

Catalana

Restaurant

ASPORTO E CONSEGNA A DOMICILIO
SCONTO CUCINA

15%

*“Come si fa
a spiegare il mare
a chi lo guarda e vede solo acqua”*



2020

Gli Antipasti di Mare

16,00 € Sinfonia di mare fredda dello Chef
insalata di mare, salmone marinato, alici, cocktail di gamberi,
quenelles di baccalà, salmone affumicato,
pesce spada affumicato



14,00 € Insalatina di mare con julienne di verdure croccanti
e salsa citronette



14,00 € Gli Affumicati
Carpaccio di salmone affumicato, con cremoso di robiola e
miele, carpaccio di pesce spada affumicato,
capperi e mantecato di senape



13,00 € Alici e radici.
alici marinate con panzanella di pan brioche e radice di cicoria



12,00 € Baccalà mantecato all'olio extra vergine di oliva
con spaghetti di zucchine alla menta



10,00 € Conchiglia di gamberi in salsa rosa,
con semi di papavero



Crudità

26,00 € Crudità mista con guarnizioni dello Chef
2 scampi, 1 gamberone di Sicilia, 2 ostriche fin de Claire,
tartara di tonno



18,00 € Tartara di tonno rosso con sedano croccante,
cipolla di tropea marinata e chutney di mango



18,00 € I Tre Tonni
Tartara di tonno, tataki di tonno con rucoletta,
cubo di tonno in agrodolce



3,00 € Ostriche fin de claire
cad



Gli Antipasti Caldi

16,00 € Misto Gratinati dello Chef
capasanta, cannolicchio, mazzancolle,
cozze, ostriche, bianchetti



15,00 € Tentacolo di polpo con patata dolce
e yogurt di mandorle



14,00 € Sanfelice di gamberi
con verdure saltate



13,00 € Fritturina di neonati all'italiana
bianchetti, calamaretti, latterino e verdure



12,00 € Soutè di cozze alla tarantina
con frisella integrale



10,00 € Soutè di cozze al limone,
con crostini all'aglio



Gli Antipasti Tradizionali

14,00 € Tartara di fassona con olio EVO, pomodori secchi,
parmigiano Reggiano e pasta di acciughe di Cetara



10,00 € Millefoglie di verdure con scamorza affumicata,
sesamo e coulis di peperoni



10,00 € Petali di Crudo di Parma
con Parmigiano Reggiano delle Vacche Rosse



9,00 € Burrata con crostone di pane
e pomodorini al basilico



I Primi Piatti di Mare

- 15,00 € Scialatielli amalfitani
con grano saraceno, allo scoglio
* 
- 15,00 € Tagliolini al nero di seppia, carciofi,
calamaretti e bottarga di muggine
* 
- 14,00 € Chicche di patate con vongole,
pomodori secchi e basilico
* 
- 13,00 € Risotto allo zafferano
con gamberi e limoni di Amalfi
* 
- 13,00 € Calamarata con pesce spada,
salicornia e olive nere infornate
* 
- 13,00 € Bigoli con ragù di totano
e tarallo napoletano
* 

I Secondi Piatti di Mare

- 45,00 € Gran Catalana di crostacei dello Chef
(1/2 astice, 2 scampi, 2 gamberoni, mazzancolle e verdure
julienne)
* 
- 5,00 € Astice alla Catalana
o alla piastra
hg
* 
- 18,00 € Tonno scottato al sesamo
con misticanza e patatine chips
* 
- 18,00 € Trancio di ombrina,
verdure arrosto e salsa topinambur
* 
- 16,00 € Fritto misto
con verdure croccanti
* 
- 15,00 € Baccalà in pasta kataifi
con cipolla di Tropea marinata e salsa agrodolce
* 
- 15,00 € Spiedini di gamberi
con patate chips e guarnizioni
* 
- 13,00 € Pesce spada alla griglia
con gremolada e erbe saltate
* 

I Primi Piatti Tradizionali

- 11,00 € Risotto con pesto di salamella,
lambrusco reggiano e stracciatella
* 
- 10,00 € Bigoli con carciofi,
pecorino toscano e pane tostato
* 
- 10,00 € Bis di tortelli
burro e salvia
* 
- 9,00 € Tortelli verdi o zucca
burro e salvia
* 

I Secondi Piatti Tradizionali

- 16,00 € Tagliata di Picanha con patate chips,
riso thay e ratatoiuille di verdure
* 
- 16,00 € Tagliata di Black Angus
con erbe saltate
* 
- 13,00 € Hamburger vegano
con riso thay e salsa di soia
* 
- 10,00 € Cotoletta alla milanese
con patate chips
* 

I Contorni

- 4,00 € Patate Fritte - Insalata Mista - Crochette di Patate
- 5,00 € Verdure Grigliate - Pinzimonio

Le Pizze Classiche

Per la preparazione del nostro impasto utilizziamo farine del "Gran Mulino Italiano", con basso contenuto di glutine e zuccheri.

La lievitazione ha una durata dalle 48 alle 60 ore utilizzando esclusivamente lievito madre.

A richiesta e possibile ordinare la pizza: integrale, tirata o doppia pasta

4,00 €	Marinara (pomodoro, aglio, origano)	*	
4,50 €	Margherita (pomodoro, mozzarella, basilico)	*	
5,50 €	Pugliese (pomodoro, mozzarella, cipolla e origano)	*	
6,00 €	Bufalina (pomodoro, mozzarella campana, basilico)	*	
6,50 €	Diavola (pomodoro, mozzarella, salamino piccante)	*	
6,50 €	Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)	*	
6,50 €	Parma (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma doppia corona 24 mesi)	*	
7,00 €	Americana (pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte)	*	
7,00 €	Quattro Formaggi (mozzarella, scamorza, gorgonzola e stracchino)	*	
7,00 €	Romana (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive nere, origano)		
7,00 €	Speciale (pomodoro, mozzarella di bufala campana, pomodorini, basilico)	*	
7,00 €	Stracchino e Rucola (pomodoro, mozzarella, stracchino e rucola)	*	
7,00 €	Tonno e Cipolla (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)		
7,50 €	Calabrese (pomodoro, salamino, olive nere, peperoni grigliati)	*	
7,50 €	Capricciosa (pomodoro, mozzarella, wurstel, prosciutto cotto, funghi, carciofi, salsiccia, olive nere)	*	
7,50 €	Quattro Stagioni (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, salsiccia)	*	
7,50 €	Tirolese (pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola)	*	
7,50 €	Vegetariana (pomodoro, mozzarella, verdure alla griglia)	*	

Le Nostre Pizze

Per la preparazione del nostro impasto utilizziamo farine del "Gran Mulino Italiano", con basso contenuto di glutine e zuccheri.

La lievitazione ha una durata dalle 48 alle 60 ore utilizzando esclusivamente lievito madre.

A richiesta e possibile ordinare la pizza: integrale, tirata o doppia pasta

11,00 €	Del Pescatore (pomodoro, mozzarella, frutti di mare)	*    
10,00 €	Catalana (mozzarella, verdure di stagione, mazzancolle)	*   
10,00 €	Lampara (pomodoro, mozzarella) fuori forno vengono aggiunte alici marinate, burrata e rucola	*   
8,50 €	Tarallo (bianca con scamorza, pancetta, pomodori secchi e tarallo napoletano)	*    
8,50 €	Sfiziosa (mozzarella, pancetta, radicchio e porcini)	*  
8,00 €	Fumè (pomodoro, mozzarella, speck e provola affumicata)	*  
8,00 €	Valtellina (pomodoro, mozzarella, pomodorini, bresaola e rucola)	*  
7,50 €	Siciliana (pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, scaglie di grana)	*  

Le Alte

8,00 €	Partenopea (mozzarella, salsiccia e friarielli)	*  
8,00 €	Cetara Pizza rossa con pomodoro, (aggiunti fuori forno: bocconcini di bufala, acciughe di Cetara e olive nere)	*   
7,50 €	Regina (pomodoro, bufala campana, basilico, olio extravergine d'oliva)	*  

I Calzoni

8,00 €	Calzone Farcito (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofini)	*  
8,00 €	Calzone Napoletano (mozzarella, ricotta, salame piccante e pepe nero)	*  
7,00 €	Classico (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	*  

Supplementi

2,00 €	Speck
2,00 €	Crudo
1,00 €	Tirata
2,00 €	Doppia Pasta

La Nostra Spina

1/4 Lt 1/2 Lt 1 Lt

3,00	5,00	9,00	€	Vino Bianco
3,00	5,00	9,00	€	Vino Rosso fermo
3,00	5,00	9,00	€	Lambrusco di Puianello

2,50	€	Birra DAB Piccola (0,20 cl)
4,00	€	Birra DAB Grande (0,40 cl)
9,00	€	Birra DAB Litro (1 Lt)
2,50	€	Coca Cola (0,30 cl)
7,00	€	Coca Cola Litro (1 Lt)

Le Bibite

2,00	€	Acqua
3,00	€	Lattine (coca cola, coca cola zero, fanta, sprite, the limone/pesca)

Il Bar Caffetteria

1,00	€	Caffè Espresso o Decaffeinato
1,00	€	Orzo Piccolo
1,50	€	Orzo Grande
1,00	€	Ginseng Piccolo
1,50	€	Ginseng Grande
2,00	€	Limoncino o Nocino
3,00	€	Grappa
4,00	€	Grappa Barricata
3,00	€	Amari
7,00	€	Lagavulin Single Malt Scotch Whisky
4,00	€	Whisky Oban
7,00	€	Ron Zacapa Centenario 23 Anni
9,00	€	Ron Zacapa Centenario XO
4,00	€	Havana Club 7 Anni
7,00	€	Diplomatico
5,00	€	Armagnac

*** Coperto € 2,00 *N.B. Le relative icone corrispondono a sostanze o prodotti per persone allergiche o intolleranti.**

Informazioni ai clienti

Si segnala alla gentile clientela che, in questo ristorante, ferma l'applicazione conseguente dei prezzi, si servono carni, pesci, ortofruttili freschi, prodotti ed altri alimenti surgelati e/o congelati con riferimento sia alle eventuali richieste specifiche dei clienti stessi, sia alle esigenze di organizzazione aziendale, sia alle condizioni di offerta e reperibilità dei generi di mercato. Sarà inoltre cura del ristoratore comunicare al cliente, al momento dell'ordinazione, la provenienza, la tipologia e la preparazione della pietanza preferita. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato terzo, sezione ottava, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Allegato 2 del Regolamento Ue n.1169/2011

1.Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivanti, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1)
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola.

2.Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3.Uova e prodotti a base di uova.

4.Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5.rachidi e prodotti a base di arachidi.

6.Soja e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali(E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale,tocofero succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7.Latte e prodotti a base di latte(incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici,incluso l'alcool etilico di origine agricola
- b) lattio.

8.Frutta a guscio, vale a dire:

mandorle(*Amygdalus communis* L.),nocciole(*Corylus avellana*), noci(*Juglans regia*),noci di acagiù(*Anacardium occidentale*),noci di pecan[*Carya illinoensis* (Wangeh.) K.Koch],noci del brasile(*Bertholletia excelsa*),pistacchi(*Pistacia vera*),noci macadamia o noci del Queemslan(*Macadamia ternifolia*),e i loro prodotti,tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici,incluso alcool etilico di origine agricola.

9.Sedano e prodotti a base di sedano.

10.Senape e prodotti a base di senape.

11.Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12.Anidride solforosa e solfiti

in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13.Lupini e prodotti a base di lupini.

14.Molluschi e prodotti a base di molluschi.



1 Cereali



2 crostacei



3 Uova



4 Pesce



5 Rachidi



6 Soia



7 Latte



8 Frutta a guscio



9 Sedano



10 Senape



11 Semi di Sesamo



12 Anidride Solforosa e Solfiti



13 Lupini



14 Molluschi



CATALANA RISTORANTE PIZZERIA

CATALANA S.R.L.

42124 - REGGIO EMILIA, RE
TEL: +39 0522 526540
INFO@CATALANARESTAURANT.IT

Catalana
Restaurant