
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 CANNELLINI (1-4-9)

€ 15.00

PEPATA DI COZZE (1-4-14)

€ 15.00

ALICI IMBUTTUNATE DELLA COSTIERA CON CREMOSO AL PARMIGIANO (1-3-4-5-8)

€ 12.00

CAPELANTE SU CREMA DI PISELLI E GUANCIALE CROCCANTE DI NORCIA (1-4-8-9-14)

€ 14.00

PROSCIUTTO CRUDO E GNOCCHI FRITTI (5-7-8)

€ 12.00

TORRETTA DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA RIPIENA DI FIOR DI LATTE

SU SALSICIA DI SAN MARZANO E CROSTINI DI PANE CASERECCIO (1-3-5-7-8)

€ 12.00

PRIMI PIATTI:



RISOTTO COZZE E GORGONZOLA (2-7-9 - 14)

(RISO CARNAROLI AZ . AGRICOLA ALBERTO GIAMBONE CON COZZE DI SARDEGNA
MANTECATO AL GORGONZOLA DI NOVARA)

€ 20.00

SCIALATIELLI ALLO SCOGLIO* (1-2-3-4-6-10-14)

€ 17.00

SPAGHETTI DI GRAGNANO AGLIO OLIO E PEPERONCINO
CON POMODORINI SECCHI E JULIENNE DI CALAMARI SCOTTATI (1-4-5-8-9)

€ 15.00

SCIALATIELLI SASICC E FRIATIELL (1-3-6-7-9-10)

(SCIALATIELLI IN CREMA DI FRIARIELLI, BRICIOLE DI SALSICCIA E COLTURA DI PROVOLA AFFUMICATA)

€ 14.00

PAPPARDELLE FRESCHE AL SUGO DI BRASATO DI SCOTTONA (1-3-6-7-9-10)

€ 14.00

SCHIAFFONI CON O' RAU' RA FEST E TRAMUNT (1-3-6-7-8-9-10)

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

€ 14.00

M E N U



SECONDI PIATTI:

FRITTO MISTO DI PESCE* (1-2-4-5-8)

€ 18.00

FILETTO DI SALMONE CON SCAROLA SALTATA

ALLA COLATURA DI ALICI DI CETARA ED OLIVE TAGGIASCHE (1-4-8-9)

€ 20.00

ZUPPETTA DI PESCE* (1-2-4-8-14)

(COZZE, VONGOLE, CALAMARI, GAMBERI, SCAMPO)

€ 20 ,00

POLIPETTI IN SALSA DI SAN MARZANO

E BRUSCHETTA DI PANE CASERECCIO (1-4-8-9)

€ 15,00

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI SCOTTONA

CON FRIARIELLI E FONDO BRUNO

€ 23,00 (9)

FILETTO DI SCOTTONA CON CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA

E CREMA DI PECORINO ROMANO DOP (1-7-9)

€ 23,00

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	€ 40,00		
(CASA VINICOLA ETTORE SAMMARCO RAVELLO)			
GRECO DI TUFO TERRE DI DIONISO	€ 23.00		€ 5.00
(CASA VINICOLA ETTORE SAMMARCO RAVELLO)			
FIANO DI AVELLINO	€ 23.00		
(CASA VINICOLA ETTORE SAMMARCO RAVELLO)			
FALANGHINA	€ 19.00	€ 10.00	€ 5.00
(CASA VINICOLA ETTORE SAMMARCO RAVELLO)			
ZIRO'	€ 20.00		
(FALANGHINA FRIZZANTE CASA VINIVOLA ETTORE SAMMARCO)			
RAVELLO BIANCO SELVA DELLE MONACHE	€ 25.00	€ 13.00	
(FALANGHINA FRIZZANTE CASA VINIVOLA ETTORE SAMMARCO)			
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



SPUMANTIE PASSITI:

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



Via Simone Da Corbetta 41
Corbetta (Mi)

☎ 02.9779084 - 02.9771368

www.pensionelanuvoletta.it

Pizze

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14

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



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 (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) 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

<i>PASTA AL POMODORO</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>PASTA AL RAGU'</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>PASTA AL PESTO</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>HAMBURGER E PATATINE</i>	<i>€ 9,00</i>