

# MENU' PUNTO ITALY

Gentilissimo, sono a scriverti due parole  
per parlarti di noi...

Se all' interno del menù non trovi ciò che  
desideri, chiedi ai nostri collaboratori...

Faremo di tutto per soddisfare le tue esigenze.

## *I nostri punti di forza*

Devi sapere che Noi usiamo solo olio  
extra vergine di oliva o olio di oliva per lavorare i  
nostri piatti. Per le nostre frittiture usiamo solo  
olio di semi di girasole. Non usiamo olio di palma.

La nostra pizza integrale è fatta con farina integrale al 100%.

Tutti i prodotti che utilizziamo vengono ricercati  
con la massima cura:

- Prosciutto crudo di Parma 24 mesi
  - Salsiccia toscana DOP
    - Alici di cetara
  - Acciughe del cantabrico
- Schiacciata calabra e n'duja DOP
- Mozzarella di bufala campana DOP
  - Burrata pugliese DOP

Le nostre paste fresche (se non fatte a mano da noi)  
provengono da mastri pastai.

Le carni provengono da allevamenti garantiti e certificati.

Il pesce viene lavorato per esaltarne il sapore e il gusto.

Tutti i dolci vengono fatti dal nostro chef, talvolta presi  
da un laboratorio artigianale di nostra fiducia.

I vini scelti con estrema accuratezza dalle migliori cantine.

Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari  
Chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.  
Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

### **ANTIPASTI**

Antipasto imperiale € 12.00

(bufala o burrata DOP, crudo di parma 24 mesi, pasta della pizza fritta)

Antipasto piemontese € 11.00

( antipasto Gianduja, insalata di bollito, acciughe di Cetara al verde, vitello tonnato)

Battuta di Carne Piemontese con cialda di parmigiano € 9.00

Steak tartare € 11.00

( carne di vitello piemontese, uovo, acciughe, capperi)

Antipasto Punto Italy\* € 12.00

(tartare di salmone, tartare di tonno, tartare di gambero)

Tentacolo di polpo su crema di piselli, patate e olive taggiasche\* € 11.00

Cozze nelle sue varianti € 9.00

(marinara, diavola, impepata)

Cozze al latte di bufala e acqua di pomodoro € 11.00

Gamberoni alla catalana di Chef Roby\* € 12.00

\*può contenere prodotti decongelati

## PRIMI

Gnocchi fatti a mano con robiola e granella di pistacchi € 10.00

Tagliatelle al ragù di carne e n'duja € 10.00

Paccheri alla norma rivisitata € 10.00

Scialatielli cozze, scampi e pesto fatto in casa\* € 12.00

Linguine ai frutti di mare in crosta\* € 17.00

Anello di riso Carnaroli con trancio di branzino o orata € 12.00  
(secondo disponibilità)

\*può contenere prodotti decongelati

## SECONDI

Tagliata di black angus irlandese € 16.00

Grigliata mista di carne € 20.00

Entrecote di vitello alla Robespierre € 16.00

Scottadito d' agnello ai frutti di bosco € 15.00

Cartoccio fritto di calamari, gamberi e verdure\* € 16.00

Grigliata mista di pesce\* € 25.00

Tagliata di tonno alle mandorle € 17.00

Filetto di branzino o orata in crosta di patate € 17.00  
(secondo disponibilità)

\*può contenere prodotti decongelati

## CONTORNI

VERDURE GRIGLIATE € 6.00

PATATE AL CARTOCCIO € 4.00

PATATE FRITTE € 4.00

PATATE ALLA GRIGLIA € 4.00

INSALATA VERDE € 3.50

INSALATA MISTA € 5.00

VERDURE AL VAPORE € 5.00

## INSALATONE

CAPRESE €10.00

(mozzarella di bufala DOP, pomodoro, basilico)

NIZZARDA € 8.00

(insalata verde, pomodoro, mozzarella, carote, uovo, tonno, alici di cetara)

INSALATA DI POLPO\* € 12.00

(polpo, patate lesse, olive taggiasche, prezzemolo, aglio)

MEDITERRANEA\* € 8.00

(insalata verde, carote, grana rucola, gamberetti, salsa rosa)

EUGENIO € 8.00

(insalata verde, trevisana, mela, pollo, olive taggiasche, grana, mais)

CAESAR SALAD € 8.00

(petto di pollo, scaglie di grana, maionese, salsa worchester, insalata, crostini di pane)

\*può contenere prodotti decongelati

LE NOSTRE PIZZE CON FARINA NORMALE O INTEGRALE 100 %

.....NELL 'ATTESA.....

Bruschetta con pane fatto in casa,  
pachino rosso, basilico, aglio, olio € 2.00

Bruschetta con pane fatto in casa,  
stracciatella, acciuga del cantabrico € 3.50

Bruschetta con pane fatto in casa,  
n' duja piccante DOP, pomodori secchi calabresi € 3.50

Bruschetta con pane fatto in casa,  
burratina intera DOP, pachino, basilico € 6.00

Bruschetta con pane fatto in casa,  
filetto di ventresca di tonno, pachino, cipolla rossa di tropea € 6.00

#### CALZONI E FOCACCE

- CALZONE (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olio) € 8.00
- SUPER CALZONE (mozzarella di bufala, schiacciata calabra DOP, grana e rucola all' interno, grana all' esterno) € 10.00
- FOCACCIA AL ROSMARINO € 3.50
- FOCACCIA AL CRUDO DI PARMA 24 MESI DOP € 10.00
- FOCACCIA AL LARDO € 8.00
- FOCACCIA GORGO, LARDO, NOCI € 9.00
- FOCACCIA ALLO SPECK € 8.00
- FOCACCIA RUSTICA (macchiata di pomodoro, champignon, olive taggiasche, schiacciata calabra, parmigiano) € 9.00
- FOCACCIA SALMONATA (salmone affumicato, pomodori pachino, rucola, olio) € 9.00
- FOCACCIA IMPERIALE ( crudo di parma 24 mesi DOP, schiacciata calabra DOP, olive taggiasche, mozzarella di bufala DOP, olio) € 14.00
- FOCACCIA CON ACCIUGHE DEL CANTABRICO € 9.00

## LE PIZZE

- MARINARA (pomodoro, aglio, origano, olio) € 4.50
- MARGHERITA (pomodoro, mozzarella, olio) € 6.00
- NAPOLETANA (pomodoro, mozzarella, acciughe di Cetara DOP, olio) € 7.50
- GRECA (pomodoro, mozzarella, olive taggiasche, olio) € 7.50
- DIAVOLA (pomodoro, mozzarella, schiacciata calabra DOP, olio) € 7.50
- WURSTEL (pomodoro, mozzarella, wurstel, olio) € 7.50
- BUFALA (pomodoro pachino, mozzarella di bufala DOP, olio) € 9.00
- MARGHERITA CON BUFALA (pomodoro, mozzarella di bufala DOP, olio) € 9.00
- 4 STAGIONI (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini, olive, olio) € 8.50
- 4 FORMAGGI (pomodoro, mozzarella, fontina DOP, gorgo, scamorza, olio) € 8.00
- FUNGHI (pomodoro, mozzarella, funghi champignon, olio) € 7.50
- PROSCIUTTO (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olio) € 7.50
- PROSCIUTTO E FUNGHI (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, olio) € 8.00
- PARMA (pomodoro, mozzarella, crudo di parma 24 mesi DOP, olio) € 10.00
- SCOSTUMATA (pomodoro pachino, mozzarella di bufala DOP, bresaola, rucola) € 10.50
- SFIZIOSA (pomodoro pachino, mozzarella di bufala DOP, stracchino, rucola, scaglie di grana, olio) € 10.50
- AOSTA (mozzarella, fontina DOP, prosciutto cotto, olio) € 8.50
- GIGIA (pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine, olio) € 8.00
- GORGO E PERE (mozzarella, gorgo, pere, olio) € 8.50
- GORGO E NOCI (pomodoro, mozzarella, gorgo, noci, olio) € 8.50
- 4 SALUMI (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salsiccia, wurstel, bacon, olio) € 9.00
- FRUTTI DI MARE\* (pomodoro, cozze, vongole, calamari, polpo, gamberetti, gamberone, scampo, olio) € 14.00
- NORMA (pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, ricotta salata, olio) € 8.00
- SALSICCIA (pomodoro, mozzarella, salsiccia toscana, olio) € 7.50
- SALSICCIA E FRIARIELLI (mozzarella, salsiccia toscana, friarielli, olio) € 8.50
- VEGETARIANA (pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane fritte, olive, trevisana, friarielli, pomodoro pachino, olio) € 9.00
- SEMPLICE (mozzarella, stracchino, prosciutto cotto, olio) € 8.50
- TIROLESE (pomodoro, mozzarella, brie, speck, olio) € 9.00
- LUDY (mozzarella, panna, patate lesse, prosciutto cotto, olio) € 8.50
- VIKINGA (mozzarella, panna, funghi, speck, olio) € 9.50
- PISTACCHIO E PASTROCCHIO (mozzarella di bufala DOP, schiacciata calabra DOP, pistacchio, olio) € 10.00
- BURRATA (pomodoro, pomodoro pachino dopo cottura, rucola, burrata DOP dopo cottura, olio) € 10.50
- HERR-SCHINI (gorgonzola, stracchino, funghi, pancetta, olive, olio) € 9.50
- GRUNF (mozzarella di bufala DOP, gorgonzola, bacon, cipolla, olive, olio) € 10.00
- BOMBETTA (pomodoro, stracchino, schiacciata calabra, rucola, olio) € 9.50
- L' ESTREMA (pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolla, salsiccia toscana, olio) € 9.00
- DON CICCIO (pomodoro, burrata in cottura DOP, salsiccia toscana, melanzane, olio) € 10.50

- CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini, olive, wurstel, schiacciata calabra, olio) € 9.00
- INFUOCATA (mozzarella di bufala DOP, n'duja DOP, olio) € 10.00
- ZUCCHINA D' ORO (mozzarella, stracchino, scamorza, zucchine tagliate alla julienne, olio) € 8.50
- DUE FACCE (pomodoro, mozzarella, metà schiacciata calabra, metà prosciutto cotto dopo cottura) € 8.50
- TREVISANA (pomodoro, mozzarella, trevisana, noci, olio) € 8.50
- GIOCOSA (mozzarella, pomodoro pachino, stracchino, prosciutto crudo, olio) € 9.00
- PUNTO ITALY (pomodoro pachino, bufala, rucola, grana, olive) € 9.50
- CANTABRICA (pomodoro, mozzarella, acciughe del cantabrico dopo cottura, olio) € 9.00
- 20.45 (pomodoro, mozzarella, stracchino, prosciutto crudo di parma 24 mesi DOP, rucola, olio) € 11.00
- SUBLIME (pomodoro, mozzarella di bufala DOP, scamorza, schiacciata calabra DOP, olive taggiasche, olio) € 10.50

\*può contenere prodotti decongelati

EXTRA: € 4.00 burrata piccola / € 3.00 bufala / € 2.00 altri prodotti / € 1.00 con farina integrale.

Il personale di sala è a tua completa disposizione per qualsiasi chiarimento sul menù.

#### DESSERT

Dolce al carrello € 5.00

Sorbetto € 3.00

Sorbetto con Vodka € 4.00

Gelato € 5.00

Ananas con gelato € 6.00

Macedonia € 5.00

Macedonia con gelato € 6.00

BIRRE, BIBITE, ACQUA

<b>Birra Bionda</b> ( piccola / media )	€ 3.50/ 4.50
<b>Birra Rossa</b> ( piccola / media )	€ 4.00/5.00
<b>Birra in bottiglia</b> (Ceres / Beck's)	€ 4.00
<b>Acqua naturale o gasata</b> ( ½ litro )	€ 2.00
<b>Bibite alla spina</b> ( Coca-cola, Sprite piccola/ media )	€ 3.00/ 4.00
<b>Bibite in lattina</b> (Coca-cola, Coca-cola zero, Coca-cola Light, Sprite, Fanta)	€ 3.00
<b>Caffè</b>	€ 1.50
<b>Amari</b>	€ 4.00
<b>Invecchiati</b>	€ 6.00

Vino della casa ½ litro 6 euro 1 litro 10 euro

Coperto € 2.00

Servizio torta € 1.00