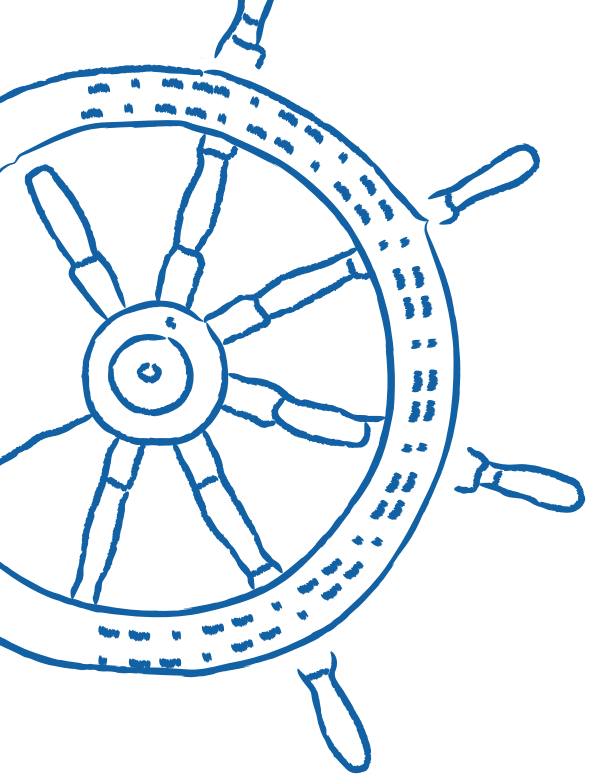
Menù italiano

English version below

INDIGA

Cosa prende?

Un tramonto per due vista mare!



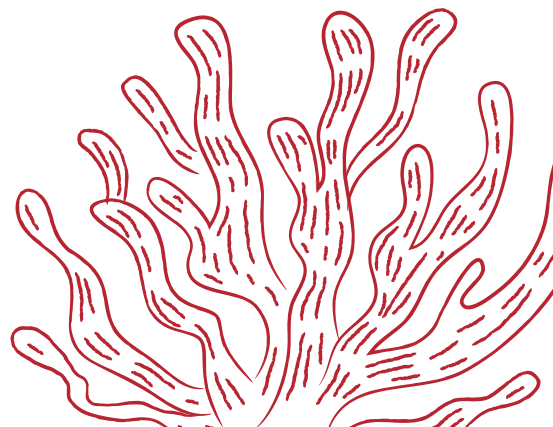
LA NOSTRA CUCINA

*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 € 11
Fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon trifolati,
Polpa di pomodoro su richiesta

CALZONE INDIGA € 12
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 CAMPAGNOLO € 12
Polpa di pomodoro, fior di latte, patate al forno, pancetta arrotolata in cottura e scamorza affumicata

BIRRE

BIRRERIA

Weizen 0,50 lt **€ 7**

La Ipa artigianale **€ 6**

La Rossa artigianale **€ 6**

La Bianca artigianale **€ 6**

La Bionda artigianale **€ 6**

Forst Original bionda alla spina 0,30 lt **€ 5**

Forst Original bionda alla spina 0,50 lt **€ 7**

Forst Sixtus rossa 0,20 lt **€ 5**

Forst Sixtus rossa 0,40 lt **€ 7**

Felsenkeller bianca non filtrata 0,40 lt **€ 7**

BIBITE

Bibite in bottiglia **€ 5**
(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 € 4

LE PIZZE

MARGHERITA € 9
Polpa di pomodoro, fior di latte

PROSCIUTTO € 10
Polpa di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto

NAPOLETANA € 12
Polpa di pomodoro, fior di latte, filetto di alice 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 € 11
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 € 12
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 € 4

LE PIZZE

BUFALINA € 10
Polpa di pomodoro, basilico fresco, mozzarella di bufala fresca spezzettata grossolanamente in cottura

INGLESINA € 10
Polpa di pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo di parma

TIROLESE € 10
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 € 12
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 €15
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

MEDITERRANEA € 12
Polpa di pomodoro, friarielli, patate al forno, salamino piccante, olive taggiasche e mozzarella di bufala

COPERTO € 4

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

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

PROVOLA E PEPE € 10
Fior di latte, scamorza affumicata e pepe nero macinato

CAVALLINA € 11,50
Fior di latte, rucola, sfilacci di cavallo e grana a scaglie

LE PIZZE SPECIALI

ELEGANTE € 13
Polpa di pomodoro, fior di latte, porcino trifolato, scamorza affumicata, crudo di parma

SPILINGA € 12
Polpa di pomodoro, 'nduja calabrese di Spilinga, melanzane fritte, burratina fresca, basilico fresco

DELICATA € 15
Polpa di pomodoro, fior di latte, code di gamberone, formaggio spalmabile, zucchine grigliate

AMATRICE € 10
Polpa di pomodoro, fior di latte, peperoncino, guanciale stagionato, pecorino romano

CONTADINA € 13
Polpa di pomodoro, fior di latte, funghi champignon trifolati, carciofi, peperoni, salame piccante e olive taggiasche

VENEZIANA € 15
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 € 13
Polpa di pomodoro, filetto di alice del Cantabrico in uscita, pomodorini gialli semi-dry, basilico fresco, burratina 125gr

GIRASOLE € 16
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 € 12
Polpa di pomodoro, fior di latte, radicchio di chioggia, bacon a fette, scamorza affumicata e funghi champignon trifolati

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 € 4

IL MENU

ANTIPASTI

Insalatina di piovra con patate, pomodorini e olive € 16

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

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

Misto gratinato € 20
2 capesante, 2 fasolari, 2 scampi, 3 canestrelli

Crema di patate con seppie nere € 15

Acciughe del Cantabrico con crostini e burratina € 15

PRIMI PIATTI

Spaghetti allo scoglio (no gusci) € 18

Gnocchi freschi con capesante, radicchio e polvere di pomodoro € 18

Tagliolino fresco con tartare di scampi, burratina e polvere di pistacchio € 18

Carbonara di mare con ragù di gamberi € 18

Calamarata con scampi e pomodorini € 18

Pappardelle ai porcini e ricotta affumicata € 16

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

Tonno alla milanese su vellutata di patate viola e cipolla in agrodolce € 21

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 € 28
con chips di patate

COPERTO € 4

MENU BAMBINI

Pasta ragù / pomodoro* € 8.50
porzione adulti € 13

Cotoletta con patate fritte* € 9,00

CONTORNI

Patate fritte*€ 5,50
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 € 4

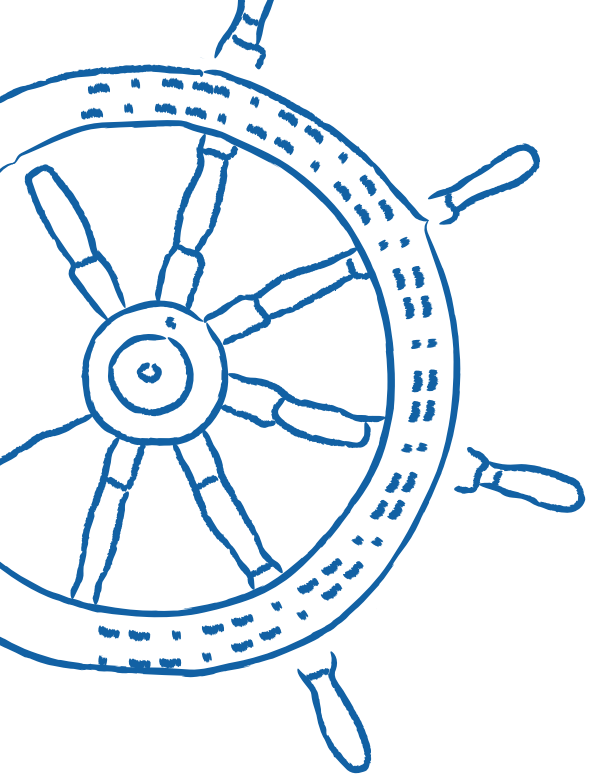
Gentile ospite
se hai allergie o intolleranze alimentari chiedi pure
al nostro personale di sala,
la lista informativa dei nostri prodotti.

English menu

INDIGA

What would you like?

A sunset for two overlooking the sea!



OUR CUISINE

Directly from Chioggia, home to one of Italy's most important fish markets, we carefully select the freshest, highest-quality seafood for our dishes.

Our pasta is also strictly locally sourced ("zero-kilometre"), supplied by a local artisanal pasta maker and essential to the preparation of our first courses.

OUR PIZZERIA

Our pizza is made using premium-quality ingredients, carefully selected according to climate and origin, including stone-ground flour produced with the innovative "Augmented Stone Milling" method.

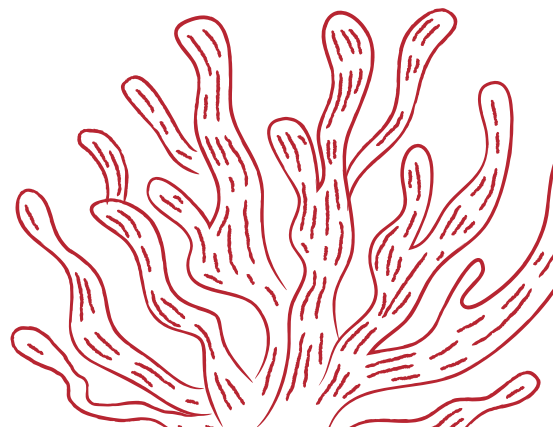
We use only top-quality flours from the "Petra" line by Molino Quaglia, particularly Type 1 flour (Petra 3).

Thanks to these premium raw materials, we create a pizza that is:

** highly digestible,*
** fragrant,*
** lightly crispy,*
** and rich in balanced aromas,*

the result of a long leavening process (24h / 48h / 72h+ maturation) at carefully controlled temperatures.

The dough itself, with medium-high hydration at 60%, further enhances digestibility.



MORE THAN JUST PIZZA

CALZONE € 11
Mozzarella fior di latte, cooked ham, sautéed champignon mushrooms.
Tomato sauce available on request.

INDIGA CALZONE € 12
Mozzarella fior di latte, baked speck, sautéed mixed mushrooms,
Parmesan flakes added during baking.

RUSTIC FILONCINO € 12
Tomato sauce, fried aubergines, four cheeses, sausage.

BAGUETTE FILONCINO € 12
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, roasted potatoes, smoked scamorza cheese,
horse meat strips, served with rocket salad and yellow cherry tomatoes.

BEERS

BREWERY SELECTION

Weizen 0,50 lt **€ 7**

Craft IPA **€ 6**

Craft Red Ale **€ 6**

Craft White Ale **€ 6**

Craft Blonde Ale **€ 6**

Forst Original Blonde Draft Beer 0,30 lt **€ 5**

Forst Original Blonde Draft Beer 0,50 lt **€ 7**

Forst Sixtus Red Beer 0,20 lt **€ 5**

Forst Sixtus Red Beer 0,40 lt **€ 7**

Felsenkeller Unfiltered White Beer 0,40 lt **€ 7**

DRINKS

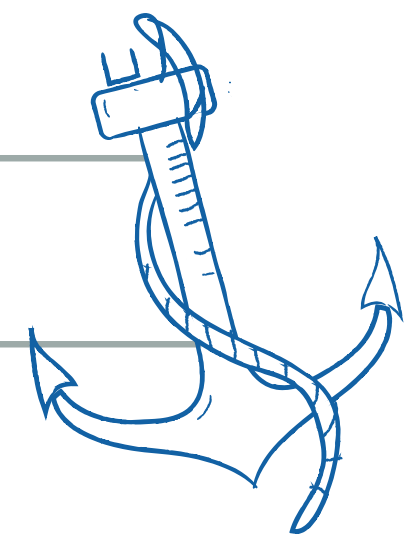
Bottle soft drinks **€ 5**
(Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Chinotto)

Canned soft drinks **€ 4**
(Acqua Brillante, Lemonsoda, The pesca, The limone, Sprite)

Still/Sparkling water 0,75 l **€ 3**

COVER CHARGE € 4

PIZZAS



MARGHERITA € 9
Tomato sauce, mozzarella fior di latte

HAM € 10
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, cooked ham

NAPOLETANA € 12
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, Cantabrian anchovy fillets, caper berries

VIENNESE € 9,50
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, sliced pork sausage (hot dog)

DIAVOLA € 9,50
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, spicy cured salami

HAM & MUSHROOMS € 11
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, cooked ham, sautéed champignon mushrooms

TRICOLORE € 11
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, rocket, fresh cherry tomatoes, buffalo mozzarella DOP added after baking, EVO oil

CAPRICCIOSA € 12
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, cooked ham sautéed champignon mushrooms, sautéed artichokes

FOUR CHEESES € 10
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, smoked scamorza, parmesan flakes, sweet gorgonzola

VEGETARIAN € 10
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, grilled eggplant, baked zucchini and peppers, Tropea red onion IGP, Chioggia radicchio, tomatoes

TUNA & ONION € 10,50
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, yellowfin tuna fillet, Tropea red onion IGP

NOSTROMO € 12
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, yellowfin tuna fillet, balsamic caramelized onion, Calabrian 'nduja IGP

FOUR SEASONS € 11
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, cooked ham, sautéed champignon mushrooms, sautéed artichokes, Taggiasca olives

COVER CHARGE € 4

PIZZAS

BUFFALINA € 10
Tomato sauce, fresh basil, buffalo mozzarella roughly torn during baking

ENGLISH € 10
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, Parma prosciutto

TYROLEAN € 10
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, creamy sweet gorgonzola, Trentino speck

PARMIGIANA € 9,50
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, grilled eggplant,
parmesan flakes melted during baking

BOSCAIOLA € 12
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, mixed sautéed mushrooms,
Treviso sausage, parmesan flakes

CAMPANA € 10,50
Tomato sauce, buffalo mozzarella added during baking,
mozzarella fior di latte, fresh basil leaves, EVO oil

DELIZIOSA € 12
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, Trentino speck, rocket
buffalo mozzarella added after baking

MARINARA € 5
Tomato sauce, oregano, sliced garlic

ESTIVA € 15
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, Cantabrian anchovy fillets,
baked fresh cherry tomatoes, fresh burrata (125g), fresh basil leaves

AMERICANA € 10,50
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, bacon, sausage, French fries

MEDITERRANEA € 12
Tomato sauce, broccoli rabe, roast potatoes, spicy salami,
Taggiasca olives and buffalo mozzarella

COVER CHARGE € 4

WHITE PIZZAS

CORSARA € 10,50
Mozzarella fior di latte, Treviso sausage, roasted potatoes, baked peppers, smoked scamorza

CARBONARA € 10
Mozzarella fior di latte, cured guanciale, eggs, 24-month aged pecorino, black pepper

ROMANA € 10,50
Mozzarella fior di latte, friarielli greens, Treviso sausage, 24-month aged Pecorino Romano

INDIGA € 12
Mozzarella fior di latte, steamed octopus, Taggiasca olives, cherry tomatoes, roasted potatoes

RUSTICA DI BUFALA € 11
Buffalo mozzarella, rolled pancetta with pepper, semi-dried yellow cherry tomatoes, parmesan flakes, basil

SEMPLICE € 12
Mozzarella fior di latte, buffalo mozzarella, mixed semi-dried yellow and red cherry tomatoes, fresh basil

PROVOLA E PEPE € 10
Mozzarella fior di latte, smoked scamorza and ground black pepper

CAVALLINA € 11,50
Mozzarella fior di latte, rocket, shredded horse meat and flaked Parmesan

SPECIAL PIZZAS

ELEGANTE € 13
Tomato sauce, fior di latte, sautéed porcini mushrooms, smoked scamorza, Parma ham

SPILINGA € 12
Tomato sauce, Calabrian 'nduja from Spilinga, fried aubergines, fresh burratina, fresh basil

DELICATA € 15
Tomato sauce, fior di latte, prawn tails, spreadable cheese, grilled courgettes

AMATRICE € 10
Tomato sauce, fior di latte, chilli, cured guanciale, Pecorino Romano

CONTADINA € 13
Tomato sauce, fior di latte, sautéed button mushrooms, artichokes, peppers, spicy salami and Taggiasca olives

VENEZIANA € 15
Tomato sauce, fior di latte, red datterino tomatoes, oregano, red Tropea onions, whole capers, Cantabrian anchovy fillets, Taggiasca olives

CHIOGGIA € 11
Tomato sauce, fior di latte, Chioggia radicchio, sausage, mild Gorgonzola

CANTABRIA € 13
Tomato sauce, Cantabrian anchovy fillets (added after baking), semi-dried yellow cherry tomatoes, fresh basil, 125g burratina

GIRASOLE € 16
Tomato sauce, fior di latte, 24-month-aged prosciutto, a selection of semi-dried yellow and red cherry tomatoes, 125g burratina and Genoese-style basil pesto

CORAGGIOSA € 12
Tomato sauce, rolled pancetta with pepper, caramelised onion, Calabrian nduja and fresh burratina (125g)

CALORICA € 11
Tomato sauce, fior di latte, smoked scamorza, spicy salamino, semi-dried red cherry tomatoes, fresh basil and fried aubergines

CAVALLO PAZZO € 13
Tomato sauce, 6 cheeses and shredded horse meat

SAPORITA € 12
Tomato sauce, fior di latte, Chioggia radicchio, sliced bacon, smoked scamorza and sautéed button mushrooms

Pizza bread/Focaccia € 3
Extra toppings: from € 0,70 to € 2,50

Organic Kamut dough € 2,50
*Gluten-free pizza base available**

COVER CHARGE € 4

THE MENU

APPETIZER

Octopus salad with potatoes, cherry tomatoes and olives € 16

Cicchetti indiga *(5pz)* **€ 15**
creamed salt cod, prawn saore, sea bass pâté, stewed baby octopus, fish balls

Baby squid and fried scampi on a purple potato purée € 16

Boiled fish € 26
2 scampi, 2 prawns, 2 mantis shrimps, 1 scallop, octopus, cuttlefish roe and polenta with schie

Mixed seafood gratin € 20
2 scallops, 2 cockles, 2 langoustines, 3 canestrelli

Cream of potato soup with black cuttlefish € 15

Cantabrian anchovies with crostini and burratina € 15

FIRST COURSES

Spaghetti with seafood (no shells) € 18

Fresh gnocchi with scallops, radicchio and tomato powder € 18

Fresh tagliolino € 18
with scampi tartare, burratina and pistachio powder

Seafood carbonara with prawn ragù € 18

Calamarata with scampi and cherry tomatoes € 18

Pappardelle with porcini mushrooms
and smoked ricotta € 16

MAIN COURSES

Assorted fried food € 20
squid, prawns, a slice of cod and battered vegetables

Mixed grilled fish € 30
prawns, langoustines, scallops, cuttlefish, tuna,
a slice of the catch

Grilled sea bass fillet € 23
with the side dish of the day

Milanese-style tuna
on a purée of purple potatoes with sweet-and-sour onions **€ 21**

Grilled squid € 20
served with a tomato sauce and olive powder

Catch of the day €6.00 per 100 grams *(check availability)*

Grilled beef fillet € 28
with crisps

COVER CHARGE € 4

KIDS MENU

Pasta with Bolognese or tomato sauce*	**€ 8,50**
adult portion	*€ 13*
Cutlet with french fries*	**€ 9,00**

SIDE DISHES

French fries* € 5,50

Roasted potatoes € 5

Grilled vegetables € 6

Battered vegetables € 5

Ascoli olives *€ 5

Mixed salad € 5

**Products may be deep-frozen at source*

COVER CHARGE € 4

Dear guest,
If you have any food allergies or intolerances,
please speak to our waiting staff to view
the information sheet on our products.

INDIGA