LA NUVOLETTA

RISTORANTE - PIZZERIA - PENSIONE

DAL 1972 LA NOSTRA FAMIGLIA SI IMPEGNA CON AMORE E DEDIZIONE NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE

I PIATTI CHE VI PROPONIAMO SONO TUTTI PREPARATI SECONDO LA TRADIZIONE DELLA COSTIERA AMALFITANA , NOSTRA TERRA DI ORIGINE.

LE MATERIE PRIME SONO PREVALENTEMENTE DI ORIGINE ITALIANA AL FINE DI SOSTENERE IL SETTORE AGROALIMENTARE NAZIONALE IN QUESTO DIFFICILE MOMENTO.

* IN CASO DI IRREPERIBILITA' DI PRODOTTI FRESCHI O PER PRODOTTI NON DI STAGIONE ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI. RIVOLGERSI AL PERSONALE PER INFORMAZIONI SULLA DISPONIBILITA' GIORNALIERA

** IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO E' STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA, TRAMITE ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITA' E LA SICUREZZA, CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, pun

MENU

ANTIPASTI:

POLPO IN DOPPIA COTTURA SU CREMA DI BURRATA PUGLIESE

E POMODORINI CONFIT

€ 15.00

PEPATA DI COZZE

€ 15.00

ALICI IMBUTTUNATE DELLA COSTIERA CON CREMOSO AL PARMIGIANO

€ 12.00

CAPESANTE SU CREMA DI PESELLI E GUANCIALE CROCCANTE DI NORCIA

€ 14.00

PROSCIUTTO CRUDO E GNOCCO FRITTO

€ 12.00

TORRETTA DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA RIPIENA DI FIOR DI LATTE

SU SALSA DI SAN MARZANO E CROSTONE DI PANE CASERECCIO

€ 12.00

MENU

PRIMI PIATTI:

RISOTTO DA NORD A SUD

(RISO CARNAROLI AZ . AGRICOLA ALBERTO GIAMBONE ALLA MIALNESE CON CREMA DI BURRATA PUGLIESE RUCOLA E TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO)

€ 17.00

SCIALATIELLI ALLO SCOGLIO*

€ 17.00

SPAGHETTI DI GRAGNANO AGLIO OLIO E PEPERONCINO
CON POMODORINI SECCHI E JULIENNE DI CALAMARI SCOTTATI

€ 15.00

SCIALATIELLI CACIO E PEPE

€ 12.00

LA CARBONARA

€ 12.00

SCHIAFFONI CON O' RAU' RA FEST E TRAMUNT

(PACCHERI NAPOLETANI CON SALSA DI SAN MARZANO ED INVOLTINO DI SCOTTONA)

€ 14.00

SECONDI PIATTI:

FRITTO MISTO DI PESCE*

€ 18.00

FILETTO DI SALMONE CON MISTICANZA OLIVE TAGGIASCHE

E SALSA TONNATA

€ 20.00

ZUPPETTA DI PESCE*

(COZZE, VONGOLE, CALAMARI, GAMBERI, SCAMPO)

€ 20 ,00

POLIPETTI IN SALSA DI SAN MARZANO E BRUSCHETTA DI PANE CASERECCIO

€ 15,00

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI SCOTTONA CON VERDURE GRIGLIATE

€ 20,00

FILETTO DI SCOTTONA CON CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA

E CREMA DI PECORINO ROMANO DOP

€ 20,00

FIORENTONA DI SCOTTONA

€ 5,00/HG (SU PRENOTAZIONE)

MENU

BEVANDE

BIBITE IN LATTINA O BOTTIGLIA
€ 2.50

BIRRA ALLA SPINA MEDIA
€ 5.00

BIRRA ALLA SPINA PICCOLA
€ 3.00

BIRRA MORETTI IN BOTTIGLIA (66 CL.)
€ 4.00

BIRRA HEINEKEN IN BOTTIGLIA (66 CL.)
€ 5.00

BIRRA ICHNUSA (33 CL.)
€ 4.00

BIRRA WEIZEN ROSSA O BIANCA
IN BOTTIGLIA (50 CL.)
€ 6.00

1/4 L VINO ALLA SPINA
€ 1.50

1/2 L VINO ALLA SPINA
€ 3.00

1 L VINO ALLA SPINA
€ 6.00

1/2 L ACQUA
€ 1.50

1 L ACQUA
€ 3.00

COPERTO
€ 2,50

CARTA DEI VINI

VINI BIANCHI:

	BOTTIGLIA 0.75 CL	BOTTIGLIA 0,375 CL	CALICE
VIGNA GROTTA PIANA RAVELLO COSTA D'AMALFI (CASA VINICOLA ETTORE SAMMARCO RAVELLO)	€ 40,00		
GRECO DI TUFO TERRE DI DIONISO (CASA VINICOLA ETTORE SAMMARCO RAVELLO)	€ 23.00		€ 5.00
FIANO DI AVELLINO (CASA VINICOLA ETTORE SAMMARCO RAVELLO)	€ 23.00		
FALANGHINA (CASA VINICOLA ETTORE SAMMARCO RAVELLO)	€ 19.00	€ 10.00	€ 5.00
ZIRO' (FALANGHINA FRIZZANTE CASA VINIVOLA ETTORE SAMMARCO)	€ 20.00		
RAVELLO BIANCO SELVA DELLE MONACHE (FALANGHINA FRIZZANTE CASA VINIVOLA ETTORE SAMMARCO)	€ 25.00	€ 13.00	
CHARDONNAY	€ 20.00		

CARTA DEI VINI

VINI ROSSI:

	BOTTIGLIA 0.75 CL	BOTTIGLIA 0,375 CL	CALICE
CHIANTI CLASSICO	€ 17.00	€ 9.00	€ 5.00
AGLIANICO BENEVENTANO	€ 15.00		€ 5.00
TORAMI LAMBORGHINI (CASA VINICOLA LAMBORGHINI PANICALE - PG)	€ 30.00		
TRESCONE LAMBORGHINI (CASA VINICOLA LAMBORGHINI PANICALE - PG)	€ 25,00		
MORELLINO SCANSANO	€ 17.00		
TRAMONTI ROSSO NATURE (CASA VINICOLA ETTORE SAMMARCO RAVELLO)	€ 22.00		
PIEDIROSSO COLLI DI SALERNO (CASA VINICOLA ETTORE SAMMARCO RAVELLO)	€ 19.00		
RAVELLO ROSSO SELVA DELLE MONACHE (CASA VINICOLA ETTORE SAMMARCO RAVELLO)	€ 25.00	€ 13.00	
GOTTURNIO IL POGGIARELLO (FRIZZANTE)	€ 20.00		

CARTA DEI VINI

SPUMANTI E PASSITI:

FERRARI BRUT	€ 35.00
PROSECCO DOC EXTRA DRY LAMBORGHINI (CASA VINICOLA LAMBORGHINI PANICALE - PG)	€ 30.00
SPUMANTE BRUT LAMBORGHINI (PINOT, CHARDONNAY) (CASA VINICOLA LAMBORGHINI PANICALE - PG)	€ 30.00
PROSECCO VILLA SALA	€ 18,00
PROSECCO DOCG DEMISEC LAMBORGHINI (CASA VINICOLA LAMBORGHINI PANICALE - PG)	€ 30.00
PASSITO PANTELLERIA (0.50 CL.)	€ 25.00
MOSCATO DOLCE	€ 15.00

LA NUVOLETTA
Ristorante · Pizzeria · Locanda

Via Simone Da Corbetta 41
Corbetta (Mi)
02.9779084 - 02.9771368
www.pensionelanuvoletta.it

Pizze

MARGHERITA	pomodoro, mozzarella, olio	€ 5.00
MARINARA	pomodoro, aglio, olio, origano	€ 4.00
ROMANA	pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, olio, origano	€ 6.50
NAPOLI	pomodoro, mozzarella, acciughe, olio, origano	€ 6.00
SICILIANA	pomodoro, acciughe, origano, olive, capperi, olio	€ 5.50
PROSCIUTTO	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olio	€ 6.00
PROSCIUTTO E WURSTEL	pomodoro, mozzarella, wurstel, prosciutto cotto, olio	€ 7.00
PROSCIUTTO E FUNGHI	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olio	€ 7.00
4 STAGIONI	pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto, olio	€ 7.50
CAPRICCIOSA	pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive , olio	€ 7.50
FRUTTI DI MARE	pomodoro, mozzarella, polpo, seppie, gamberetti, olio	€ 7.50
MARI E MONTI	pomodoro, mozzarella, polpo, seppie, gamberetti, funghi, olio	€ 7.50
4 FORMAGGI	pomodoro, mozzarella, zola, scamorza, brie', olio	€ 7.50
4 FORMAGGI E CRUDO	4 formaggi + prosciutto crudo, olio	€ 8.50
4 FORMAGGI E SPECK	4 formaggi + speck affumicato, olio	€ 8.50
SWING	4 formaggi + lardo, olio	€ 8.50
PATATINE	pomodoro, mozzarella, patatine, olio	€ 6.00
PATATINE E WURSTEL	pomodoro, mozzarella, patatine, wurstel, olio	€ 7.00
SALSICCIA E PATATE	pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate, olio	€ 7.00
PROSCIUTTO CRUDO	pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, olio	€ 6.50
PORCINI	pomodoro, mozzarella, funghi porcini, olio	€ 7.00
PORCINI E CRUDO	pomodoro, mozzarella, funghi porcini, prosciutto crudo, olio	€ 8.00
SALAME PICCANTE	pomodoro, mozzarella, salame piccante, olio	€ 6.50

Impasti speciali + € 0,50

PIZZA CON VERDURE	pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane, zucchine	€ 7.50
PIZZA AI PEPERONI	pomodoro, mozzarella, peperoni, olio	€ 5.50
RUCOLA	pomodoro, mozzarella, rucola, olio	€ 5.50
BUFALA	pomodoro, mozzarella di bufala, olio	€ 6.50
WURSTEL	pomodoro, mozzarella, wurstel, olio	€ 6.00
SALSICCIA	pomodoro, mozzarella, salsiccia, olio	€ 6.00
PUGLIESE	pomodoro, mozzarella, cipolla, olio	€ 5.50
TONNO	pomodoro, mozzarella, tonno, olio	€ 6.00
TONNO E CIPOLLA	pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, olio	€ 7.00
CALZONE LISCIO	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olio	€ 6.00
CALZONE FARCITO	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olio	€ 7.50

Pizze Speciali

PIZZA DELLA CASA	pomodoro, mozzarella, ingredienti misti, olio	€ 8.50
NUVOLETTA	pomodoro, mozzarella di bufala, funghi porcini, olio	€ 8.50
PIZZA D'ANTONIO	mozzarella, salsiccia, friarielli, olio	€ 8.00
PRIMAVERA	pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini, grana, olio	€ 8.00
GENOVESE	pomodoro, mozzarella, pesto, gamberetti, olio	€ 8.00
PIZZA DEL GEOMETRA	pomodoro, zola, tonno, cipolle, olio	€ 7.50
PIZZA DELL' OREFICE	pomodoro, zola, radicchio, olio	€ 7.50
PIZZA BURRATA	mozzarella, pomodorini, burrata, prosciutto crudo, olio	€ 8.50
PIZZA CETARESE	pomodoro, mozzarella, acciughe, burrata, pomodorini, olio	€ 8.50
PIZZA DOLCE e PICCANTE	pomodoro, mozzarella, zola, nduja, cipolla rossa caramellata	€ 8.50
PIZZA FEDERICA	pomodoro, mozzarella, porcini, salsiccia, cipolla rossa caramellata	€ 8.50
CALZONE VEGGY	pomodoro, mozzarella, rucola, olio	€ 6.50
CALZONE MARTINA	impasto alla curcuma, zola, radicchio, cacio e pepe, rucola	€ 8.50
ROMAGNA MIA	mortadella I.G.P., squacquerone, misticanza, granella di pistacchi	€ 8.50

Impasti speciali + € 0,50

LA NUVOLETTA
Ristorante • Pizzeria
Locanda

rev 00 marzo 2019

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		**CEREALI CONTENENTI GLUTINE** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		**CROSTACEI** e prodotti derivati
3		**UOVA** e prodotti derivati.
4		**PESCE** e prodotti derivati, **tranne:** gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		**ARACHIDI** e prodotti derivati.
6		**SOIA** e prodotti derivati
7		**LATTE** e prodotti derivati, incluso lattosio
8		**FRUTTA A GUSCIO**, cioè **mandorle** (Amygdalus communis L.), **nocciole** (Corylus avellana), **noci comuni** (Juglans regia), **noci di anacardi** (Anacardium occidentale), **noci di pecan** (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), **noci del Brasile** (Bertholletia excelsa), **pistacchi** (Pistacia vera), **noci del Queensland** (Macadamia ternifolia) e **prodotti derivati**
9		**SEDANO** e prodotti derivati
10		**SENAPE** e prodotti derivati
11		Semi di **SESAMO** e prodotti derivati
12		**ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni **superiori a 10 mg/Kg** o **10 mg/l** espressi come SO_2.
13		**LUPINI** e prodotti derivati
14		**MOLLUSCHI** e prodotti derivati

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI.

UN NOSTRO RESPONSABILE INCARICATO E' A VOSTRA DISPOSIZIONE PER FORNIRE OGNI SUPPORTO O INFORMAZIONE

SERVIZIO DI LOCANDA:

CAMERE SINGOLE

CAMERE DOPPIE

CAMERE TRIPLE

CAMERE FAMILIARI

CAMERE CON BAGNO PRIVATO
TV
ARIA CONDIZIONATA
ACCESSO AD INTERNET TRAMITE WI-FI

MENU' BIMBI

PASTA AL POMODORO	***€ 6,00***
PASTA AL RAGU'	***€ 7,00***
PASTA AL PESTO	***€ 7,00***
HAMBURGHER E PATATINE	***€ 9,00***