccadilly Circus*
-
- *Uso di prodotti freschi*
 - *Uso di prodotti surgelati*

I secondi di pesce

- *Bistecca di pesce spada in salsa piccante*
- *Fritto di calamari e gamberi*
- *Grigliata mista di pesce*
- *Mazzancolle al sale in pinzimonio*
- *Piatto Imperiale (capesante gratinate e spiedini misti)*
- *Rombo al pesto genovese*
- *Scampi alla griglia*
- *Sogliola alla griglia*
- *Sogliola alla Mugnaia*
- *Spiedini di gamberi*
- *Spiedini di mazzancolle*
- *Spiedini misti di gamberi e seppie*
- *Trancio di tonno alla menta*

- *Aragosta alla Catalana in pinzimonio* *min. 2 persone*
- *Crostacei alla Buzzera* *min. 2 persone*
- *Gran misto di crostacei alla Catalana in pinzimonio* *min. 2 persone*
- *Gran misto di crostacei gratinati* *min. 2 persone*

▪ <i>Branzino</i>	<i>all'bg</i>
▪ <i>Orata</i>	<i>all'bg</i>
▪ <i>Rombo</i>	<i>all'bg</i>

Per questi pesci la cucina della Madia propone le seguenti cotture:

- *al cartoccio con verdure*
- *al pomodoro fresco e basilico*
- *al sale*
- *alla griglia*
- *alla Siciliana (con patate, cipolle e capperi)*

- *Uso di prodotti freschi*
- *Uso di prodotti surgelati*



I dolci fatti in casa

Mascarpone
Zuppa inglese
Panna cotta con salsa di frutti di bosco
Semifreddo al mascarpone e croccante
Crema catalana
Cialdà con gelato alla crema e salsa di fragole
Sorbetto al limone
Sorbetto al caffè

Il bar

<i>Acqua Plose</i>	<i>0,75 cl</i>
<i>Coca Cola</i>	<i>1 lt</i>
<i>Coca Cola</i>	<i>media</i>
<i>Coca Cola</i>	<i>piccola</i>
<i>Birra Paulaner</i>	<i>1 lt</i>
<i>Birra Paulaner</i>	<i>media</i>
<i>Birra Paulaner</i>	<i>piccola</i>
<i>Vino della casa (bianco, rosso)</i>	<i>0,5 lt</i>
<i>Vino della casa (bianco, rosso)</i>	<i>1 lt</i>

Caffè
Amari



Tutte le nostre pizze sono
Disponibili con farina N. Kamut



Le nostre pizze

- Alpina** (mozzarella, funghi misti, pomodorini, brie, rucola)
Assaggi misti (ogni spicchio un sapore diverso)
Bufala (pomodoro, mozzarella di bufala)
Calzone (pomodoro, mozzarella, cotto)
Calzone farcito (pomodoro, mozzarella, cotto, funghi trifolati, peperoni)
Caprese (pomodoro, mozzarella, pomodorini, bufala, basilico, origano)
Capricciosa (pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi trifolati, cotto, olive)
Carbonara (pomodoro, mozzarella, uova, pancetta)
Cotto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)
Crudo (pomodoro, mozzarella, crudo)
Diavola (pom., mozz., salame piccante, funghi trifolati, wurstel, peperoni, olive)
Dio perdona io no (pom., mozz., salsa picc., salame picc., 4 formaggi, fagioli)
Eativa (mozzarella, pomodorini, sangle di grana, rucola)
Faina (schiazzatina bianca, crudo)
Funghi freschi (pomodoro, mozzarella, funghi freschi)
Frutti di mare (pomodoro, frutti di mare, aglio, prezzemolo, pomodorini)
Gamberi (pomodoro, gamberi, pomodorini, aglio, prezzemolo)
Gorgonzola (pomodoro, mozzarella, gorgonzola)
Italiana (mozzarella di bufala, porcini, pomodorini, crudo, rucola)
Madia (pomodoro, mozzarella, cotto, melanzane, porcini, gorgonzola, asparagi)
Margherita (pomodoro, mozzarella)
Marinara (pomodoro, prezzemolo, aglio)
Mexicana (pomodoro, mozzarella, salsa messicana, salame piccante, fagioli, mais, cipolla, pomodorini)
Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)
Norma (pomodoro, melanzane, ricotta salata, basilico)
Ortolana (pomodoro, mozzarella, verdure miste)
Parigina (pomodoro, mozzarella, pomodorini, Brie, porcini, rucola)
Porcini (pomodoro, mozzarella, funghi porcini)
Piemontese (pomodoro, rucola, grana, olio tartufato)
Pugliese (pom., mozz., salvia, tonno, cipolla, olive, capperi, acciughe)

La Nuova Madia



Quattro formaggi (mozzarella, pecorino, emmenthal, brie, gorgonzola)

Quattro stagioni (pom., mozz., saliccia, carciofi, cotta, funghi trifolati)

Radicchio e pancetta (pomodoro, mozzarella, radicchio, pancetta)

Romana (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive nere)

Romagnola (schicciatona bianca, squaquerone, ricola)

Russa (pomodoro, mozzarella, salmone, caviale)

Rustica (pomodoro, mozzarella, saliccia, cipolla, gorgonzola, ricola)

Salame piccante (pomodoro, mozzarella, salame piccante)

Tirolese (pomodoro, mozzarella, funghi freschi, porcini, brasata, speck, ricola)

Tonno (pomodoro, mozzarella, tonno)

Würstel (pomodoro, mozzarella, würstel)

Maggiorazione per pizza stona

Maggiorazione per pizza doppio impasto

Maggiorazione per impasto di Kamut