

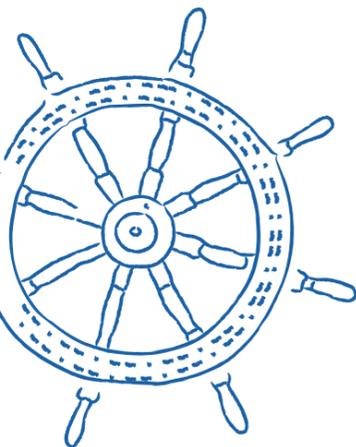
*Gentile ospite
se hai allergie o intolleranze alimentari chiedi pure
al nostro personale di sala,
la lista informativa dei nostri prodotti.*

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.*

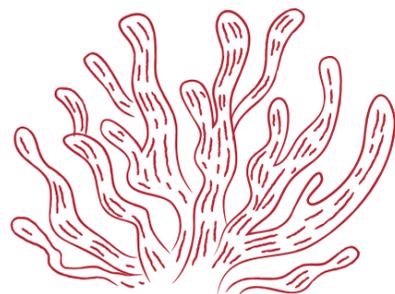
LA NOSTRA PIZZERIA

*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 € 12,00

Polpa di pomodoro, melanzane fritte, quattro formaggi, salsiccia

FILONCINO BAGUETTE € 12,00

*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

Nora 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

Forst Sixtus rossa 0,30 lt € 5,00

Forst Sixtus rossa 0,50 lt € 7,00

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

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

BIBITE

Bibite in bottiglia € 3,50

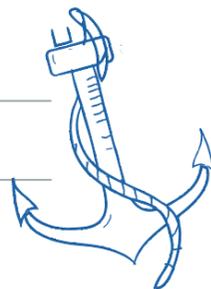
(Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Chinotto)

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, scamorza affumicata, grana a scaglie e gorgonzola dolce)

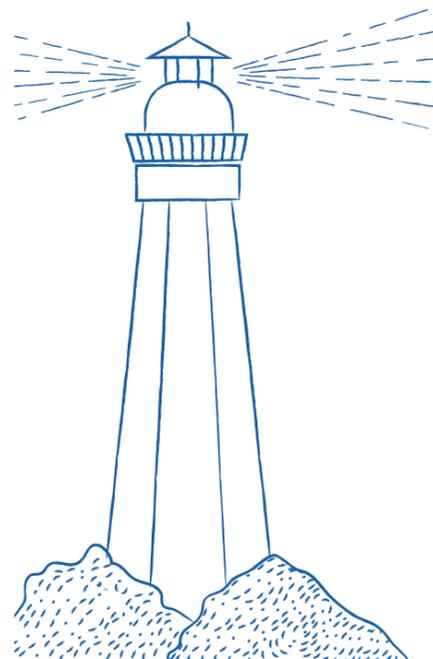
VEGETARIANA € 10,00
Polpa di pomodoro, fior di latte, melanzane fresche grigliate, zucchine e peperoni freschi al forno, cipolla rossa di Tropea IGP, radicchio di Chioggia e pomodori

TONNO E CIPOLLA € 10,50
Polpa di pomodoro, fior di latte, filetto di tonno Pinna Gialla, cipolla rossa di Tropea IGP

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

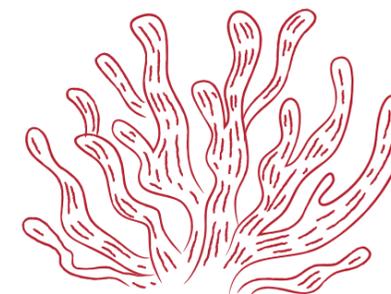
CAMPANA € 10,00
Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala spezzettata in cottura, fior di latte, basilico fresco a foglie, olio EVO

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 € 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 BIANCHE



CORSARA € 9,50

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

CARBONARA € 10,00

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 "Villani" con pistacchio, burratina fresca da 100gr e granella di pistacchi

INDIGA € 11,00

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

PROVOLONA € 10,00

Fior di latte, provola affumicata, bacon a fette e pepe macinato grosso all'uscita

GUANCIA € 13,00

Fior di latte, guanciale stagionato, pomodorini rossi in salsa, gorgonzola dolce e cipolla caramellata

LE PIZZE SPECIAZI



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, formaggio spalmabile, zucchine grigliate

AMATRICE € 9,50

Polpa di pomodoro, fior di latte, peperoncino, guanciale stagionato, 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 € 14,00

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 € 11,00

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, basilico fresco e melanzane fritte

CAVALLO PAZZO € 12,00

Polpa di pomodoro, 6 formaggi e sfilacci di cavallo

La pizza del mese:

IL MENU



ANTIPASTI

Tartare di tonno (120gr) € 20,00
con datterino confit, crema di bufala e polvere di capperi

Capesante al forno (4pz) € 16,00

Cicchetti indiga (5pz) € 15,00
baccalà mantecato, saore di gamberi, patè di branzino, polipetti in umido, polpetta di pesce

Insalatina di mare € 18,00
patate, pomodorini, cipolla rossa caramellata, calamaro, gambero e piovra

Millefoglie di melanzane con burrata € 13,00

Calamaretti spillo su crema di patate e porro € 15

Scampi crudi (al pz) € 4

Insalatina di cernia tiepida € 15
con finocchi, verdura trifolata e olive disidratate



PRIMI PIATTI

Tagliolino capesante e pistacchio € 18,00

Tagliolino tartare di scampi burrata e pistacchio € 18,00

Fusillone cacio e pepe € 16,00

Spaghetti allo scoglio (no gusci) € 18,00

Carbonara di mare € 18,00
mezze maniche con ragù di gamberi

Gnocchi freschi € 22,00
con fasolari e crema di zucchine

SECONDI PIATTI

Fritto misto € 20,00
calamari, gamberi, sarde, sogliola e verdure pastellate

Grigliata di pesce mista € 30,00
gambero, scampo, capasanta, seppia, tonno, trancio di pescato

Trancio di pescato del giorno alla griglia € 23,00
con verdure di stagione

Milanese di tonno € 20,00
su crema di patate viola e pomodorini confit

Tagliata di manzo € 19,00
con salsa ai porcini

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 € 5,50

Verdure pastellate € 5,00

Olive ascolane* € 5,00

Insalata mista € 5,00

* i prodotti possono essere abbattuti all'origine

COPERTO € 3,50