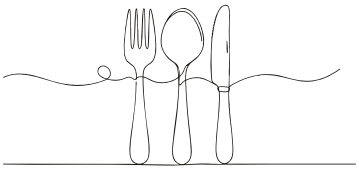
Myosotis

PIZZERIA e RISTORANTE



MENU

pizzeriamyosotis.it

Siamo **Antonio e Andrea Apuzzo**,
e alla Pizzeria-Ristorante Myosotis mettiamo nel piatto
la nostra passione per una cucina che unisce **tradizione e innovazione**.
La nostra esperienza nel mondo della ristorazione
affonda le radici nel **percorso iniziato anni fa dai nostri genitori**,
che con dedizione hanno costruito giorno dopo giorno
un'attività fondata sull'accoglienza, sulla qualità e sull'amore
per la cucina e per la pizza.

A loro va il nostro sentito ringraziamento,
per aver tracciato il cammino su cui oggi continuiamo a crescere.

La nostra esperienza nel mondo della ristorazione
ci ha insegnato che **la qualità nasce dalle scelte**:
per questo selezioniamo con cura ogni ingrediente, perché in **Italia**
abbiamo la fortuna di poter contare su **eccellenze uniche**,
autentiche e piene di storia. Oggi portiamo avanti questo percorso
con uno **sguardo nuovo**, reinterpretando i sapori di sempre
con **creatività** e **rispetto per le origini e il territorio**.

Un viaggio tra gusto, ricerca e passione,
dove il passato diventa ispirazione per il presente.

Allergeni In conformità alla *legge del 28 dicembre 2014* sugli allergeni, prestiamo la massima attenzione alla sicurezza alimentare dei nostri ospiti. Vi invitiamo tuttavia a segnalarci, prima di ordinare, eventuali allergie o intolleranze. Il nostro personale sarà lieto di fornirvi tutte le informazioni e i chiarimenti necessari.

Elenco Allergeni p.11

myosotis_pizzeriaristorante
PizzeriaRistoranteMyosotis

ANTIPASTI

Salmone marinato in bianco conservato con bacche rosa, cipolla di Tropea, basilico [4], [12]
€ 12,00

Pop corn di gamberi serviti con la nostra salsa thai [2], [6], [3]
€ 12,00

Insalata di piovra tiepida con cubetti di patate, olive taggiasche IGP, sedano [9], [14]
€ 15,00

Tartare di tonno rosso al naturale [4]
€ 15,00

Battuta di manzo al coltello con maionese ai friarielli, nocciole e crostone di pane casareccio [1], [3], [8]
€ 15,00

Montanarina fritta e al forno (4 pezzi) con pomodoro dell'Angro Sarnese e parmigiano 24 mesi [1]
€ 9,00

Crocchè di patate fatte in casa con Fiordilatte dei Monti Lattari, pepe e parmigiano 24 mesi [1], [3], [7]
€ 3,00

Soppressa di casada, polentina morbida, funghi di stagione, petali di parmigiano 24 mesi [12]
€ 15,00

PRIMI

Spaghettoni di Gragnano aglio olio e peperoncino con vongole lupini [1], [12], [14]
€ 18,00

Spaghettoni di Gragnano ai frutti di mare (calamari, gamberi, vongole, cozze) [1], [2], [9], [14]
€ 20,00

Spaghettoni di Gragnano mantecati con pesto di pistacchi siciliani, mazzancolle e tartare di scampo [1], [2], [7], [8]
€ 20,00

Tagliatelle di pasta fresca fatta in casa al ragù d'anatra [1], [3], [9], [12]
€ 16,00

Gnocchi di patate fatti in casa alla sorrentina gratinati al forno con pomodoro dell'Angro sarnese, Fiordilatte dei Monti Lattari, Parmigiano 24mesi [3], [7]
€ 15,00

I numeri di fianco al nome del piatto indicano gli allergeni; verifica l'elenco a pag. 11

SECONDI

Tagliata di tonno rosso con caponatina di melanzane [4], [9], [11]
€ 22,00

Filetto di orata al forno su caponata di verdure di stagione [4], [9], [12]
€ 18,00

Calamari e gamberetti fritti serviti con julienne di zucchine croccanti [1], [2], [14]
€ 20,00

Guancia di manzo brasata su crema di topinambur [4], [9], [12]
€ 18,00

Tagliata di manzo al rosmarino con sale Maldon e patate al forno profumate alle erbe aromatiche
€ 18,00

CONTORNI

Patate al forno
€ 6,00

Patate fritte Dippers
€ 6,00

Caponata di verdure
€ 6,00

Verdure ai ferri
€ 6,00

Insalata mista
€ 6,00

Friarielli
€ 6,00

Radicchio di Treviso ai ferri
€ 6,00

INSALATONE

CAESAR SALAD [1], [3], [10]
Insalata "tutteinsieme", pomodorini, uova, bacon, pollo, scaglie di parmigiano, crostone di pane casereccio, salsa Caesar
€ 18,00

TUNA SALAD [4], [6], [10], [11]
Insalata "tutteinsieme", tataki di tonno rosso, pomodorini, avocado, cipolla rossa di Tropea, salsa teriyaki
€ 20,00

TIGULLIO SALAD [8], [12], [14]
Insalata "tutteinsieme", piovra cotta a bassa temperatura, olive taggiasche liguri IGP, patate lesse, noci tostate, olio EVO al basilico
€ 17,00

MYOSOTIS SALAD [1], [3], [7], [9], [12]
Insalatata "tutteinsieme", polpettine di carne selezionata, pomodorini, petali di pecorino romano DOP, zucchine fritte
€ 15,00

I numeri di fianco al nome del piatto indicano gli allergeni; verifica l'elenco a pag. 11

Marinara [1] ..... € 5.00
Pomodoro dell'Angro Sarnese, aglio, olio EVO, origano, basilico

Marinara NAPOLI [1], [4] ..... € 9.00
Pomodoro dell'Angro Sarnese, aglio, olio EVO, basilico,
pomodorini gialli semidry, alici di Cetara

Cosacca [1], [7] ..... € 8,50
Pomodoro dell'Angro Sarnese, pecorino romano DOP,
parmigiano reggiano 24 mesi DOP, basilico, olio EVO

Provola e pepe [1], [7] ..... € 8,50
Pomodoro dell'Angro Sarnese, provola affumicata dei Monti Lattari,
pepe tostato, basilico, olio EVO

Margherita [1], [7] ..... € 6,50
Pomodoro dell'Angro Sarnese, fiordilatte dei Monti Lattari, basilico, olio EVO

Regina [1], [7] ..... € 10,00
Pomodoro dell'Angro Sarnese, fiordilatte dei Monti Lattari,
bufala campana DOP, basilico, olio EVO

Calzone fritto [1], [7] ..... € 10,00
Calzone fritto ripieno con fiordilatte dei Monti Lattari, salame Napoli,
ricotta di bufala campana, basilico, pepe

Prosciutto e funghi [1], [7] ..... € 9,00
Pomodoro dell'Agro Sarnese, fiordilatte dei Monti Lattari, prosciutto cotto,
funghi champignon, olio EVO

Calzone prosciutto e funghi [1], [7] ..... € 9,00
Fiordilatte dei Monti Lattari, prosciutto cotto, funghi champignon

Capricciosa [1], [7] ..... € 10,00
Pomodoro dell'Agro Sarnese, fiordilatte dei Monti Lattari, prosciutto cotto,
funghi champignon, carciofi, olio EVO

Pazza [1], [7] ..... € 11,00
Pomodoro dell'Agro Sarnese, fiordilatte dei Monti Lattari, prosciutto cotto,
funghi champignon, würstel del Trentino, salamino piccante, olio EVO

Diavola [1], [7] ..... € 8,50
Pomodoro dell'Agro Sarnese, fiordilatte dei Monti Lattari,
salamino piccante, olio EVO

Inferno [1], [7] ..... € 10,00
Pomodoro dell'Agro Sarnese, fiordilatte dei Monti Lattari,
salamino piccante, nduja di Spilinga, olio EVO

Siciliana [1], [7], [4] ..... € 12,00
Pomodoro dell'Agro Sarnese, fiordilatte dei Monti Lattari, salamino piccante,
alici di Cetara, olive taggiasche liguri IGP, basilico, olio EVO

I numeri di fianco al nome del piatto indicano gli allergeni; verifica l'elenco a pag. 11

Friarielli e salsiccia [1], [7], [12] ..... € 11,00
Fiordilatte dei Monti Lattari, friarielli campani,
salsiccia di maialino nero del Cilento

Zucca [1], [7] ..... € 12,00
Fiordilatte dei Monti Lattari, zucca mantovana, gorgonzola dolce,
speck IGP del Trentino

Campagnola [1], [7] ..... € 12,00
Fiordilatte dei Monti Lattari, brie, prosciutto cotto alla brace,
carpaccio di porcini

Treviso [1], [7] ..... € 9,50
Pomodoro dell'Angro Sarnese, Fiordilatte dei Monti Lattari,
radicchio di Treviso

Veneta [1], [7] ..... € 11,00
Pomodoro dell'Angro sarnese, Fiordilatte dei Monti Lattari, funghi freschi
di stagione, soppressa artigianale

BRG [1], [7] ..... € 10,00
Pomodoro dell'Agro Sarnese, fiordilatte dei Monti Lattari, bresaola, rucola,
scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi DOP, olio EVO

Vegetariana [1], [7] ..... € 10,00
Pomodoro dell'Agro Sarnese, fiordilatte dei Monti Lattari, zucchine,
melanzane, peperoni, olio EVO

Gricia [1], [7] ..... € 11,00
Fiordilatte dei Monti Lattari, crema di pecorino romano DOP, pepe
e guanciale croccante

Tonno e cipolla [1], [7], [4] ..... € 10,00
Pomodoro dell'Agro Sarnese, fiordilatte dei Monti Lattari, filetti di tonno
a fine cottura, cipolla di Tropea

Mediterranea [1], [7] ..... € 13,00
Fiordilatte dei Monti Lattari, datterini conditi con olio EVO, basilico e origano,
olive taggiasche IGP, burratina pugliese, olio EVO

Parmigiana [1], [7] ..... € 10,00
Pomodoro dell'Agro Sarnese, fiordilatte dei Monti Lattari,
parmigiana di melanzane fritta, provola affumicata dei Monti Lattari, basilico

Delicata [1], [7] ..... € 13,00
Pomodoro dell'Agro Sarnese, fiordilatte dei Monti Lattari,
pomodorini gialli semidry, prosciutto crudo di Parma 24 mesi,
burratina pugliese, basilico, olio EVO

Carbonara [1], [7], [3] ..... € 10,50
Fiordilatte dei Monti Lattari, bacon,
uovo BIO, pepe, pecorino romano DOP

Brontolona [1], [7], [8] ..... € 11,00
Fiordilatte dei Monti Lattari, mortadella Bologna IGP, stracciatella di burrata pugliese, granella di pistacchio Sicilia, basilico, olio EVO

Porca patata! (1-7) ..... € 11,00
Fiordilatte dei Monti Lattari, porchetta avellinese, patate al forno, parmigiano reggiano 24 mesi, basilico, olio EVO

Crocchè [1], [7], [4] ..... € 11,50
Fiordilatte dei Monti Lattari, prosciutto cotto, crocchè di patate fatte in casa, provola affumicata dei Monti Lattari, basilico

Na Pasqua [1], [7] ..... € 10,00
Fiordilatte dei Monti Lattari, bacon, zucchine ai ferri, brie, olio EVO

Na Pasqua 2.0 (1-7) ..... € 14,00
Fiordilatte dei Monti Lattari, bacon, zucchine ai ferri, brie, salamino piccante, olive taggiasche liguri IGP, olio EVO

PANUOZZI

Panuozzo 1 ..... € 10.00
Fiordilatte dei Monti Lattari, parmigiana di melanzane fritta, provola affumicata dei Monti Lattari

Panuozzo 2 ..... € 9.50
Fiordilatte dei Monti Lattari, würstel del Trentino, patate fritte

Panuozzo 3 ..... € 10.00
Fiordilatte dei Monti Lattari, friarielli campani, salsiccia di maialino nero del Cilento, provola affumicata dei Monti Lattari

Panuozzo 4 ..... € 10.00
Fiordilatte dei Monti Lattari, porchetta avellinese,funghi champignon, brie

PIZZA MEZZO METRO

½ metro Margherita ..... € 18.00
½ metro a scelta ..... € 28.00*

*Puoi scegliere fino a un massimo di 3 gusti diversi.Il prezzo per il "½ metro a scelta" indicato può subire variazioni in base ai gusti scelti.

BIRRE MYOSOTIS

SETA, 5,0% 33CL ..... € 6,50

Seta nasce per essere apprezzata da ogni bevitore di blanche per il suo carattere speziato e agrumato, unita ad un'ottima freschezza fa sì che rimanga sempre nel cuore dei suoi bevitori.

AYINGER LAGER HELL, 4.9%, 50 CL ..... € 5.00

Birra di colore giallo dorato, con un leggero sentore di malto: la Hell è la bevanda di tutti i giorni in Baviera.

AYINGER BRAU-WEISSE, 5,1% 50CL €5,50

Birra di colore giallo paglierino opalescente. Al naso si avvertono sentori di frumento, lievito e un inconfondibile fragranza di banana.

FOUNDERS ALL DAY IPA, 4.8%, 35,5 CL ..... € 6.50

Una Session IPA dalle intense note profumate di agrumi, fiori e miele.
I sentori di malto e di luppolo sono perfettamente bilanciati in un finale pulito.

VERTIGA FLORA, 4.7%, 33 CL ..... € 6.50

Pale Ale dal colore dorato intenso, nel bicchiere emana aromi resinosi di frutta esotica dovuti all'attenta selezione di luppoli provenienti dalla Yakima Valley.

MARGOSE BIRRANOVA, 4,6%, 33 CL ..... € 6.50

La Gose, come tipologia di birra, ha uno stile tutto suo. Leggermente acida, delicata, con un tocco di coriandolo e note agrumate.

N'ARTIGIANA BIONDA LAGER, 4,8% 66CL ..... € 7,00

Birrificio artigianale napoletano che produce birra senza l'aggiunta di anidride carbonica. Per la sua leggerezza è l'ideale compagna per pizza e pesce.

N'ARTIGIANA ROSSA LAGER, 5,0% 66CL ..... € 7,00

Birrificio artigianale che produce birra senza l'aggiunta di anidride carbonica.
Per il suo gusto intenso ed autentico si abbina alla perfezione con primi e secondi piatti a base di carne.

CHIMAY ROUGE, 7,0% 33CL ..... € 6,50

Una delle birre che può vantare il riconoscimento ufficiale di vera Birra Trappista nonostante la sua gradazione strong il corpo è leggero, fruttato con una dolcezza maltata e delle note amare del luppolo

IMPLOSION LAGER, 0,5% 33CL ..... € 4,00

Lager analcolica prodotta con una miscela di luppoli nobili. Il risultato è una bitta gustosa, dissetante, dall'aroma maltato.

BIRRE ALLA SPINA

Birra bionda 0.20cl AYINGER BAIRISCH PILS ..... € 3,00
Birra bionda 0.40cl AYINGER BAIRISCH PILS ..... € 6,00
Blond Ale 0.20cl CUVÉE DES TROLLS ..... € 3,50
Blond Ale 0.40 CUVÉE DES TROLLS ..... € 6,50
Birra rossa 0.20cl AYINGER ALTBAIRISCH DUNKEL ..... € 3,50
Birra rossa 0.40cl AYINGER ALTBAIRISCH DUNKEL ..... € 6,50

BIBITE ALLA SPINA

Coca-cola piccola ..... € 3,00
Coca-cola media ..... € 5,00
Fanta piccola ..... € 3,00
Fanta media ..... € 5,00
Vino bianco frizzante ¼L ..... € 3,00
Vino bianco frizzante ½L ..... € 6,00
Vino bianco frizzante 1L ..... € 12,00
Vino rosso ¼L ..... € 3,00
Vino rosso ½L ..... € 6,00
Vino rosso 1L ..... € 12,00
Bibite in bottiglietta 0.33 ..... € 3,00

COPERTO ..... € 3,00

LEGENDA ALLERGENI (Reg. UE 1169/2011)
[1] Cereali contenenti glutine | [2] Crostacei | [3] Uova | [4] Pesce | [5] Arachidi | [6] Soia | [7] Latte e derivati | [8] Frutta a guscio | [9] Sedano | [10] Senape | [11] Semi di sesamo | [12] Anidride solforosa e solfiti | [13] Lupini | [14] Molluschi

INFORMAZIONI AL CONSUMATORE: Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio. Nonostante l'attenzione posta, non si possono escludere contaminazioni crociate tra i vari ingredienti.

Myosotis

Via Cavin di Sala, 80
30035 Mirano - Venezia
t. 041 43 05 27

pizzeriamyosotis.it

design.e.restivo 3ly.it