

R I S T O R A N T E

HOTEL POZZI

A P E R T O T U T T O L ' A N N O

Specialità pesce

FAMIGLIA PAGANELLI



ANTIPASTI DI MARE SERVITI CON PIADINA

IL NOSTRO ANTIPASTO	15
Mazzancolla in salsa cocktail, salame di polpo, filetto di orata con tropea caramellata, crostino di alici, bruschettina di salmone marinato, seppia prezzemolina	
LO SFIZIOSO GRATINATO	18
Cappasanta, canestrini, mazzancolle, cozze e cannolicchi	
SAUTE' DI COZZE CON CROSTONE CASARECCIO	8
VONGOLE ALLA MARINARA	10
CROSTINI DI ALICI, SALMONE MARINATO E SALAME DI POLIPO	12
CARPACCIO DI TONNO SU MISTICANZA E SCORZETTA DI LIMONE	15
TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO CON GOCCE DI PESTO BIO	15

ANTIPASTI DI TERRA SERVITI CON PIADINA

TAGLIERE DI SALUMI NOSTRANI E FORMAGGI CON CONFETTURA BIO	15
BRESAOLA TRENTINA, RUCOLA E GRANA	12
CRUDO DI PARMA 24 MESI E BARCHETTA DI MELONE (*Su disponibilità stagionale)	10

COPERTO PLACE SETTING 2 €

Comunicare al cameriere eventuali ALLERGIE O INTOLLERANZE, grazie. (vedi tabella in penultima pagina)
Notify the waiter if any ALLERGIES OR INTOLERANCES, thank you. (see table on the penultimate page)

PRIMI DI PESCE PASTA FRESCA

	€
RISOTTO ALLA MARINARA (MIN 2 PAX)	12
STROZZAPRETI/TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO	14
STROZZAPRETI/TAGLIOLINI ALLE VONGOLE	10
TAGLIOLINI CON CODE DI MAZZANCOLLE SGUSCIATE E PESTO BIO	15
TAGLIOLINI CON MAZZANCOLLE CAPPERI E SCORZA DI LIMONE	15
RAVIOLI RIPIENI AI CROSTACEI CON FRUTTI DI MARE SENZA GUSCIO (BIANCHI)	14

PRIMI DI CARNE PASTA FRESCA

TAGLIATELLE AL RAGU' ALLA BOLOGNESE	9
STROZZAPRETI AL PESTO DI NOSTRA PRODUZIONE	10
RAVIOLI BURRO E SALVIA	10





LE GOLOSITA' DI PESCE

SPIEDO DI GAMBERI E CALAMARI (4PZ)	12
CONO DEL VAGABONDO Fritturina di gamberi e calamari	15
FRITTURA DI PARANZA Selezione di 5 qualità di pesce nostrano	20
GRIGLIATA MISTA Rana pescatrice, Sogliola, Mazzancolle, Spiedino di Gamberi e Calamari	25
CALAMARI GRATEN ALLA CARTA	12
SARDONCINI NOSTRANI Serviti con insalatina di campo, cipolla rossa e piadina	10

SECONDI DI CARNE SERVITI CON PATATINE FRITTE

TAGLIATA AL SALE GROSSO DI CERVIA E ROSMARINO	13
COTOLETTA ALLA MILANESE	10
SVIZZERA DI MANZO (125GR)	10

COPERTO PLACE SETTING 2 €

Comunicare al cameriere eventuali ALLERGIE O INTOLLERANZE, grazie. (vedi tabella in penultima pagina)
Notify the waiter if any ALLERGIES OR INTOLERANCES, thank you. (see table on the penultimate page)

LE INSALATE

SERVITI CON PIADINA

L'INSALATONA

Insalata, pomodori, mozzarella, tonno, mais e carote

8

PARMA

Insalata, pomodori, crudo di Parma 24 mesi e grana

8

LA LEGGERA

Insalata, gamberi, pomodori e mais

8

CAESAR

Insalata, pollo alla griglia, scaglie di grane, olive, pomodori

10

LE PIADINE

CRUDO, SQUACQUERONE E RUCOLA

6

SALAME NOSTRANO E PECORINO

5

PROSCIUTTO COTTO E FONTINA

5

DESSERT

TORTINO AL CIOCCOLATO (cottura 8 minuti)

5

SEMIFREDDO (PISTACCHIO, AGRUMI)

4

SORBETTO AL LIMONE

3

CREMA AL CAFFÈ

3

CROSTATA DELLO CHEF MATTEO

3





VINI ROSSI RED WINES

AULENTE SAN PATRIGNANO 2019 - 13,5% VOL	18
MORELLINO DI SCANSANO docg TERENCEZI 2020 - 13,5% VOL	20

VINI BIANCHI FERMI WHITE WINES

RIBOLLA GIALLA - VIGNA DEL LAURO COLLIO 2020 12% VOL	20
FALANGHINA DEL BENEVENTANO IGT - DE FALCO 2020 13% VOL	15
GEWURZTRAMINER - CANTINA LAVIS 2021 13% VOL	20
VERMENTINO DI SARDEGNA - AUDARYA 2021 12,5% VOL	18

BOLLICINE SPARKLING WHITE WINES

FRANCIACORTA BRUT - SAN CRISTOFORO 2017 13% VOL	25
VALDOBBIADENE PROSECCO SUP.	
CANTINA PRODUTTORI DI VALDOBBIADENE 2021 11% VOL	18
PIGNOLETTO DOC TERRENERE 2021 11% VOL	15

BIRRE

MESSINA CRISTALLI DI SALE - 33 cl - 5% vol.	4
TENNENT'S SUPER - 33 cl - 9% vol.	4
CERES STRONG ALE - 33 cl - 7,7% vol.	4
CORONA EXTRA - 33 cl - 4,5% vol.	4
BECKS - 33 cl - 5% vol.	3
PERONI - 66 cl - 4,7% vol.	4
MORETTI - 66 cl - 4,7% vol.	4

BEVANDE E CAFFETTERIA

ACQUA N/F 0,5 LT	1
ACQUA N/F 1 LT	2
CAFFE'	1
CAFFE' CORRETTO	1,5
AMARI	3,5
GRAPPA 18 LUNE / BARRICATA	4
WHISKY	4

ALIMENTI E PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- 1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- 3) UOVA e prodotti a base di uova
- 4) PESCE e prodotti a base di pesce
- 5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- 6) SOIA e prodotti a base di soia
- 7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9) SEDANO e prodotti a base di sedano
- 10) SENAPE e prodotti a base di senape
- 11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13) LUPINI e prodotti a base di lupini
- 14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

Comunicare al cameriere eventuali ALLERGIE O INTOLLERANZE, grazie.

FOODS AND PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

1. CEREALS containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof
2. CRUSTACEANS and products thereof
3. EGGS and products thereof
4. FISH and products thereof
5. PEANUTS and products thereof
6. SOYBEANS and products thereof
7. MILK and products thereof (including lactose)
8. NUTS NAMELY: almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, Brazil nut, pistachio nut, macadamia or Queensland nut, and products thereof
9. CELERY and products thereof
10. MUSTARD and products thereof
11. SESAME SEEDS and products thereof
12. SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES
13. LUPIN and products thereof
14. MOLLUSCS and products thereof

Notify the waiter if any ALLERGIES OR INTOLERANCES, thank you.





Come le migliori storie, anche questa inizia con un amore. Quello tra **Giuseppe** ed **Elvezia** sposati nel 1972, stesso anno d'inaugurazione dell'Hotel Pozzi. Lui fa la spesa: verdure e frutta solo dagli amici contadini, carne e pesce solo nei posti di fiducia. Lei si occupa di abbellire l'Hotel con splendide composizioni floreali. Insieme hanno cinque figli: tutti con la stessa passione per l'ospitalità. **Romina** è il fulcro della reception e non solo, ama viaggiare e condivide questa passione con lo **Chef Matteo**. **Roberta** infaticabile e sorridente, gestisce con buon gusto tutti i costanti rinnovamenti. Poi ci sono **Silvia**, sempre pimpante e positiva, e **Sonia** ordinata e impeccabile. E infine **Andrea**, che in giacca e cravatta gestisce con cura l'Hotel. Oggi i nonni **Aldo** e **Maria**, grandi riferimenti, sono forti valori anche per gli ultimi arrivati in famiglia. Qui all'Hotel Pozzi la genuinità della tavola è la stessa dei sorrisi che incontri e, insieme all'amore per l'accoglienza, si tramanda di generazione in generazione.

L'HOTEL POZZI PROPONE UN DELIZIOSO E RICCO MENÙ DIVERSO OGNI GIORNO:

SCOPRI COSA CONSIGLIA OGGI LO CHEF MATTEO

