

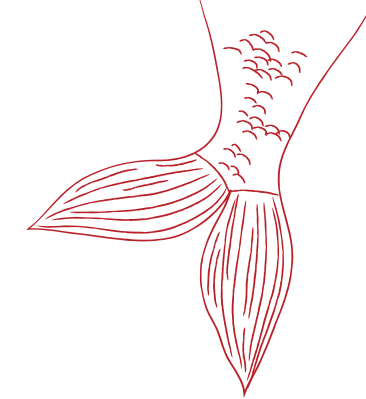
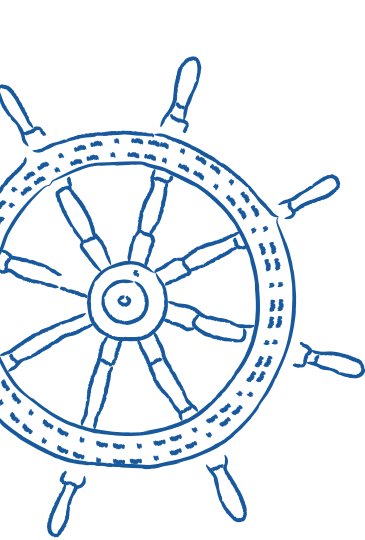
*Gentile ospite
se hai allergie o intolleranze alimentari chiedi pure
al nostro personale di sala,
la lista informativa dei nostri prodotti.*

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.

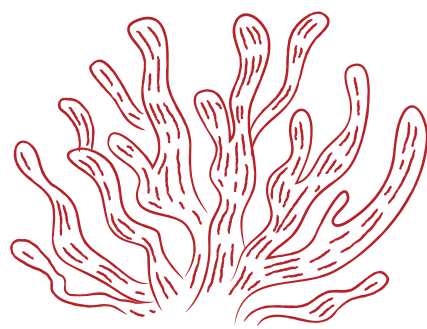
LA NOSTRA PIZZERIA

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 € 10,50

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**



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

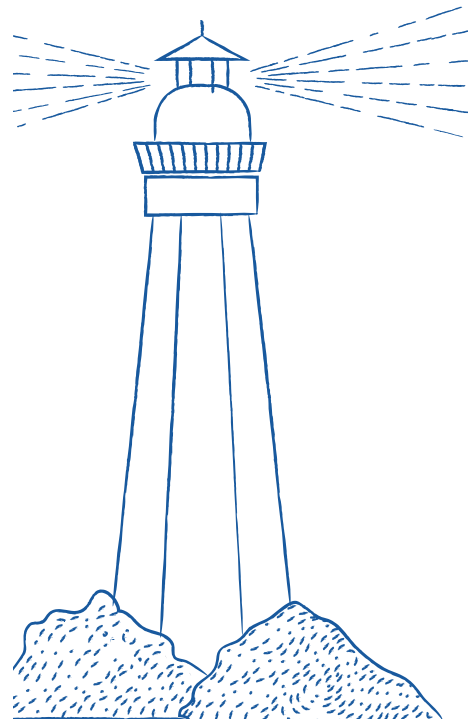
VEGETARIANA € 9,50
Polpa di pomodoro, fior di latte, melanzane fresche grigliate, zucchine e peperoni freschi al forno, cipolla rossa di Tropea IGP

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



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

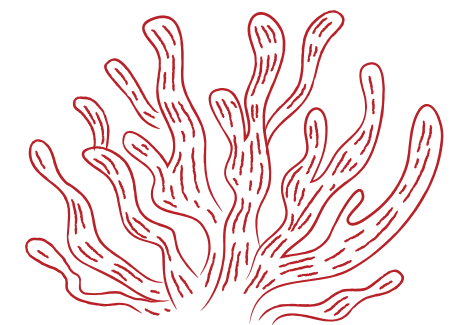
CAMPANA € 10,00
Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala spezzettata in cottura, fior di latte, basilico fresco a foglie, olio EVO

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 €14,00
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

REGINA € 11,00

Bufala in cottura, mortadella bologna I.G.P. e pomodorini gialli / rossi semi-dry

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 € 13,00

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 € 14,00

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

GIRASOLE € 15,00

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

VALTELLINA € 10,00

Polpa di pomodoro, fior di latte, bresaola di manzo, rucola e grana

CALORICA € 11,00

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

CAVALLO PAZZO € 12,00

Polpa di pomodoro, 6 formaggi, scamorza affumicata e sfilacci di cavallo

La pizza del mese:

IL MENU



ANTIPASTI

Capesante alla griglia (3 pz) € 12,00

Tartare di tonno (120gr) € 20,00

Insalatina di piovra € 16,00
con patate, pomodorini e olive taggiasche

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

Sautè di cozze in rosso € 14,00

Insalatina croccante € 15,00
con gamberi rossi, noci e olive

Bis di mantecati con crostini € 13,00
patè di dentice e baccalà mantecato

Culatello con burrata e crostone € 15,00

Il nostro crudo € 27,00

scampi, gambero rosso, tartare di mazzancolla e carpaccio di branzino

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 € 22,50

Fusillone fresco cacio e pepe € 14,00

Fusillone fresco € 14,00

con salsa datterino, burrata e basilico

Gnocchi neri € 15,00

con scampi, porcini e datterino giallo semi-dry

SECONDI PIATTI

Filetto di manzo alla griglia € 24,00

con contorno

Tagliata di manzo € 18,50

con rucola, pomodorini, grana

Filetto di branzino (200gr) € 20,00

con patate al forno

Frittura mista* € 18,50

calamari, gamberi, canestrelli

Grigliata mista di pesce € 30,00

gamberoni (3pz), scampi (3pz), capasanta, seppia fresca, filetto pescato del giorno, trancetto di tonno

Tonno scottato ai due sesami € 21,00

Seppie in umido con polenta € 15,00

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