

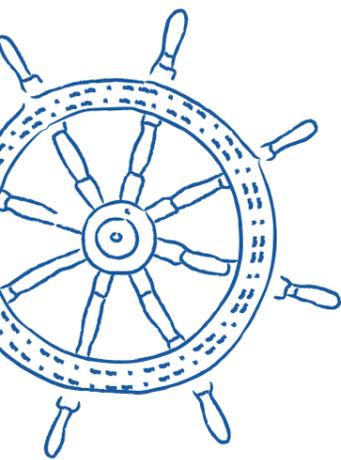
*Gentile ospite  
se hai allergie o intolleranze alimentari chiedi pure  
al nostro personale di sala,  
la lista informativa dei nostri prodotti.*

*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.*

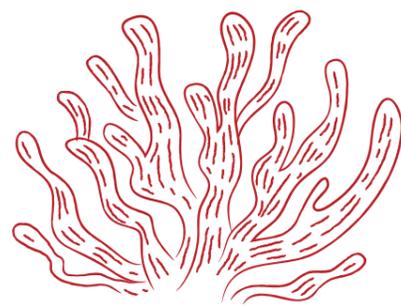
## LA NOSTRA PIZZERIA

*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) e una farina Integrale (Petra 9).*

*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 € 10,00**

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

### **CALZONE INDIGA € 11,00**

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

### **FILONCINO RUSTICO € 11,00**

*Polpa di pomodoro, melanzane fritte, quattro formaggi, salsiccia*

### **FILONCINO BAGUETTE € 11,00**

*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 € 6,50

Kwak Belga ambrata 33 cl € 5,00

IPA All Day 35,5 cl € 5,00

Chimay rossa 33 cl € 5,00

Mora Baladin speziata al grano, agrumi e zenzero € 6,00

Forst Original bionda alla spina 0,30 lt € 4,50

Forst Original bionda alla spina 0,50 lt € 6,50

### **BIBITE**

Bibite in bottiglia € 3,50

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

Bibite in lattina € 3,50

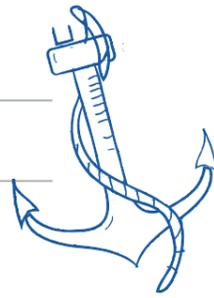
*(Acqua Brillante, Lemonsoda, The pesca, The limone, Sprite)*

Acqua naturale/gassata 0,75 cl € 3,00

---

## LE PIZZE

---



### MARGHERITA € 8,50

*Polpa di pomodoro, fior di latte*

### PROSCIUTTO € 9,50

*Polpa di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto*

### NAPOLETANA € 10,50

*Polpa di pomodoro, fior di latte, filetto di alice del Cantabrico, capperi al sale*

### VIENNESE € 9,00

*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 € 10,50

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

### CAPRICCIOSA € 10,50

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

### QUATTRO FORMAGGI € 9,50

*Polpa di pomodoro, fior di latte, crema saporita ai 4 formaggi, gorgonzola dolce cremoso*

### VEGETARIANA € 9,50

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

### TONNO E CIPOLLA € 10,50

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

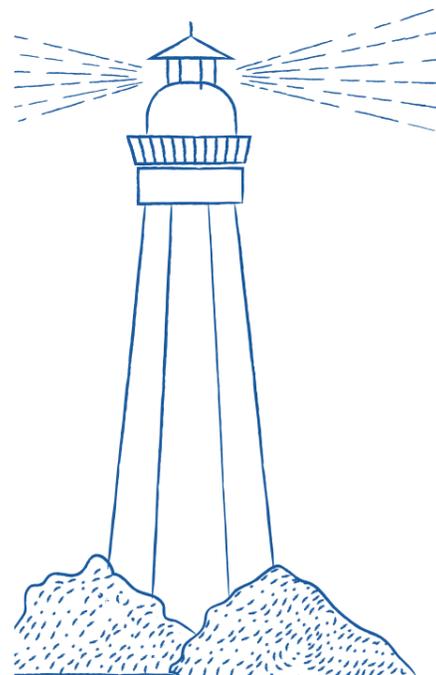
### TONNO, SALAMINO E CIPOLLA € 11,50

*Polpa di pomodoro, fior di latte, filetto di tonno Pinna Gialla, cipolla rossa di Tropea IGP, salamino piccante stagionato*

### QUATTRO STAGIONI € 11,00

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

**COPERTO € 3,50**



---

## LE PIZZE

---



### BUFALINA € 10,00

*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 € 9,00

*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 € 10,00

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

### DELIZIOSA € 12,00

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

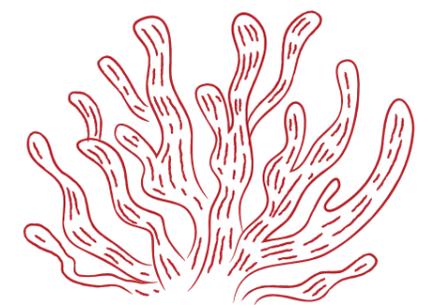
### MARINARA € 5,00

*Polpa di pomodoro, origano, aglio a scaglie*

### ESTIVA € 12,50

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

**COPERTO € 3,50**



## LE BLANCHE



### CORSARA € 9,50

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

### CARBONARA € 10,00

Fior di latte, guanciale doppio, 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 "Villani" con pistacchio, burratina fresca da 100gr e granella di pistacchi

### INDIGA € 11,00

Fior di latte, polipetti alla marinara, olive taggiasche, datterino rosso e patate al forno

### SOLEGGIATA € 9,50

Fior di latte, bacon a fette, pesto alla genovese, pomodorini rossi soleggiati e noci

## LE PIZZE SPECIALI



### ELEGANTE € 12,00

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 € 11,00

Polpa di pomodoro, fior di latte, code di gamberone, philadelphia, zucchine grigliate

### AMATRICE € 9,50

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

### CONTADINA € 12,00

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

### AMERICANA € 10,00

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

### VENEZIANA € 12,00

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

### Pane pizza / Schiacciata € 3,00

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

Impasto al Kamut bio € 2,50

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

### CHIOGGIA € 10,00

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

### CANTABRIA € 13,50

Polpa di pomodoro, filetto di alice del Cantabrico in uscita, pomodorini gialli semi-dry, basilico fresco, burrata fresca

### GIRASOLE € 13,50

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

### COWBOY € 11,00

Polpa di pomodoro, fior di latte, porcino trifolato, scamorza affumicata, patate al forno e sfilacci di cavallo

### MEXICANA € 10,00

Polpa di pomodoro, fior di latte, fagioli lessi, 'nduja calabrese di Spilinga, cipolla rossa di Tropea, bacon, funghi e peperoni al forno

### VALTELLINA € 12,50

Polpa di pomodoro, fior di latte, rucola, bresaola di manzo, patè di olive taggiasche, grana a scaglie e noci

### La pizza del mese:

---

---

---

## IL MENU



### ANTIPASTI

Capasante nostrane alla griglia (al pz) € 4,50

Tartare di tonno (120gr) € 20,00

Tentacolo di piovra € 20,00  
su crema di patate aromatizzate al rosmarino  
(tempo di attesa 20 minuti)

Calamaretti spillo fritti su vellutata di patate viola € 14,50

Bollito misto € 30,00

Scampo, gambero, canocia, capasanta, uova di seppia, baccalà mantecato, gambero in saor e schie

Tartare di manzo (110g) € 19,00  
condita con sale a fiocchi olio extravergine, a parte capperi,  
acciuga, cipolla tropea, senape, tuorlo d'uovo a richiesta

Tagliere affetti e formaggio misti (x2 persone) € 27,50  
Crudo Bertelli di Montagnana, speck, bresaola di manzo, lardo di patanegra,  
mortadella IGP, formaggi freschi e stagionati

### PRIMI PIATTI

Spaghetti con le sarde € 14,00  
pomodorini, basilico, crumble aromatizzato al rosmarino

Spaghetti alle vongole veraci € 16,50

Tagliolino capesante e pistacchio € 16,00

Tagliolino astice e datterini € 20,00

Strozzapreti con ragù di cuberoll € 15,00  
tagliata a coltello

Torchietti scampi, crema di zucca € 16,00  
e guanciale croccante

Bigolo fresco cacio e pepe € 14,00

### SECONDI PIATTI

Filetto di manzo € 24,00  
ai formaggi o salsa porcini

Grigliata mista di carne € 26,00  
costicine, sovracoscia di pollo, bistecca di coppa,  
bistecca manzo, pancetta, salamella, spiedino

Fiorentina (peso da 750 a 850gr) € 5,50 / etto  
con contorno

Filetto di branzino (200gr) € 18,00  
con patate al forno

Frittura mista\* € 18,50  
calamari, gamberi, canestrello, schie di laguna, acquadella

Grigliata mista di pesce € 30,00  
gamberi (2pz), scampi (2pz), capasanta, seppia nostrana,  
filetto di pescato del giorno, coda di rospo, trancetto di tonno

Tonno scottato ai due sesami € 21,00

### MENU BAMBINI

Pasta ragù / pomodoro\* € 8,50

Cotoletta con patate fritte\* € 9,00

### CONTORNI

Patate fritte\* € 5,00

Patate al forno € 5,00

Verdure alla griglia € 5,00

Olive ascolane\* € 5,00

Insalata mista € 5,00

Verdure pastellate € 5,00

\* i prodotti possono essere abbattuti all'origine

COPERTO € 3,50

