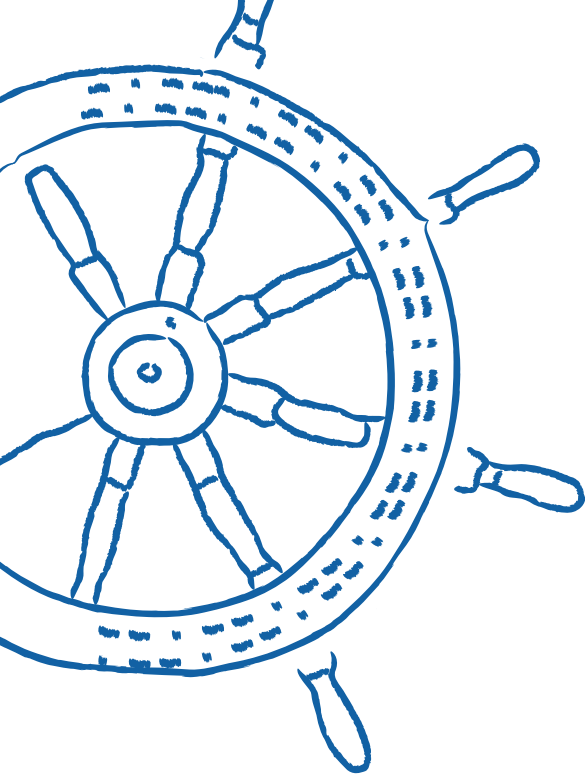


INDIGA

Cosa prende?

*Un tramonto per due
vista mare!*





LA NOSTRA CUCINA

*Direttamente da Chioggia, uno dei mercati ittici più importanti del paese,
prodotti freschissimi e di alta qualità alla base dei nostri piatti.*

*Anche la pasta, rigorosamente a km zero e fondamentale per la preparazione dei nostri primi piatti
ci viene fornita da un noto pastificio locale "Garbin", di altissima qualità.*

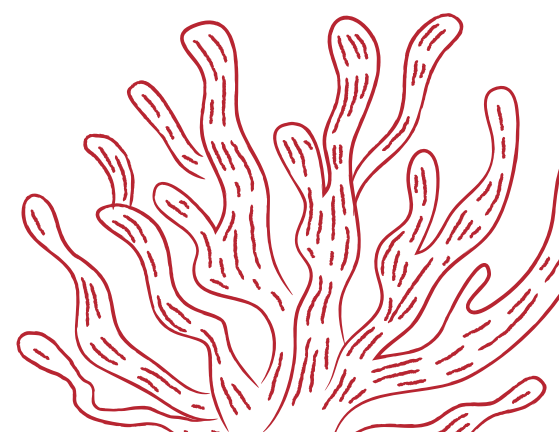
LA NOSTRA PIZZERIA

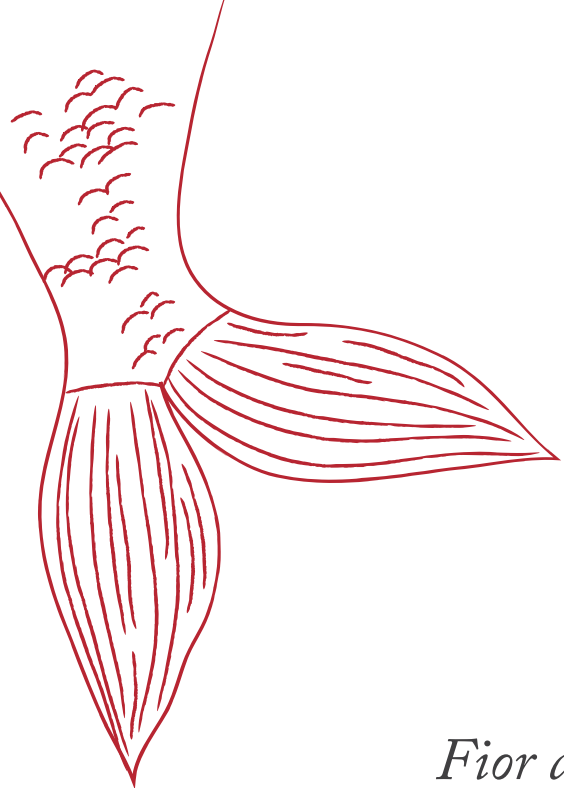
*La nostra pizza nasce dall'utilizzo di ingredienti di prima qualità,
frutto di un'accurata selezione climatica, come la farina macinata a pietra
con l'innovativo metodo "Augmented Stone-Miling".*

*Utilizziamo solo le farine più pregiate, della linea "Petra" del "Molino Quaglia",
in particolare una farina di tipo "1", (Petra 3)*

*Grazie a materie prime di alta qualità possiamo offrirvi una pizza altamente digeribile, profumata,
leggermente croccante e dai profumi armoniosi, risultato di tante ore di lievitazione
(maturazione 24h / 48h / 72h +) a temperature controllate giornalmente.*

*L'impasto stesso, con una idratazione medio/alta al 60%
assicura ancor di più la digeribilità del prodotto finale offertovi.*





NON SOLO PIZZA



CALZONE € 10,50

*Fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon trifolati,
Polpa di pomodoro su richiesta*

CALZONE INDIGA € 11

*Fior di latte, speck in cottura, fantasia di funghi trifolati,
grana a scaglie in cottura*

FILONCINO RUSTICO € 12

Polpa di pomodoro, melanzane fritte, quattro formaggi, salsiccia

FILONCINO BAGUETTE € 12

*Pomodoro, fior di latte, patate al forno, scamorza affumicata, sfilacci di cavallo,
rucola e pomodorino giallo serviti in uscita*

BIRRE



BIRRERIA

Weizen 0,50 lt € 7

IPA 35,5 cl € 6

Chimay rossa 33 cl € 6

Nora Baladin speziata al grano, agrumi e zenzero € 6

Forst Original bionda alla spina 0,30 lt € 5

Forst Original bionda alla spina 0,50 lt € 7

Forst Sixtus rossa 0,30 lt € 5

Forst Sixtus rossa 0,50 lt € 7

Felsenkeller bianca non filtrata 0,30 lt € 5,50

Felsenkeller bianca non filtrata 0,50 lt € 7,50

BIBITE

Bibite in bottiglia € 4

(Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Chinotto)

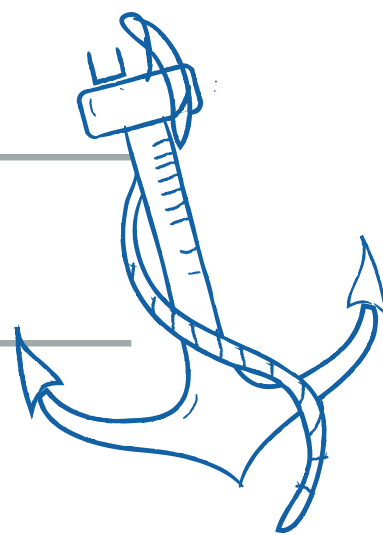
Bibite in lattina € 4

(Acqua Brillante, Lemonsoda, The pesca, The limone, Sprite)

Acqua naturale/gassata 0,75 cl € 3

COPERTO € 3,50

LE PIZZE



MARGHERITA € 8,50

Polpa di pomodoro, fior di latte

PROSCIUTTO € 9,50

Polpa di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto

NAPOLETANA € 11

Polpa di pomodoro, fior di latte, filetto di alicie del Cantabrico, capperi frutto

VIENNESE € 9,50

Polpa di pomodoro, fior di latte, wurstel di maiale a rondelle

DIAVOLA € 9,50

Polpa di pomodoro, fior di latte, salame piccante stagionato

PROSCIUTTO E FUNGHI € 10,50

Polpa di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon trifolati

TRICOLORE € 11

Polpa di pomodoro, fior di latte, rucola, datterino rosso fresco, bufala DOP spezzettata in uscita, olio EVO

CAPRICCIOSA € 11,50

Polpa di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon trifolati, carciofi a spicchi trifolati

QUATTRO FORMAGGI € 10

(polpa di pomodoro, fior di latte, scamorza affumicata, grana a scaglie e gorgonzola dolce)

VEGETARIANA € 10

Polpa di pomodoro, fior di latte, melanzane fresche grigliate, zucchine e peperoni freschi al forno, cipolla rossa di Tropea IGP, radicchio di Chioggia e pomodori

TONNO E CIPOLLA € 10,50

Polpa di pomodoro, fior di latte, filetto di tonno Pinna Gialla, cipolla rossa di Tropea IGP

NOSTROMO € 12

Polpa di pomodoro, fior di latte, filetto di tonno Pinna Gialla, cipolla caramellata all'aceto balsamico e 'nduja calabra IGP

QUATTRO STAGIONI € 11

Polpa di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi Champignon trifolati, carciofi trifolati e olive Taggiasche

COPERTO € 3,50

LE PIZZE



BUFALINA € 10

Polpa di pomodoro, basilico fresco, mozzarella di bufala fresca spezzettata grossolanamente in cottura

INGLESINA € 9,50

Polpa di pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo di parma

TIROLESE € 9,50

Polpa di pomodoro, fior di latte, gorgonzola dolce cremoso, speck del Trentino

PARMIGIANA € 9,50

Polpa di pomodoro, fior di latte, melanzane fresche grigliate, grana a scaglie in cottura

BOSCAIOLA € 11,50

Polpa di pomodoro, fior di latte, fantasia di funghi trifolati, salsiccia trevigiana, grana a scaglie in cottura

CAMPANA € 10,50

Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala spezzettata in cottura, fior di latte, basilico fresco a foglie, olio EVO

DELIZIOSA € 12

Polpa di pomodoro, fior di latte, speck del Trentino, rucola, mozzarella di bufala spezzettata in uscita

MARINARA € 5

Polpa di pomodoro, origano, aglio a scaglie

ESTIVA € 14

Polpa di pomodoro, fior di latte, filetto di alice del Cantabrico, datterino rosso fresco in cottura, burratina fresca 125gr, Basilico fresco a foglie

AMERICANA € 10,50

Polpa di pomodoro, fior di latte, bacon a fette, wurstel, patatine fritte

COPERTO € 3,50

LE BIANCHE



CORSARA € 10,50

Fior di latte, salsiccia trevigiana, patate al forno, peperoni al forno, scamorza affumicata

CARBONARA € 10

Fior di latte, guanciale stagionato, uova, pecorino 24 mesi, pepe nero

ROMANA € 10,50

Fior di latte, friarielli, salsiccia trevigiana, pecorino romano 24 mesi

MORTAZZA € 10,50

Fior di latte, mortadella con pistacchio, burratina fresca da 125gr e granella di pistacchi

INDIGA € 12

Fior di latte, piovra al vapore, olive taggiasche, datterino rosso e patate al forno

RUSTICA DI BUFALA € 11

Bufala Scacco, pancetta arrotolata pepata, pomodorini semi dry gialli, grana a scaglie e basilico

SEMPLICE € 12

Fior di latte, bufala Scacco, fantasia di pomodorini semi dry gialli e rossi, basilico fresco

LE PIZZE SPECIALI



ELEGANTE € 12

Polpa di pomodoro, fior di latte, porcino trifolato, scamorza affumicata, crudo di parma

SPILINGA € 11,50

Polpa di pomodoro, 'nduja calabrese di Spilinga, melanzane fritte, burratina fresca, basilico fresco

DELICATA € 11

Polpa di pomodoro, fior di latte, code di gamberone, formaggio spalmabile, zucchine grigliate

AMATRICE € 9,50

Polpa di pomodoro, fior di latte, peperoncino, guanciale stagionato, pecorino romano

CONTADINA € 12

Polpa di pomodoro, fior di latte, funghi champignon trifolati, carciofi, peperoni, salame piccante e olive taggiasche

VENEZIANA € 14

Polpa di pomodoro, fior di latte, datterino rosso, origano, cipolla rossa di Tropea, capperi in frutto, filetto di acciuga della Cantabria, olive taggiasche

CHIOGGIA € 11

Polpa di pomodoro, fior di latte, radicchio di Chioggia, salsiccia, gorgonzola dolce

CANTABRIA € 14

Polpa di pomodoro, filetto di alice del Cantabrico in uscita, pomodorini gialli semi-dry, basilico fresco, burratina 125gr

GIRASOLE € 15

Polpa di pomodoro, fior di latte, crudo 24 mesi, fantasia di pomodorini semi dry gialli e rossi, burratina 125gr e pesto di basilico alla genovese

CORAGGIOSA € 12

Polpa di pomodoro, pancetta arrotolata pepata, cipolla caramellata, nduja calabra e burratina fresca 125g

CALORICA € 11

Polpa di pomodoro, fior di latte, scamorza affumicata, salamino piccante, pomodorini rossi semi-dry, basilico fresco e melanzane fritte

CAVALLO PAZZO € 13

Polpa di pomodoro, 6 formaggi e sfilacci di cavallo

SAPORITA € 11

polpa di pomodoro, fior di latte, radicchio di chioggia, bacon a fette, scamorza affumicata e funghi champignon trifolati

La pizza del mese:

Pane pizza / Schiacciata € 3

Variazioni per ingrediente da € 0,70 a € 2,50

Impasto al Kamut bio € 2,50

*Disponibile in caso di celiachia, base pizza senza glutine**

COPERTO € 3,50

IL MENU



ANTIPASTI

Capesante e canestrelli € 16

Cicchetti indiga (5pz) € 15

baccalà mantecato, saore di gamberi, patè di branzino, polipetti in umido, polpetta di pesce

Insalatina di mare croccante € 17 (grande € 20)

finocchio, pomodorini, olive, seppie, piovra, gamberi e taralli

Calamaretti spillo e scampi fritti su vellutata di patate viola € 16

Il bollito € 26

2 scampi, 2 gamberi, 2 canocchie, 1 capasanta, piovra, uova di seppia e polenta con schie

Polentina con le schie € 15

Crudo indiga 30€

2 scampi, 2 gamberi viola, 2 cannocchie, tartare di tonno, carpaccio del giorno e tagliatelle di seppia



PRIMI PIATTI

Fusillone cacio e pepe € 16

Spaghetti allo scoglio (no gusci) € 18

Gnocchi freschi agli scampi € 18

mantecati alla crema di zucchine e burrata affumicata

Tagliolino nero all'astice e pomodorini € 25

Tagliolino fresco € 18

con tartare di scampi, burratina e polvere di pistacchio

Calamarata con salsa pomodoro, calamari e olive € 18



SECONDI PIATTI

Fritto misto € 20

calamari, gamberi, trancetto di merluzzo e verdure pastellate

Grigliata di pesce mista € 30

gambero, scampo, capasanta, seppia, tonno, trancio di pescato

Trancio di branzino alla griglia € 23

con contorno del giorno

Tataki di tonno alla griglia € 21

su caponatina di verdure

Calamari alla griglia € 20

accompagnati da salsina al pomodoro e polvere di olive

Pescato del giorno € 6,00/etto (chiedere disponibilità)

Filetto di manzo alla griglia € 25

con chips di patate

COPERTO € 3,50

MENU BAMBINI

Pasta ragù / pomodoro* € 8.50
porzione adulti € 13

Cotoletta con patate fritte* € 9,00

CONTORNI

Patate fritte*€ 5

Patate al forno € 5

Verdure alla griglia € 6

Verdure pastellate € 5

Olive ascolane* € 5

Insalata mista € 5

** i prodotti possono essere abbattuti all'origine*

COPERTO € 3,50

*Gentile ospite
se hai allergie o intolleranze alimentari chiedi pure
al nostro personale di sala,
la lista informativa dei nostri prodotti.*

INDIGA

