



LA CUCINA



colapasta®
RISTORANTE DI MARE 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 ciò che desideriamo succeda al Colapasta, Il Ristorante di Mare dal 2003.

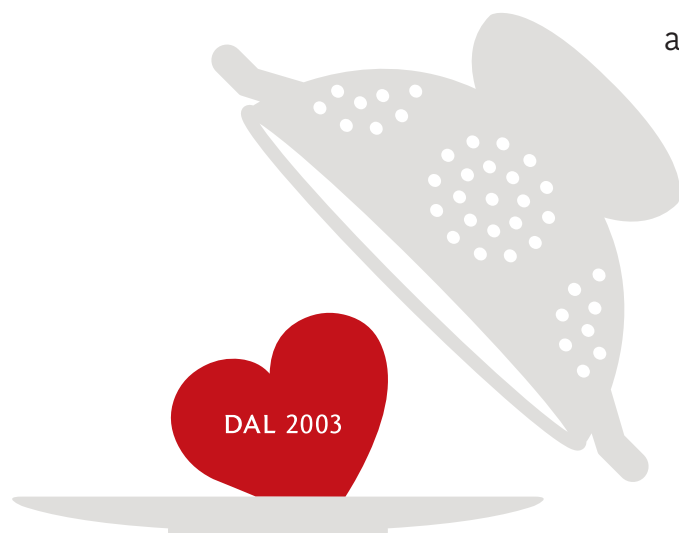
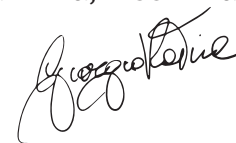
Katia, Francesco e tutto il loro Staff.

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 il tuo cocktail preferito 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

IL SERENO

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

AMATONIC
Preparato con AMA, l'amaro del Colapasta, servito con acqua tonica e una fettina d'arancia. 8,5

GREEK FIZZ
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

APEROL SPRITZ
Non ha bisogno di presentazioni. 9

FRANCESCO FONTANA SPECIAL COCKTAILS

ROMANTIC LOVE
La nostra versione dello Spritz, dolce e romantica. Dal profumo di fiore di sambuco è servito con fragole e foglie di menta. 12

NONINO ROYAL
Fresco, agrumato, con note floreali e fruttate. Botanical Drink, bollicine di Alta Langa e scorza di limone. 11

AMARICANO
Preparato con AMA, l'amaro del Colapasta, vermouth Carpano, una spruzzata di soda e profumo di agrumi è perfetto per aprire la cena. 9

NONINO ON THE ROCKS
Fresco, agrumato, con note floreali e fruttate. Botanical Drink, ghiaccio, e una fettina d'arancia. 8

ANALCOLICI E BOLLICINE... ... PER NON PRENDERSI TROPPO SUL SERIO!

PALOMITA
Lampone, sciroppo d'agave, succo di lime e tonica al pompelmo. 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**
Al calice
Champagne Drappier. 15
Metodo classico. 9,5
Metodo charmat. 7,5

**I NOSTRI BARMAN SONO A
DISPOSIZIONE PER PREPARARE
IL TUO COCKTAIL PREFERITO.**

I NOSTRI PERCORSI

VI PRENDEREMO PER MANO...



CONTATTO ASSOLUTO.

SICULO SABAUDO

in edizione limitatissima...



“Quando Origini e Appartenenza si connettono, la percezione del gusto è altissima.”

IL VEGETARIANO... ...IN POCHE PAROLE “Conosciamoci...”

- PICCOLO BENVENUTO
- L'UOVO DEI NUMERI
Cremoso e fondente, cuoce a 65 gradi per 45 minuti ed è servito con un mestolino di fonduta, zucca e Nocciola Gentile.
- MANTECATO... IN BAITA
Risotto carnaroli mantecato alla crema di zucca e caldarroste croccanti.
- DESSERT
A scelta dalla carta dei dolci.
- PICCOLA PASTICCERIA

32 a persona

- SERENO: il Gin Tonic del COLAPASTA, amato da Chef Katia.
- AMUSE BOUCHE: Tartare di tonno, guacamole e pasta kataifi.
- INCIPIT NUDO & CRUDO
Gambero rosso di Sicilia e maionese di lamponi.
Sottilissima di pescespada marinato, mela Granny Smith ed estratto di sedano rapa.
Battuta di fassone, crema di mandorle e pomodoro secco.
Pane, Pannelle e acciughine di Sciacca.
- SAPORE DI MARE
Scialatielli, calamari, totani, scampi, gamberi, cozze, crema di datterino dolce, e una nuvola d'aria al limone.
- IN CAMPANA!
Polpo croccante, crema di zucca, chips di guanciale e Nocciola Gentile, avvolto da fumi di legno d'ulivo.
- SORBETTINO RINFRESCANTE
- DESSERT
Cannolo Siciliano... “in forma”.
- PICCOLA PASTICCERIA

65 a persona

EMOZIONI

SCEGLI TRA QUESTE DUE PROPOSTE DI DEGUSTAZIONI

(1) Palato Elegante

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



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
- BRESAOLA DI MARE

Sottilissima di pescespada marinato, mela Granny Smith ed estrato di sedano rapa.

- BANZAI

Code di gambero in tempura nera al profumo di wasabi, crema di zucca e ravanello all’agro.

- ROUGE ET NOIR

Tagliolino al nero di seppia, cremoso di barbabietola, bisque di crostacei e tartare di tonno al lime.

- DA SEMPRE COSÌ

Calamari, totani e gamberi già sgusciati, fritti nella nostra miscela segreta di farine, serviti con la nostra salsa Origanella, pannelle alla siciliana e verdure croccanti.

- SORBETTO AL LIMONE E LIMONCELLO
- DESSERT

A scelta dalla carta dei dolci.

- PICCOLA PASTICCERIA

55 a persona

SEMPLICEMENTE TERRA

“Minimo ed essenziale.” 

- PICCOLO BENVENUTO
- BATTUTA SICULO-SABAUDA

Di puro fassone, servita con crema di mandorla d’Avola, pomodoro secco e cialde di barbabietola e mais.

- L’UOVO DEI NUMERI

Cremoso e fondente, cuoce a 65 gradi per 45 minuti ed è servito con un mestolino di fonduta, zucca e Nocciola Gentile.

- CARBONARA IN DISORDINE

Spaghetto quadro, crema di Pecorino Romano DOP, guanciale croccante e bottarga di uovo.

- MAIALINO FUSION

Filetto di maialino da latte con la sua salsa e burro d’arachidi, indivia belga brasata alla soia e sesamo, arachidi tostate.

- SORBETTO ALLA FRAGOLA E PROSECCO
- DESSERT

A scelta dalla carta dei dolci.

- PICCOLA PASTICCERIA

45 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.

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 3€.

ANTIPASTI

IL CRUDO DEL CUORE DI CHEF KATIA

in Edizione Limitata, ne possiamo preparare 7 al giorno.

Tartare di tonno, sashimi di pescespada, mazzancolle al vapore, uno scampo, un gambero rosso, un' ostrica "Kys N°2" di Normandia.

In accompagnamento: maionese di lamponi, il nostro Guacamole, passion fruit, sale Maldon, salsa di soia, pane tostato e burro salato, limone e twist allo zenzero. 35

Rendilo più intrigante
e aggiungi
le acciughe del Cantabrico
con burro salato
e pinsa romana. +15

MARE

IL GIARDINETTO...MARINO

La selezione degli antipasti di mare del Colapasta: la tartare di tonno, la bresaola di mare e i gamberi in tempura. 22



CASTING HELL'S KITCHEN

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

Tartare di tonno, il nostro Guacamole e pasta kataifi croccante. 19

Katja

BRESAOLA DI MARE

Pescespada marinato per tre giorni sotto sale, scorze di agrumi e pepe rosa, accompagnato da mela Granny Smith ed estratto di sedano rapa. 14

BANZAI

Code di gambero in tempura nera al profumo di wasabi, cremoso di zucca e ravanello all'agro. 17

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. 20

BATTUTA SICULO-SABAUDA

Di puro fassone, servita con crema di mandorla d'Avola, pomodoro secco e cialde di barbabietola e mais. 16

L'UOVO DEI NUMERI

Cremoso e fondente, cuoce a 65 gradi per 45 minuti ed è servito con un mestolino di fonduta, zucca e Nocciola Gentile. 15

CLASSICO E CONTEMPORANEO

Vitello tonnato cotto "al punto rosa" e salsa all'antica maniera. 18

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, totani, scampi, gamberi, cozze, crema di datterino dolce, e una nuvola d'aria al limone. 23

IL CLASSICONE CHE TI ASPETTI

Spaghetti artigianali alla chitarra all'astice. 29

ROUGE ET NOIR

Tagliolino al nero di seppia, cremoso di barbabietola, bisque di crostacei e tartare di tonno al lime. 18

BALLARÒ

Calamarata al ragù verace di polpo e colatura di provola. 18

TERRA

SENZA PAROLE

Ravioli ripieni di brasato al Barolo al burro di montagna e gocce di riduzione di Nebbiolo. 18

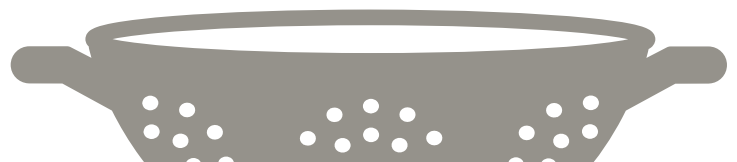
MANTECATO IN BAITA

Risotto carnaroli mantecato alla crema di zucca, caldarroste croccanti e lardo sottile da sciogliersi in bocca. 15

CARBONARA... IN DISORDINE

la nostra versione... un po' particolare...

Spaghetto quadro, crema di Pecorino Romano DOP, guanciale croccante e bottarga di uovo. 17



SECONDI

ASTICE ALLA CATALANA

In Edizione Limitata, ne prepariamo 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. 43

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, pannelle alla siciliana e verdure croccanti. 23

A TUTTA PUGLIA

Polpo croccante e dorato, macco di fave, foglie verdi al salto e stracciatella cremosa. 20

SALMONE D'AUTUNNO

Scaloppa di salmone scottata, cremoso di zucca, Nocciola Gentile e profumo di liquirizia. 22

PASSIONE STREET FOOD

Un ricordo d'infanzia...

ARANCINA DI POLPO

Da una ricetta storica di famiglia, un classico della gastronomia Sicula, rivisto in chiave marinara, su fonduta di provola. 9,5

CONTORNI

Macco di fave e foglie verdi al salto. 5,5

Patatine chips. 5

Indivia belga brasata alla soia e sesamo. 5,5

Patate Country. 5

MENÙ PER I PIU' PICCOLI

NEMO

Fritturina di calamari, patatine chips, gelato, "Sorpresina". 14

RATATOUILLE

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

CARS

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

TERRA

SCOTTADITO ALLUCINANTE

Succulente costolette d'agnello cotte a puntino e aromatizzate alle erbe, su crema di carote glassate all'arancia. 32

MAIALINO FUSION

Filetto di maialino da latte con la sua salsa e burro d'arachidi, indivia belga brasata alla soia e sesamo, arachidi tostate. 16

LAS PICANHAS "59 GRADI"

Rosa al cuore, preparata e cotta lentamente, accompagnata da salsa Chimichurri e patate country aromatizzate. 25

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 3€.

SEGUICI SU

