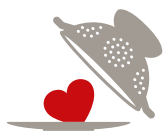




LA CUCINA



colapasta
RISTORANTE PER PASSIONE DAL 2003

CHI SIAMO

Volontà, Entusiasmo, Impegno, Passione.

Sono le qualità che mettiamo in campo da anni per riuscire a regalarvi momenti memorabili. Vogliamo emozionarvi.

Attenzione al dettaglio e ospitalità sono al vostro servizio per immergervi in un atmosfera conviviale ed elegante.

Questo è quello che desideriamo succeda al Colapasta, Il Ristorante per Passione.

Katia, Francesco e tutto il suo Staff.

**IL NOSTRO IMPEGNO,
LA NOSTRA MISSIONE,
LA NOSTRA PASSIONE.**

Che cosa sono i presidi Slow Food?

Sono progetti di Slow Food che tutelano piccole e particolari produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

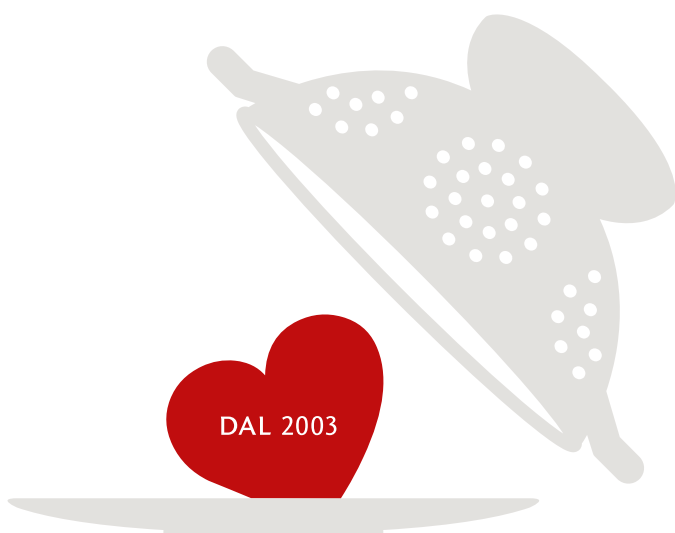
Il Colapasta con Slow Food

Abbiamo sottoscritto “L’alleanza Slow Food dei cuochi”. Questo ci consente di cucinare e servire prodotti unici e di qualità per proporre ai nostri clienti innovazione, cura e tradizione, come sempre e una volta di più.



In questo menù troverete **Slow Food**

- il Castelmagno d’alpeggio de “La Meiro;
- il Pistacchio di Bronte;
- il Fassone de “La Granda”; il Sale di Trapani;
- l’Aglio rosso di Nubia;
- i Capperi di Salina.



BENVENUTI AL COLAPASTA

L'ANGOLO BAR

Scegli un cocktail o una bollicina dalla lista che trovi qui sotto e lo serviremo con una piccola composizione di sfiziose frivolezze salate, eccole:

l'aperitivo




GIN TONIC E LONG DRINKS

PACCATONIC
Il Gin della Riserva
del Conero direttamente
dalla fantastica
Baia di Portonovo (Ancona).
“Paccagin” del “Molo”,
rosmarino, scorza di limone
e Tonica Fever
Tree Mediterranean. 12

IL CRUCCO
Gin Monkey 47, scorza
d’arancia, frutti di bosco
e Tonica Fever
Tree Premium Indian. 10

IL LORD
Gin Star of Bombay,
scorza di limone, salvia,
pepe di sechuan e Tonica Fever
Tree Premium Mediterranean. 9

FRANCESCO FONTANA SPECIAL COCKTAILS

ROMANTIC LOVE 
Saint Germain,
Spumante Metodo Classico,
Soda, mela rossa, menta. 7,5

VIOLET LAMPO TONIC
IOVEM #beviviola,
succo di limone,
zucchero bianco,
tonica Schweppes. 7

MOJIT-ILLO
Succo di Mirtillo,
lime, menta fresca,
zucchero di canna. 5,5

CLASSICI E BOLLICINE

APEROL SPRITZ
Prosecco, Aperol, Soda. 6,5

**PROSECCO DOC
“BELSTAR”**
Cantina Bisol. 5,5

CRODINO TWIST
(ALCOOL FREE)
Agli agrumi
o ai frutti rossi. 5

I NOSTRI PERCORSI

VI PRENDEREMO PER MANO...



CONTATTO ASSOLUTO.

MARE E TERRA  
in edizione limitata

*“Quando tutto è connesso,
la percezione del gusto è altissima.”*

- APERITIVO DALL'ANGOLO BAR
- PICCOLO BENVENUTO
- TONNELLO VITATO

Sashimi di tonno pinna gialla, girello di fassone al punto rosa, cotto a bassa temperatura, frutti del capperio fritti, spuma soffice di tuorlo e senape.

- TRIBUTO A CANNAVACCIUOLO

Tagliatella all'uovo, crema di pane di segale, calamaretti e pomodorini confit.

- MANTHEKATO

Risotto Carnaroli mantecato agli asparagi e Toma Maccagno.

- PESCATRICE E CONTADINA

Scaloppa di rana pescatrice, crema di piselli, croccante di pasta Kataifi, insalatina di cavolo rosso e pancetta fresca croccante.

- PRE DESSERT
- DESSERT

A scelta dalla carta dei dolci.

- CAFFÈ

Con piccola pasticceria.

55 a persona

EMOZIONI

SCEGLI TRA QUESTE DUE PROPOSTE DI DEGUSTAZIONI

(I) Palato Elegante

Quando passione, storia e tecnica si vivono...sorseggiando.



LE BOLLICINE

Franciacorta Cuvée Royale
Tenuta Montenisa, Antinori.



IL ROSSO

Barbaresco "Autinbaj",
Ca del Baio.



IL BIANCO

Gewurztraminer
"Perelise", Colterenzio.



IL DOLCE

Maximo I.G.T. Marche
Sauvignon, Umani Ronchi.

25

a persona

DEGUSTAZIONE

E SARÀ UN BEL VIAGGIO.



INTENSITÀ DI MARE

*“Accarezza l’acqua del mare,
chiudi gli occhi,
e senti il profumo di salsedine...”*

- PICCOLO BENVENUTO
- CASTING HELL’S KITCHEN
Tartare di tonno, salsa guacamole e pasta kataifi croccante.
- A TUTTA PUGLIA
Polpo scottato servito con crema di burrata, bietoline saltate e pomodorini confit.
- TRIBUTO A CANNAVACCIUOLO
Tagliatella all’uovo, crema di pane di segale, calamaretti e pomodorini confit.
- DA SEMPRE COSÌ
Calamari e gamberi già sgucciati e fritti, nella nostra miscela segreta di farine.
- PRE DESSERT
- DESSERT
A scelta dalla carta dei dolci.
- CAFFÈ
Con piccola pasticceria.

42 a persona

SEMPLICEMENTE TERRA

“Minimo ed essenziale.” 

- PICCOLO BENVENUTO
- LA BATTUTA DEL “BAROTTO”
Di puro Fassone, giardiniera della tradizione piemontese e hummus di ceci.
- L’UOVO DEI NUMERI
Cremoso e fondente, cuoce a 65 gradi per 45 minuti, con 1 mestolino di fonduta, 3 punte di asparagi e briciole di tarallo.
- CARBONARA...IN DISORDINE
Spaghetto quadro alla Carbonara, ma un pò particolare...
- BBQ RIBS
Puntine di maiale stracotte tutta la notte nella nostra marinatura segreta BBQ con patata al cartoccio e burro fondente al prezzemolo.
- PRE DESSERT
- DESSERT
A scelta dalla carta dei dolci.
- CAFFÈ
Con piccola pasticceria.

37 a persona

TRA LE VIGNE

VINI QUALE ABBINARE AL TUO MENÙ

(2) Coccole (Di)vin...o

Curiosità spesso fa rima Con volersi bene e viziarsi. Siate curiosi!



LE BOLLICINE
Prosecco di Valdobbiadene extra dry “Colbello”, Merotto.



IL ROSSO
Etna Rosso,
Cantina Grasso.



IL BIANCO
Gavi La Scolca.



IL DOLCE
“Filtrato Dolce”
da uve Moscato
di Strevi, Bragagnolo.

19

a persona

*Per ragioni legate alla migliore esperienza da offrirvi, non è possibile effettuare variazioni su nessun menù degustazione.
*I calici di vino dei percorsi tra le vigne sono tutti da 12 cl di capienza, per permettervi di riuscire ad arrivare fino in fondo...
*Tutti i prezzi sono espressi in € euro.
Coperto 2,50€.

ANTIPASTI

CRUDO D'AUTRICE Perfetto per due persone, in Edizione Limitata.



Tartare di tonno, sashimi di salmone, due scampi, due gamberi rossi, quattro ostriche, due capesante, maionese di fragole, il nostro guacamole, mango, passion fruit, sale maldon, pane alle noci e burro salato, fragranza di limone. 39

MARE

IL GIARDINETTO...MARINO

La selezione degli antipasti di mare del Colapasta, (tartare di tonno, polpo scottato e gamberi in tempura). 18



CASTING HELL'S KITCHES

Katia
Il piatto di Chef Katia
alle selezioni di Hell's Kitchen!

Tartare di tonno, salsa guacamole e pasta kataifi croccante. 15

POLPO SUMMER DREAM

Polpo scottato servito su passatina di mango, cremoso al basilico, salsa teriyaki, pane di segale e noci. 16

BANZAI

Croccanti gamberi in tempura nera, morbido di patate al wasabi e zafferano, ravanello all'agro. 14

TERRA

TUTTI GIÙ PER TERRA:

Il gioco in tre assaggi di tre nostri antipasti: la battuta del "Barotto", L'uovo dei numeri e vitello tonnato. 17

COME UNA VOLTA

Vitello tonnato cotto al punto rosa e salsa alla vecchia maniera. 14

BATTUTA DEL "BAROTTO"

Di puro Fassone, giardiniera della tradizione piemontese e hummus di ceci. 13

L'UOVO DEI NUMERI

Cremoso e fondente, cuoce a 65 gradi per 45 minuti, con 1 mestolino di fonduta, lamelle di tartufo nero e briciole di tarallo. 12

PRIMI

MARE

SAPORE DI MARE
Il nostro piatto simbolo,
quello da provare
almeno una volta nella vita.
Chef Katia, ci mette la firma!
Scialatielli, calamari, scampi,
gamberi, crema di cozze,
vongole e aria al limone. 18

Katia

TRIBUTO A CANNAVACCIUOLO

Tagliatella all'uovo, crema di pane di segale, calamaretti e pomodorini confit. 14

MACCHIA MEDITERRANEA

Calamarata di Gagnano, filetto di tonno, pomodoro secco, olive, capperi e burratina pugliese. 15

TERRA

CAPRIOLO NEL RAVIOLO Fatto a mano con Passione.

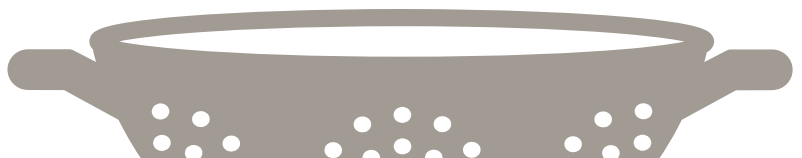
Ravioli ripieni di capriolo, stracotto nella Barbera d'Alba con essenza di lampone e la sua salsa ristretta. 13,5

MANTHEKATO

Risotto Carnaroli mantecato al profumo di caffè, polvere di capperi e gel di limone. 12

CARBONARA...IN DISORDINE

Spaghetto quadro alla Carbonara, ma un po' particolare... 13



SECONDI

ASTICE IN VACANZA Edizione Limitatissima.



Cotto al vapore, servito con un piccolo burger, bietoline in camicia di pancetta, giardinetto di verdure essiccate, morbido di patate al wasabi e zafferano. 38

MARE



DA SEMPRE COSÌ
Un piatto storico,
dove Chef Katia
ci mette sempre la firma.

Katia

Calamari e gamberi già sgusciati e fritti nella nostra miscela segreta di farine. 16,5

SICILIA E TONNO

Filetto di tonno scottato in crosta di sesamo, gocce di burrata e caponatina alla siciliana. 17

PESCATRICE E... CONTADINA

Scaloppa di rana pescatrice, crema di piselli, croccante di pasta Kataifi e insalatina di cavolo rosso. 19

PASSIONE STREET FOOD

Lo speciale, diverso dal solito.

TAKOSANDWICH 2.0

Polpo croccante, burrata al lime, bietoline saltate e maionese al profumo di 'nduja leggera. 16



CONTORNI

Insalata verde 4,5

Patatine chips 4,5

Caponata 4,5

MENÙ BIMBI

NEMO

Pizza margherita, gelato, bibita, "Sorpresina". 10

RATATOUILLE

Prosciutto Cotto, pasta corta al pomodoro, gelato, bibita, "Sorpresina". 10

CARS

Filetto di pollo croccante panato nei cornflakes patatine fritte, gelato, bibita, "Sorpresina". 12

TERRA



TAGLIATA ALLUCINANTE
Avvolta da profumi e fumi
piacevolmente sospetti...



Succulenta Flank Steak di Angus alla griglia, peperoni arrostiti e marinati e cipolla all'agro. 16

CARO AMICO VEGETARIANO

Quinoa al salto, mandorle tostate, pesto di basilico, pomodorini e primosale di sicilia. 13

RIBS BBQ

Puntine di maiale stracotte tutta la notte nella nostra marinatura segreta BBQ con patata al cartoccio e burro fondente al prezzemolo. 15

E IL DOLCE?...

Che momento stupendo,
non trovi?

Tutti ne abbiamo bisogno,
ci meritiamo quell'attimo felice...
Non resta che coglierlo.

Chiedi al nostro Staff
la Carta dei Dolci!

SEGNALATECI EVENTUALI ALLERGIE
E INTOLLERANZE ALIMENTARI E POTREMO PORRE RIMEDIO.
RICHIEDETE AL NOSTRO STAFF IL MANUALE DEGLI ALLERGENI,
È A VOSTRA COMPLETA DISPOSIZIONE.
IN TUTTI I NOSTRI PIATTI SE NON REPERITI
E DISPONIBILI FRESCHI, POSSONO ESSERE PRESENTI
INGREDIENTI E PRODOTTI CONGELATI
E SURGELATI ALL'ORIGINE O ABBATTUTI DI TEMPERATURA.

TUTTI I PREZZI SI INTENDONO IN € EURO. COPERTO 2,50€.

SEGUICI SU

