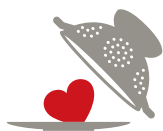




LA CUCINA



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.

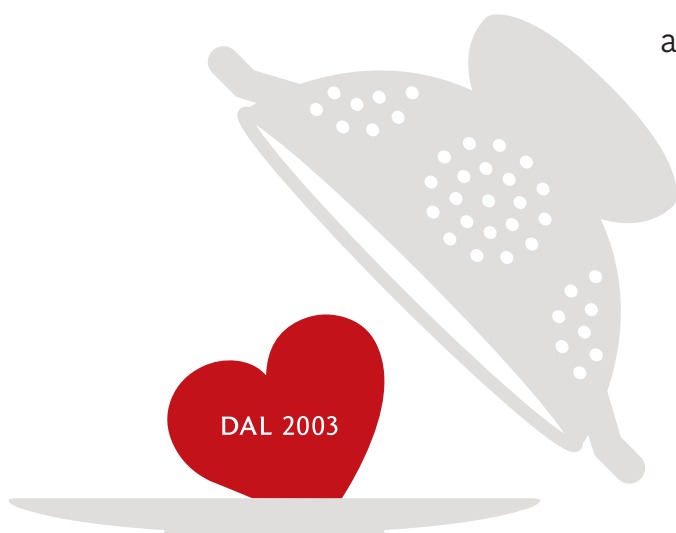
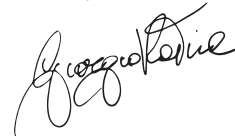
Katia, Francesco e tutto il suo Staff.

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

La costante ricerca della migliore materia prima e delle tecniche di preparazione e cottura, al fine di garantire un piatto sempre all'altezza delle aspettative.

La Passione e l'Amore... gli ingredienti comuni a tutto ciò che avviene ogni giorno in queste sale.

Un filo d'olio, quello buono che arriva dalla mia terra d'origine, a terminare ogni piatto, la mia firma, insomma.



BENVENUTI AL COLAPASTA

L'aperitivo

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.



LA BELLA VITA!

La nostra versione dello Spritz, che mette insieme il Gin Whitley Neil al pompelmo rosa, lo Champagne Drappier e la nostra soda dalla ricetta segreta.

Questo drink, in edizione limitata, è servito con un tamburello di caviale Baikal. 32

GIN TONIC E LONG DRINKS

SERENO

Il Gin del Colapasta, "Elisir di Serenità", da una nostra ricetta segreta e ricercata a base di dieci botanicals mediterranee. Servito con scorza d'arancia, foglie di menta e Tonica Franklin & Sons al rosmarino e olive nere. 13

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. 12

GREEK TONIC

Conosci la Mastiha? E' un distillato derivato da un albero che cresce solo sull'isola di Chios. Lo misceliamo con acqua tonica e una fettina di limone. 10

FRANCESCO FONTANA SPECIAL COCKTAILS

LA VIE EN ROSE

Aromatico e floreale, se cerchi qualcosa di profumato e fresco ma non troppo dolce, il finale di gusto bilanciato e tendenzialmente secco lo rende perfetto per il tuo aperitivo. 11



TU VUO' FA L' AMERICANO

Una variante del classico Americano che si allontana dall'originale verso un cocktail più leggero e dal gusto soprendente. 8

ROMANTIC LOVE

La nostra versione dolce e romantica dello Spritz. Dal profumo di fiore di sambuco è servito con mela rossa e foglie di menta. 8

ANALCOLICI E BOLLICINE...

... PER NON PRENDERSI
TROPPO SUL SERIO!

MOJITILLO

Metti insieme le note dolci e profumate del mirtillo, l'aromaticità del lime e la glacialità della menta: chiudi gli occhi e assapora questi straordinari profumi, in un drink alcool free. 5,5

FLORIDA FIZZ

La freschezza del pompelmo, il dolce-acido dell'arancia e la spinta del limone per un drink senza alcool ma con tanto gusto. 6,5

CHIEDI AL NOSTRO STAFF
QUALI BOLLICINE ABBIAMO
SELEZIONATO OGGI PER TE
Champagne. 11

Metodo classico. 9
Metodo charmat. 7

I NOSTRI PERCORSI

VI PRENDEREMO PER MANO...



CONTATTO ASSOLUTO. MARE E TERRA

*in edizione limitata...
servito esclusivamente per tutto il tavolo*

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

- APERITIVO DALL'ANGOLO BAR
- SPECIALE PICCOLO BENVENUTO
- INCIPIIT NUDO & CRUDO

Gambero viola e gel di mango.

Ostrica KYS di Normandia, sfoglia di pane e burro salato.
Battuta di fassone, EVO di Tonda Iblea e caviale Baikal.
Ceviche di ricciola, lime, coriandolo e passion fruit.

- MAN-THE-KATOH

Risotto Carnaroli mantecato al Castelmagno,
salsiccia di Bra, punte di asparago, riduzione di
Amarone e perle al Gran Marnier.

- BALLARO'

Tagliolino “30 tuorli”, ragù di polpo “alla Luciana”
e colatura di provola affumicata.

- A TUTTA TRIGLIA

Spinata “a pinzetta”, passata nel mais, farcita
di provola e basilico, su crema di broccolo,
acciuga del Cantabrico e pomodorino confit.

- PRE DESSERT

- DESSERT

A scelta dalla carta dei dolci.

- PICCOLA PASTICCERIA

59 a persona

EMOZIONI

SCEGLI TRA QUESTE DUE PROPOSTE DI DEGUSTAZIONI

(I) Palato Elegante

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



LE BOLLICINE
Marcalberto “Sansanné” Brut
Piergiorgio Cane.



IL ROSSO
Barolo “Serralunga”,
Pira.



IL BIANCO
Sauvignon-Erbaluce
“Arveja”, Prunotto.



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

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.
- MILLEFOGLIE DI MARE
Alternati a strati...
Sottilissima di polpo a lenta cottura, morbido
di patate al mascarpone e terra di olive.
- IL MOLO A PRIMAVERA
Orecchiette artigianali, vongole veraci,
crema di asparagi e bottarga di tonno.
- DA SEMPRE COSÌ
Calamari, totani e gamberi già sgusciati e fritti,
nella nostra miscela segreta di farine.
- PRE DESSERT
- DESSERT
A scelta dalla carta dei dolci.
- PICCOLA PASTICCERIA

47 a persona

SEMPLICEMENTE TERRA

“Minimo ed essenziale.” 

- PICCOLO BENVENUTO
- COME UNA VOLTA
Vitello tonnato cotto al punto rosa
e salsa alla vecchia maniera.
- L’UOVO DEI NUMERI
Cremoso e fondente, cuoce a 65 gradi
per 45 minuti, con un mestolino di fonduta,
tre punte d’asparagi e una
pioggia di taralli croccanti.
- PLIN
Rigorosamente fatti a mano!
Agnolotti della tradizione ai tre ripieni,
di carni e verdure, al sugo di brasato.
- A NONNA ROSA
Rollè di coniglio ripieno dei suoi fegatini,
cipolla e albicocche disidratate,
accompagnato da caponatina in agrodolce
e il suo fondo di cottura.
- PRE DESSERT
- DESSERT
A scelta dalla carta dei dolci.
- PICCOLA PASTICCERIA

42 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

Ruchè Selezione 26”,
Montalbera.



IL BIANCO

Vermentino di Gallura, Sa Raja.



IL DOLCE

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

22

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 e di Ricciola, Sashimi di Salmone "Coda Nera", due Scampi, due Gamberi viola, quattro Ostriche "Kys N°2" di Normandia. In accompagnamento: maionese di fragole, il nostro Guacamole, mango, passion fruit, sale Maldon, pane alle noci e burro salato, fragranza di limone e PaccaShot. 49

**Rendilo
ancora più esclusivo
e aggiungi il
Caviale Baikal (10g)
con pane tostato
e burro salato.
+24**

MARE

IL GIARDINETTO...MARINO

La selezione degli antipasti di mare del Colapasta: tartare di tonno, ceviche di ricciola, millefoglie di polpo. 19,5



CASTING HELL'S KITCHEN *Frugolterre*

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

Tartare di tonno, salsa guacamole e pasta kataifi croccante. 18

MILLEFOGLIE DI MARE

Alternati a strati...

Sottilissima di polpo a lenta cottura, morbido di patate al mascarpone e terra di olive. 16

EL CEVICHE

Ricciola marinata nel lime, coriandolo e passion fruit, maionese di fragole, gel di mango e scaldatelli croccanti. 19

TERRA

TUTTI GIÙ PER TERRA:

Il gioco in tre assaggi dei nostri antipasti: l'uovo dei numeri, la battuta di fassone, e il vitello tonnato. 19

L'UOVO DEI NUMERI

Creroso e fondente, cuoce a 65 gradi per 45 minuti ed è servito con un mestolino di fonduta, tre punte di asparagi, e una pioggia di taralli croccanti. 15

BATTUTA IBLEA

Di puro fassone, accompagnata da crema di mandorla, gel di limone, polvere di capperi e olio alla cenere. 16,5

COME UNA VOLTA

Vitello tonnato cotto al punto rosa e salsa alla vecchia maniera. 15,5

PRIMI

MARE

SAPORE DI MARE

Frugolterre
**Il nostro piatto simbolo,
quello da provare
almeno una volta nella vita.
Chef Katia ci mette la firma!**
Scialatielli, calamari, scampi, gamberi, crema di pomodoro al profumo di menta, vongole, cozze e aria al limone. 20

IL MOLO A PRIMAVERA

Orecchiette artigianali, vongole veraci, crema di asparagi e bottarga di tonno. 16

BALLARÒ

Tagliolino "30 tuorli", ragù di polpo "alla Luciana" e colatura di provola affumicata. 18

TERRA

CARBONARA IN DISORDINE

la nostra idea... in una versione un po' particolare
Spaghetti quadro, crema di Pecorino Romano DOP, uovo grattugiato e guanciale croccante. 16

MAN-THE-KATOH

Risotto Carnaroli mantecato al Castelmagno, salsiccia di Bra, punte di asparago, riduzione di Amarone e perle al Gran Marnier. 15

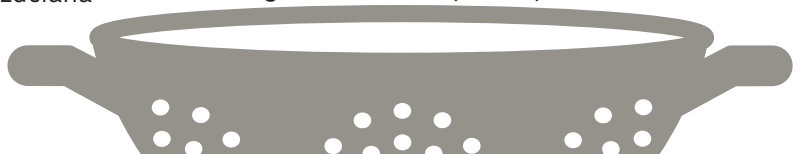
PLIN

Rigorosamente fatti a mano!

Agnolotti della tradizione ai tre ripieni, di carni e verdure, al sugo di brasato. 18

TARTUFO NERO

Vuoi coccolarti? Concedi una generosa grattata al tuo piatto preferito +9.



SECONDI

FAR LA BRACE IN SPIAGGIA In Edizione Limitatissima.



Una versione originale, fantasiosa ed elegante della **Grigliata di Pesce**, composta da polpo, calamaro, salmone, scampo, gambero e ricciola. Il tutto servito con una fresca misticanza di erbe aromatiche, fiori e frutta, ed un insolito **Gin Tonic**. 33
I pesci contenuti possono variare secondo mercato.

MARE



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

Calamari, totani e gamberi già sgusciati, fritti nella nostra miscela segreta di farine, accompagnati dalla salsa Origanella. 19

A TUTTA TRIGLIA

Spinata "a pinzetta", passata nel mais, farcita di provola e basilico, su crema di broccolo, acciuga del Cantabrico e pomodorino confit. 20

RICCIOLA... E CHE CAVOLO!

Scaloppa scottata, servita su pesto di cavolo rosso, crumble di olive di Riviera e paglia di porro. 22

PASSIONE STREET FOOD



Lo speciale, diverso dal solito.

FISH & CHIPS

Il meglio dei filetti di baccalà nella speciale tempura "Super Crunch", patate chips, accompagnati dalla tradizionale purea di piselli alla menta e crème fraiche all'aneto. 17

CONTORNI

Insalatina verde. 4

Patatine chips. 5

Caponatina agrodolce. 5,5

MENÙ BIMBI

RATATOUILLE

Prosciutto Cotto, pasta corta al pomodoro, gelato, "Sorpresina". 11

CARS

Filetto di pollo croccante panato nei cornflakes patatine fritte, gelato, "Sorpresina". 13

TERRA



TAGLIATA ALLUCINANTE Avvolta da profumi e fumi sospetti...



Succulenta Flank Steak di Angus alla griglia, asparagi trifolati e Castelmagno. 19
(consigliamo la cottura medium/rare)

COTTA E STRACOTTA

Morbida guancia di manzo stracotta per tutta la notte nel Nebbiolo, purea di sedano rapa, cipollotto "maritato" al lampone e pomodoro croccante. 18

A NONNA ROSA

Rollè di coniglio ripieno dei suoi fegatini, cipolla e albicocche disidratate, accompagnato da caponatina in agrodolce e il suo fondo di cottura. 22

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
E INTOLLERANZE, 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

