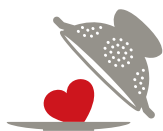




LA CUCINA



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.

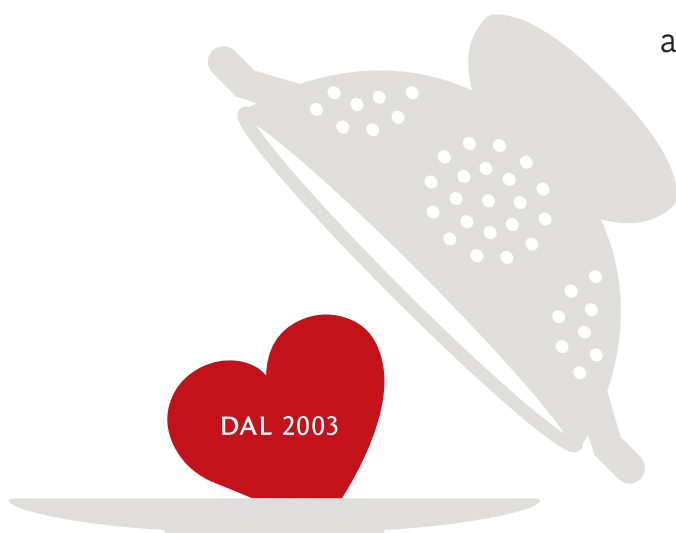
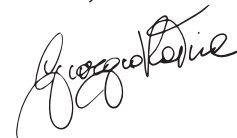
Katia, Francesco e tutto il suo Staff.

**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.



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
E SE VUOI...
...PUOI PORTARLO A CASA

MOSKOW MULE

La fusione perfetta della vodka Kiev, fresca ginger beer, lime e menta. 10


PACCATONIC

Il Gin del Conero direttamente dalla fantastica Baia di Portonovo (Ancona). "Paccagin" del "Molo", rosmarino, scorza di limone e Tonica Fever Tree. 12

I nostri barman sono a disposizione per preparare il tuo cocktail preferito.

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 

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

IL CONTE A TAORMINA

Il Negroni andò in Inghilterra, scoprì il Gin e diede vita al famoso cocktail: e se fosse andato in Sicilia? 9,5

ANALCOLICI E BOLLICINE...

... PER NON PRENDERSI
TROPPO SUL SERIO!

IL THE DELLE 20:00

Il nostro Collins insolito e originale, fresco e agrumato, dal servizio inaspettato. 8

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. 7

CHIEDI AL NOSTRO STAFF
QUALI BOLLICINE ABBIAMO
SELEZIONATO OGGI PER TE
Champagne Drappier. 13
Metodo classico. 9
Metodo charmat. 7

I NOSTRI PERCORSI

VI PRENDEREMO PER MANO...



CONTATTO ASSOLUTO. MARE E TERRA

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

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

IL VEGETARIANO IN POCHE PAROLE

“Conosciamoci...”

- PICCOLO BENVENUTO
- PROFUMI DI CAMPAGNA
Insalatina di carciofi e timballino di polenta taragna gratinata.
- CHICCHE D'AUTUNNO
Gnocchetti di patate, crema di zucca fumé, spuma al Gorgonzola e nocciola.
- DESSERT
A scelta dalla carta dei dolci.
- PICCOLA PASTICCERIA

29 a persona

- SERENO: il Gin Tonic firmato COLAPASTA
- AMUSE BOUCHE: la Mocetta di Chef Katia.
- INCIPIIT NUDO & CRUDO
Gambero viola e maionese di lamponi.
Ostrica KYS di Normandia in purezza.
Acciuga del Cantabrico, sfoglia di pane e burro salato.
Caviale, patata al prezzemolo e uovo di quaglia.
- NEL BLU DIPINTO DI BLU
Risottino Carnaroli mantecato alla bisque di granchio blu e crudo di gambero rosso.
- MANTUA ME GENUIT
Vellutata di zucca Delica, briciole di amaretto e chips di guancia croccante.
- LA CATALANA
Astice a vapore, pomodorino, cipolla, senape, sedano, gocce di balsamico e salsa Chipotlina.
- SORBETTO ARTIGIANALE
- DESSERT
A scelta dalla carta dei dolci.
- PICCOLA PASTICCERIA

59 a persona

EMOZIONI

SCEGLI TRA QUESTE DUE PROPOSTE DI DEGUSTAZIONI

(1) Palato Elegante

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



LE BOLLICINE
Marcalberto “Sansanné” Brut
Piergiorgio Cane.



IL ROSSO
Valpolicella Sup. “Ripasso”,
Ca’ Rugate.



IL BIANCO
Vermentino di Gallura
Superiore, Sa Raja.



IL DOLCE
“Tramp” passito da uve
Gewurztraminer, Bragagnolo.

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.
- BANZAI
Code di gambero in tempura al nero di seppia e
wasabi, cremoso di zucca e ravanella all’agro.
- POLIGNANO A MARE FORZA NOVE
Calamarata, cime di rape in due consistente,
cozze, acqua di mare e briciole croccanti.
- DA SEMPRE COSÌ
Calamari, totani e gamberi già sgusciati,
fritti nella nostra miscela segreta di farine,
serviti con la nostra salsa Origanella,
panelle alla siciliana e verdure croccanti.
- SORBETTO AL LIMONE E LIMONCELLO
- 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 ed è servito con un mestolino
di fonduta, un ciuffo di radicchio brasato,
una pioggia di nocciole e
riduzione di Barbaresco.
- CARBONARA... IN DISORDINE
la nostra versione un po’ particolare
Spaghetto quadro, fonduta di Pecorino
Romano DOP, guancia croccante e
uovo grattugiato.
- COTTA E STRACOTTA
Guancia di manzo stracotta nel Primitivo
per tutta la notte, timballino di polenta
taragna gratinata e gocce di amarena.
- SORBETTO ALLA FRAGOLA E PROSECCO
- 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
Cannonau “Inkibi”,
Sa Raja.



IL BIANCO
Sauvignon-Erbaluce
“Arveja”, Prunotto.



IL DOLCE
“Aretè” passito da uve
Malvasia, Bragagnolo.

17

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, ne possiamo preparare 7 al giorno.



Tartare di Tonno, Sashimi di Salmone Sockeye, 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 tostato 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, salmone marinato e gamberi in tempura. 20



CASTING HELL'S KITCHEN

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

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

Katia

CINQUANTA SFUMATURE DI ROSSO

Rosa di salmone "Coda Nera" marinato nel Gin "Elisir di Serenità", miele d'acacia e barbabietola, accompagnato da carpaccio di pera e crema di yogurt all'aneto. 15

BANZAI

Code di gambero in tempura al nero di seppia e wasabi, cremoso di zucca e ravanella all'agro. 16

TERRA



TUTTI GIÙ PER TERRA:

Il gioco in tre assaggi dei nostri antipasti: l'uovo dei numeri, maialino marinato, e il vitello tonnato. 20

L'UOVO DEI NUMERI

Cremoso e fondente, cuoce a 65 gradi per 45 minuti ed è servito con un mestolino di fonduta, un ciuffo di radicchio brasato, una pioggia di Nocciola Gentile e riduzione di Barbaresco. 14

MAI-A-LETTO 72 ORE

Filetto di maialino marinato sotto sale ed erbe aromatiche, insalatina autunnale di frutta fresca, pan brioche al sesamo e dressing alla senape e miele. 16

COME UNA VOLTA

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

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 pomodoro
al profumo di menta,
vongole, cozze
e aria al limone. 20

Katia

POLIGNANO A MARE FORZA NOVE

Calamarata, cime di rape in due consistenze, cozze, acqua di mare e briciole croccanti. 16

NEL BLU DIPINTO DI BLU

Risottino Carnaroli mantecato alla bisque di granchio blu e crudo di gambero rosso. 22

TERRA



CARBONARA... IN DISORDINE

la nostra versione un po' particolare
Spaghetti quadri, fonduta di Pecorino Romano DOP, guanciale croccante e uovo grattugiato. 16

CHICCHE D'AUTUNNO

Gnocchetti di patate, crema di zucca fumé, spuma al Gorgonzola e Nocciola Gentile. 14

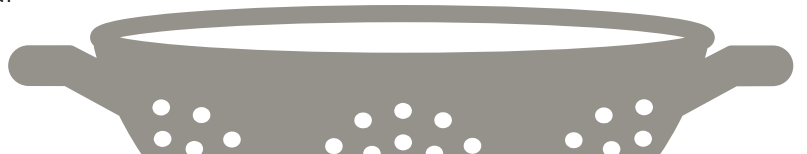
"SENZA PAROLE"

Così vi lascerà questo piatto!

Ravioli ripieni di brasato di manzo, burro di montagna, carciofi croccanti e riduzione di Barbaresco. 18

A PROPOSITO DI TARTUFO

Vuoi coccolarti? Concedi una generosa grattata al tuo piatto preferito.
Chiedi al nostro staff...



SECONDI

ASTICE ALLA CATALANA

In Edizione Limitata, ne vengono preparate 5 al giorno.

Un' esplosione di sapori mediterranei che si unisce all'eleganza di un astice intero, cotto alla perfezione e amorevolmente sgusciato dai nostri Chef, accarezzato da pomodorini freschi, sedano, cipolla rossa e senape e accompagnato dalla nostra salsa Chipotlina. 39

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, serviti con la nostra salsa Origanella, panelle alla siciliana e verdure croccanti. 20

A TUTTA PUGLIA

Polpo scottato "in padella di ferro", crema di fave bianche e verdurina spontanea ripassata. 20

TATAKI

Filetto di tonno dorato nel sesamo, crema di zucca e cipolline Borettane in agrodolce. 19

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

Crema di fave bianche e verdurina spontanea ripassata. 5,5

Insalatina verde. 4

Patatine chips. 5

La verdura del giorno. 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

SCOTTADITO ALLUCINANTE

Avvolto da profumi e fumi piacevolmente sospetti...

Succulente costolette di agnello, carote cremose e glassate, caldarroste e profumo di timo. 25

COTTA E STRACOTTA

Guancia di manzo stracotta nel Primitivo per tutta la notte, timballino di polenta taragna gratinata e gocce di amarena. 16

LAS PICANHAS "59 GRADI"

Rosa al cuore, preparata e cotta lentamente, accompagnata da salsa Chimichurri e patate country aromatizzate. 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

