

M

E



# LA BASTIA



FARINE & BRACI



N

U

*Menu*

# LA NOSTRA PIZZA

È sottile, tonda e croccante, ha un bordo di circa 2 cm e un diametro di 32, è dorata e altamente digeribile.

Per la nostra pizza utilizziamo solo Farina macinata a pietra di qualità superiore, lievito madre, Olio Extra Vergine di Oliva, acqua e poco sale iodato

## LE PREGIATE

### CANTABRICA € 14,00

Pomodoro italiano in sostanza, e a fine cottura mozzarella di bufala campana DOP, filetti di acciughe del Mar Cantabrico, pomodorini semi secchi e olive taggiasche

### ALTO ADIGE € 13,00

Pomodoro italiano in sostanza, mozzarella Fior di Latte taglio Napoli, Speck Alto Adige IGP, stracciatella vaccina pugliese, chiodini, granella di noci e a fine cottura riduzione di Grana Padano DOP e crema di noci

### SETTE COMUNI € 13,00

Pomodoro italiano in sostanza, mozzarella Fior di Latte taglio Napoli, Asiago fresco DOP "Crosta Nera", salsiccia di maiale nero calabrese, patate al forno al rosmarino, cipolla rossa di Tropea rosolata in olio EVO

### MONTAGNANESE € 14,00

Pomodoro italiano in sostanza, mozzarella Fior di Latte taglio Napoli e a fine cottura Burratina pugliese, Prosciutto Crudo Veneto DOP riserva 24 mesi (servito a parte) e crema di basilico fresco

### BENVENUTI AL SUD € 12,50

Pomodoro italiano in sostanza, mozzarella Fior di Latte taglio Napoli, cipolla rossa di Tropea caramellata, pomodorini semi secchi e a fine cottura capperi, olive taggiasche e basilico fresco

### MEDITERRANEA € 13,50

Pomodoro italiano in sostanza, mozzarella Fior di Latte taglio Napoli, Prosciutto arrosto cotto a bassa temperatura, porcini e a fine cottura petali di Grana Padano DOP

### AGRESTE € 13,00

Pomodoro italiano in sostanza, Brie, olive taggiasche e a fine cottura pancetta pepata arrotolata e cipolla rossa di Tropea rosolata in olio EVO

### HAPPY BUDDHA € 13,00

Mozzarella Fior di Latte taglio Napoli e a fine cottura Mortadella Bologna IGP, Burratina pugliese, pesto e granella di pistacchio di Bronte DOP

prima di tutto  
**SCEGLI L'IMPASTO**

### IMPASTO LA BASTIA

Impasto con Farine di tipo "0", di tipo "1" e "Crunch" da Mulini italiani selezionati, macinate a pietra e ricche di germe di grano vivo

### INTEGRALE CON CEREALI

Impasto realizzato da un mix di farine di cereali e farine integrali, prodotte solo con chicchi decorticati a pietra e selezionati (maggiorazione 1,50€)

### ORTOLANA € 13,00

Pomodoro italiano in sostanza, mozzarella Fior di Latte taglio Napoli, melanzane, zucchine, peperoni grigliati, cipolla rossa di Tropea caramellata, Champignon freschi

### NOCINA € 11,50

Crema di noci, Mozzarella Fior di Latte taglio Napoli, Gorgonzola dolce DOP, chiodini e a fine cottura Speck Alto Adige IGP

### LA BASTIA € 14,00

Pomodoro italiano in sostanza, mozzarella Fior di Latte taglio Napoli, Lardo arrotolato di Montagnana, patate al forno al rosmarino e a fine cottura stracciatella vaccina pugliese e crema di peperoni rossi

### BELPAESE € 12,00

Mozzarella Fior di Latte taglio Napoli, pomodorini semi secchi rossi e gialli e a fine cottura Burratina pugliese, origano selvatico siciliano e basilico fresco

### RUSTICANA € 12,50

Pomodoro italiano in sostanza, mozzarella Fior di Latte taglio Napoli, chiodini, salsiccia di maiale nero calabrese, Gorgonzola dolce DOP e a fine cottura crema di peperoni rossi

### DOLCE AFFUMICATA € 13,50

Pomodoro italiano in sostanza, mozzarella Fior di Latte taglio Napoli, pancetta pepata arrotolata, Montesanino affumicato, peperoni grigliati e ripassati al forno e a fine cottura, marmellata di cipolla rossa di Tropea



LE NOSTRE TOP

VEGETARIANA

MENÙ BIMBI



# LE BIANCHE

## CETARA € 10,50

Mozzarella Fior di Latte taglio Napoli, tonno lavorato a mano di Cetara, cipolla rossa di Tropea caramellata, olive taggiasche e capperi

## TARTUFATA € 14,50

Mozzarella Fior di Latte taglio Napoli, porcini e a fine cottura Crudo Veneto DOP riserva 24 mesi e scaglie di tartufo dei Colli Berici

## PARTENOPEA € 11,50

Mozzarella Fior di Latte taglio Napoli, salsiccia di maiale nero calabrese, friarielli, e a fine cottura crema di peperoni rossi, rosmarino



# LE VEGANE

## A PASSEGGIO NELL'ORTO € 9,50

Pomodoro italiano in sostanza, mozzarella vegana, zucchine grigliate, cipolla rossa di Tropea rosolata in olio EVO e crema di prezzemolo

## GUSTOSA € 10,00

Crema di peperoni rossi arrosto, mozzarella vegana, radicchio tardivo al forno, friarielli, chiodini e patate al forno al rosmarino

**Pizza baby** meno 1,00 Euro a pizza

**Aggiunte** da 1,00 a 6,00 Euro

**Coperto** 2,50 €

Togliendo ingredienti il prezzo non varia.

Non sempre garantiamo il coordinamento tra pizzeria e cucina. Tutti i prezzi sono espressi in Euro.

# LE NOSTRE CLASSICHE

## MARGHERITA € 6,50

Pomodoro italiano in sostanza, mozzarella Fior di Latte taglio Napoli, basilico fresco

## CAPRICCIOSA € 9,50

Pomodoro italiano in sostanza, mozzarella Fior di Latte taglio Napoli, Prosciutto arrosto cotto a bassa temperatura, carciofi al forno, Champignon freschi e crema di prezzemolo

## CINQUE FORMAGGI € 9,50

Pomodoro italiano in sostanza, mozzarella Fior di Latte taglio Napoli, Monte Veronese DOP, Gorgonzola dolce DOP, Montesanino affumicato, Asiago fresco DOP "Crosta Nera"

## DIAVOLA € 8,50

Pomodoro italiano in sostanza, mozzarella Fior di Latte taglio Napoli e Spianata calabra

## REGINA MARGHERITA € 8,00

Pomodoro italiano in sostanza, mozzarella Fior di Latte taglio Napoli, mozzarella di Bufala spezzata a mano e basilico fresco

## WURSTEL E PATATINE € 7,50

Pomodoro italiano in sostanza, mozzarella Fior di Latte taglio Napoli, wurstel e a fine cottura patatine fritte

## COTTO E FUNGHI € 8,00

Pomodoro italiano in sostanza, mozzarella Fior di Latte taglio Napoli, Prosciutto arrosto cotto a bassa temperatura, Champignon freschi e crema di prezzemolo

## TONNO E CIPOLLA € 9,00

Pomodoro italiano in sostanza, mozzarella Fior di Latte taglio Napoli, filetti di tonno del Mediterraneo e cipolla rossa di Tropea caramellata

## VEGETARIANA € 9,00

Pomodoro italiano in sostanza, mozzarella Fior di Latte taglio Napoli, melanzane, zucchine e peperoni grigliati, radicchio al forno e Champignon freschi

## PARMIGIANA € 8,50

Pomodoro italiano in sostanza, mozzarella Fior di Latte taglio Napoli, melanzane rosolate in olio EVO e ripassate al forno, Montesanino affumicato e a fine cottura basilico fresco



**LA BASTIA**  
FARINE & BRACI

# NON SOLO PIZZA

Oltre alle nostre pizze, da La Bastia troverete **un'ampia scelta di portate** pensate per soddisfare ogni gusto.

La nostra cucina propone specialità preparate con cura e passione, utilizzando **solo ingredienti di alta** qualità. Lasciatevi tentare!



## DALLA NOSTRA GRIGLIA

<b>TAGLIATA</b> di controfiletto di manzo al rosmarino	€ 16,00
<b>TAGLIATA</b> di controfiletto di manzo con Asiago fresco Crosta Nera DOP e cipolla caramellata	€ 18,00
<b>TAGLIATA</b> di controfiletto di manzo con carpaccio di porcini e tartufo	€ 22,00
<b>FILETTO DI MANZO</b> con caponata di verdure	€ 25,00
<b>COSTATA DI SCOTTONA</b> 600 grammi circa con verdure grigliate o patate al forno	€ 30,00
<b>PLUMA DI MAIALINO IBERICO</b> con purè di barbabietola e pomodorini confit	€ 30,00
<b>COTOLETTA</b> con patatine fritte	€ 10,00
<b>WURSTEL</b> con patatine fritte	€ 10,00

## GLI SFIZIOSI

<b>PATATINE FRITTE</b>	€ 5,00
<b>VERDURE PASTELLATE</b>	€ 5,00
<b>JALAPENO RIPIENI</b>	€ 6,00
<b>FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA</b>	€ 6,00

## I CONTORNI

<b>INSALATINA MISTA</b> (con pomodorini e carote)	€ 5,00
<b>VERDURE GRIGLIATE</b>	€ 5,00
<b>PATATE AL FORNO</b>	€ 5,00
<b>VERDURE DI STAGIONE</b> (sarà specificato di volta in volta)	€ 5,00

# I NOSTRI PIATTI STROARDINARI

## TAGLIERE MONTAGNANA

Tagliere di Prosciutto Crudo Veneto 24 mesi DOP, Grana Padano 20 mesi DOP, marmellata di cipolle rosse di Tropea e pane croccante di nostra produzione (Consigliato per 2 persone)

€ 14,00

## TAGLIERE MISTO

Tagliere di Prosciutto Crudo Veneto 24 mesi DOP, Speck Alto Adige Igp, Sopressa Veneta, Brie, cuor di Gorgonzola DOP, Grana Padano 20 mesi DOP e pane croccante di nostra produzione (Consigliato per 2 persone)

€ 16,00

## SFIZIOSO

Crostini croccanti di nostra produzione con Acciughe del Cantabrico, stracciatella vaccina pugliese e pomodorini secchi accompagnati da zucchine, melanzane alla griglia e radicchio al forno (Consigliato per 2 persone)

€ 16,00

## TAGLIERE DELLA CORTE

Tagliere di salame di Cinghiale, salame d'oca, lardo lombato, pecorino al pepe nero, ubriaco del Piave, Grana Padano 30 mesi DOP, marmellata di cipolle rosse di Tropea e pane croccante di nostra produzione (Consigliato per 2 persone)

€ 18,00

# LE NOSTRE INSALATONE

## TONNARA

Insalata Iceberg, valeriana, rucola con filetti di tonno del Mediterraneo, olive taggiasche, pomodorini confit, carciofini

€ 14,00

## CESAR SALADE

Insalata Iceberg, valeriana, con filetti di pollo alla griglia, crostini di pane, petali di Grana Padano DOP, salsa cesar

€ 14,00

## FRESCA

Insalata Iceberg, radicchio, valeriana, carote, pomodoro ramato, olive taggiasche, mozzarella di bufala campana DOP, mais

€ 13,00

## SUBLIME

Insalata Iceberg, verdure alla griglia, pomodorini ciliegino, bacon, uova sode, cipolla rossa caramellata di Tropea, petali di Grana Padano DOP

€ 13,00



*Menu*  
**BEVERAGE**

**LA BASTIA**  
FARINE & BRACI

## LE BIRRE ALLA SPINA

### CARLSBERG PILSNER

Una birra lager caratterizzata da una luppolatura di media intensità che esalta gli aromi erbacei e resinosi provenienti dalle selezionate varietà di luppoli utilizzati.  
Grado Alcolico: 5,0%    0,25 lt - € 3,50 • 0,50 lt - € 5,00

### CARLSBERG UNFILTERED

Una birra Pilsner non filtrata dall'aspetto dorato e opalescente e dall'aroma maltato, note di crosta di pane e aromi di luppolo che tendono verso l'agrumato.  
Grado Alcolico: 5,0%    0,25 lt - € 3,50 • 0,50 lt - € 5,00

### GRIMBERGEN BLANCHE

Una birra bianca di frumento in stile belga di colore giallo chiaro con note rinfrescanti di agrumi, chiodi di garofano, coriandolo e bergamotto.  
Grado Alcolico: 6,0%    0,25 lt - € 4,00 • 0,50 lt - € 6,00

### GRIMBERGEN DOUBLE-AMBRÉE

Una birra ad alta fermentazione che si contraddistingue per un colore ambrato scuro e un gusto ampio.  
Grado Alcolico: 6,5%    0,25 lt - € 4,00 • 0,50 lt - € 6,00

## I VINI IN BOTTIGLIA

### BIANCHI

Garganega/Chardonnay - SCAIA	€ 20,00
Lugana - CÀ DEI FRATI	€ 24,00
Pinot Grigio - J. HOFSTATTER	€ 22,00
Gewurztraminer - ELENA WALCH	€ 30,00

### ROSSI

Valpolicella - TOMMASI Villa Fontana	€ 24,00
Valpolicella Ripasso - ZENATO	€ 30,00
Morellino di Scansano - LA MORA	€ 16,00
Bardolino - TOMMASI Villa Fontana	€ 14,00

### BOLLICINE

Prosecco Millesimato - PICTOR	€ 12,00
Prosecco Valdobbiadene - COL VETORAZ	€ 28,00
Franciacorta - BELLAVISTA GR. COUVÉE	€ 40,00
Franciacorta - CÀ DEL BOSCO	€ 45,00

### DOLCI

Fior d'Arancio - COLLI EUGANEI	€ 12,00
--------------------------------	---------

## I VINI AL CALICE

Garganega/Chardonnay - SCAIA	€ 3,50
Bardolino - TOMMASI Villa Fontana	€ 3,50
Prosecco Millesimato - PICTOR	€ 3,50

## LE BIRRE IN BOTTIGLIA

### Estense ATHESTE HELLES

Helles. Una classica bionda leggera, prodotta a bassa fermentazione in perfetto stile tedesco. È una birra molto equilibrata e con un buon profilo aromatico.  
Grado Alcolico: 5,0%    0,50 lt - € 6,50

### Estense CALLE SAN MIGUEL 426

Bionda Session APA. Una birra bionda leggera dal colore oro intenso ed una schiuma abbondante e persistente.  
Grado Alcolico: 5,0%    0,50 lt - € 6,50

### Estense MUNICH

Rossa lager. La Munich B.E. è una birra prodotta a bassa fermentazione, dal color rosso rubino tendente al bruno e con un ricco aroma tostato.  
Grado Alcolico: 5,2%    0,50 lt - € 6,50

### Estense RUE DE L'EGLISE

Strong lager. La Rue de l'Église è una bionda doppio malto corposa e piena, ma allo stesso tempo morbida e vellutata. La nota caratteristica di questa birra è un intenso aroma floreale e speziato.  
Grado Alcolico: 8,8%    0,50 lt - € 7,00

### TUCHER HEFEWEIZEN

Weizen morbida e vellutata. Una birra di malto d'orzo e frumento, ad alta fermentazione, appartenente al segmento delle Wheat Beer (birre di frumento).  
Grado Alcolico: 5,2%    0,50 lt - € 6,50

## L'ANALCOLICA IN BOTTIGLIA

### BROOKLIN SPECIAL EFFECT ANALCOLICA

Amber Lager Alcohol Free (0,4%). Una birra dal carattere luppolato e il finale piacevolmente secco. Una birra ambrata in cui spiccano le note di caramello.  
Grado Alcolico: 0,4%    0,33 lt - € 4,50

## BIBITE

ACQUA RECOARO Vanity Naturale bott. 0,75 lt.	€ 2,80
ACQUA RECOARO Vanity Gassata bott. 0,75 lt.	€ 2,80
COCA COLA (classica o zero) bott. 35 cl	€ 4,50
ARANCIATA E CHINOTTO Lurisia bott. 27,5 cl	€ 3,50

LEMONSODA lattina 33 cl	€ 3,50
THE (pesca o limone) lattina 33 cl	€ 3,50

# LA BASTIA

FARINE & BRACI

*Menu*

# DOLCI & CAFFETTERIA

**LA BASTIA**

FARINE & BRACI

# I NOSTRI DOLCI ARTIGIANALI

<b>Tiramisù classico</b>	€ 6,50
<b>Panna cotta con: caramello, cioccolato, frutti di bosco o fragole</b>	€ 6,50
<b>Craquelin al pistacchio</b> Bigné con copertura croccante, ganache e pralinato al pistacchio	€ 6,50
<b>Pavlova alla frutta</b> Meringa con crema pasticcera, frutta fresca e panna montata	€ 6,50
<b>Tris di dolci: Macarons lampone, crostatina di limone, muffins con pera e cioccolato</b>	€ 6,50
<b>Sorbetto al limone (analcolico, senza lattosio) *</b>	€ 3,50
<b>Sorbetto al limone con aggiunta di liquore alla liquirizia *</b>	€ 4,50
<b>Sorbetto al caffè (analcolico) *</b>	€ 3,50
<b>Tartufo nero *</b>	€ 6,00
<b>Tartufo bianco *</b>	€ 6,00
<b>Una pallina di gelato (cioccolato, fragola o fior di latte)</b>	€ 2,00
<b>Due palline di gelato (cioccolato, fragola o fior di latte)</b>	€ 3,00

\* sorbetti e tartufi non sono di nostra produzione ma prodotti congelati.

## CAFFETTERIA

Caffè ILLY	€ 1,50	Caffè d'orzo	€ 2,00	Ginseng	€ 2,00
Caffè ILLY corr.	€ 2,00	Macchiato	€ 2,00	Thè caldo	€ 3,00
Decaffeinato ILLY	€ 1,80	Capuccino	€ 3,00	Tisana	€ 3,50

## DRINKS

### LIQUORI

La nostra liquirizia	€ 4,00
Averna	€ 4,00
Fernet Branca	€ 4,00
Branca Menta	€ 4,00
Jegermeister	€ 4,00
Braulio	€ 4,00
Cynar	€ 4,00
Unicum	€ 4,00
Sambuca	€ 4,00
Montenegro	€ 4,00
Brodo di Giuggiole "Scarpon"	€ 4,00
Prugna	€ 4,00
Petrus	€ 4,00
Disaronno	€ 4,00
Baileys	€ 4,00
Limoncello	€ 4,00
Amaro del Capo	€ 4,00
Estregone "Scarpon"	€ 4,00

### RUM

Ron Zacapa XO 25 anos	€ 14,00
Rum Flor De Cana 18 anos	€ 7,00

### WHISKY

Oban 14 anni	€ 6,00
Lagavulin 16 anni	€ 6,00
Laphroaig 10 anni	€ 6,00
Talisker Scotch Whisky	€ 6,00
Chivas Regal	€ 5,00
Jack Daniel's	€ 4,00

### BRANDY

Cardenal Mendoza	€ 6,00
Vecchia Romagna (et. Nera)	€ 4,00
Stravecchio Branca	€ 4,00

### GRAPPE

Prime Uve	€ 3,50
Storica Nera	€ 4,00
903 Barrique	€ 4,00
Sarpa POLI	€ 4,00
Nardini Bianca	€ 3,50
OF Amarone Barr.	€ 4,80

### GIN TONIC

GIN HENDRICK'S	€ 10,00
servito con bottiglietta di tonica	
GIN MARE	€ 10,00
servito con bottiglietta di tonica	
GIN MALFI Pompelmo Rosa	€ 10,00
servito con bottiglietta di tonica	