MENU

Breakfast, lunch, dinner
Dessert & beverage

Catalana
Ristorante Pizzeria

"Come si fa
a spiegare il mare
a chi lo guarda e vede solo acqua"

WWW.CATALANARESTAURANT.IT

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.Soia 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,tocoferolo 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) lattiolo.

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 illinoinensis (Wangeh.) K.Koch],noci del brasile(Bertholletia excelsa),pistacchi(Pistacia vera),noci macadamia o noci del Queemsland(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 cosi 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.

NB: (1) E i prodotti derivati,nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

Gli Antipasti di Mare

14,00 €	Sinfonia di mare fredda dello Chef. (insalata di mare, salmone marinato, alici, cocktail di gamberi, quenelles di baccalà, salmone affumicato)	*
13,00 €	Insalatina di mare con julienne di verdure croccanti e salsa citronette.	*
12,00 €	Baccalà mantecato all'olio extra vergine con spaghetti di zucchine alla menta e peperoncino ripieno.	*
12,00 €	Carpaccio di salmone affumicato, con rucoletta, salsa allo yogurt, erba cipollina e scaglie di mandorle tostate al sale di Cervia.	*
11,00 €	Alici marinate all'aneto con crostini di polenta integrale e centrifuga di peperoni alla cannella.	*
10,00 €	Conchiglia di gamberi in salsa rosa, con semi di papavero.	*

Le Nostre Crudità

26,00 €	Crudità mista con guarnizioni dello Chef. (1 scampo, 1 gamberone di Sicilia, 2 ostriche fin de claire, tartara di tonno, tartara di scampi)	*
18,00 €	Tartara di tonno rosso con senape di Digione, cipolla di Tropea marinata, stracciatella di bufala e zeste di limoni.	*
16,00 €	Tartara di scampi con cavolo cappuccio viola, crema di zucca e polvere di liquirizia.	*
3,00 € cad.	Ostriche fin de claire.	*

*** 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, ortofrutticoli 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.Sara 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.

Gli Antipasti Caldi

16,00 €	Misto Gratinati dello Chef. (capasanta, cannolicchio, mazzancolle, cozze, ostriche, bianchetti)	*
14,00 €	Sanfelicè di gamberi con verdure saltate.	*
12,00 €	Fritturina di neonati all'italiana. (bianchetti, calamaretti, latterino e verdure)	*
12,00 €	Moscardino in umido, con polenta alla piastra.	*
11,00 €	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 capperi di Pantelleria, crema di zucca e granella di pistacchio.	*
12,00 €	Bresaola della Valtellina con trevigiano, tosone e colata di balsamico.	*
11,00 €	Tomino alla piastra con scarola, pinoli e olive nere taggiasche.	*
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.	*

*** 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, ortofrutticoli 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.Sara 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.

I Primi Piatti di Mare

14,00 €	Scialatielli amalfitani con grano saraceno, allo scoglio.	*
13,00 €	Tagliolino con farina di kamut, tonno rosso pinna gialla e punte di asparagi.	*
12,00 €	Gnocchetti di patate bicolore con farina di riso, sfoglia di baccalà, concassè di pomodori e basilico.	*
12,00 €	Risotto allo zafferano, gamberi e limone di Amalfi.	*
12,00 €	Spaghettoni con battuto mediterraneo.	*
11,00 €	Trofia con ricciola, pomodorini e olive taggiasche.	*

I Primi Piatti Tradizionali

11,00 €	Risotto con pesto di salamella, Lambrusco Reggiano e stracciatella.	*
10,00 €	Ravioli del casaro, pomodorino e basilico.	*
9,00 €	Bis di tortelli burro e salvia.	*
8,00 €	Tortelli verdi o di zucca burro e salvia.	*

*** 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, ortofrutticoli 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.Sara 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.

I Secondi Piatti di Mare

45,00 €	Gran Catalana di crostacei dello Chef. (1/2 astice, 2 scampi, 2 gamberoni, mazzancolle e verdurine julienne)	*
10,00 € hg	Aragosta alla piastra con riso venere, salsa di soia e verdure grigliate.	*
5,00 € hg	Astice alla Catalana o alla piastra.	*
18,00 €	Tonno scottato al sesamo con misticanza e patatine chips.	*
18,00 €	Trancio di ricciola con patata viola e verdurine.	*
14,00 €	Fritto misto con verdure croccanti.	*
14,00 €	Spiedini di gamberi con patate chips e guarnizioni.	*
13,00 €	Pesce spada alla griglia con crema di melanzane, mentuccia, chutney mediterraneo.	*

I Secondi Piatti Tradizionali

15,00 €	Tagliata di picagna con patate chips, riso Thay e ratatouille di verdure.	*
5,00 € hg	Costata Tomahawk con patate chips, senape di Digione, salsa piccante e verdure grigliate.	*
12,00 €	Hamburger vegano con riso Thay e salsa di soia.	*
10,00 €	Cotoletta alla milanese con patate chips.	*

Contorni

4,00 € Patatine Fritte - Insalata Mista - Crocchette di Patate

5,00 € Verdure Grigliate - Pinzimonio

*** 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, ortofrutticoli 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.Sara 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.

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, gorgonzola, grana, fontina 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)	*	

*** 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, ortofrutticoli 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.Sara 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.

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, burrata, alici marinate e rucoletta)	*	
9,00 €	Mantovana (mozzarella, pancetta, crema di zucca e aceto balsamico)	*	
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 €	Violetta (mozzarella, patate viola, stracciatella di bufala, prezzemolo)	*	
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

*** 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, ortofrutticoli 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.Sara 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.

I Nostri Dolci

4,00 €	Cheese Cake	*	
4,00 €	Ricotta e Pere	*	
4,00 €	Babà	*	
4,00 €	Torta Cioccolatino	*	
4,00 €	Crostata alla Marmellata	*	
4,00 €	Zuppa Inglese	*	
4,00 €	Torta al Limone	*	
4,00 €	Panna Cotta ai Frutti di Bosco / Caramello	*	
4,00 €	Crema Catalana	*	
5,00 €	Ananas al Maraschino		
4,00 €	Ananas		
3,00 €	Sorbetto al Limone	*	
3,00 €	Sorbetto al Caffè	*	

*** 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, ortofrutticoli 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.Sara 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.

La Nostra Spina

1/4	1/2	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, ortofrutticoli 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.Sara 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.