

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 FREDDI SERVITI CON PIADINA €

IL NOSTRO ANTIPASTO 16

Mazzancolla in salsa cocktail, salame di polipo, razza con tropea caramellata, crostino di alici, bruschettina di salmone, seppia prezzemolina

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 15

SALAME DI POLIPO DI NOSTRA PRODUZIONE 15
con concasse di pomodorini e rucola

COCKTAIL DI MAZZANCOLLE E GAMBERI 12

ANTIPASTI CALDI SERVITI CON PIADINA

LO SFIZIOSO GRATINATO 18

Cappasanta, canestrini, mazzoncolle, cozze e cannolicchi

SAUTE' DI COZZE 8

VONGOLE ALLA MARINARA 10

MAZZANCOLLE AL SALE DI CERVIA 15

COPERTO PLACE SETTING 2,00 €

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 CON PASTA FRESCA

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

GOLOSITA' DI PESCE

SPIEDO DI GAMBERI E CALAMARI (4 PZ)	12
CONO DEL VAGABONDO SENZA SPINE Gamberi e calamari	15
FRITTURA MISTA CON PESCATO NOSTRANO	20
GRIGLIATA MISTA Rana pescatrice, Sogliola, Mazzancolla, Spiedino di gamberi e calamari	25
CALAMARI GRATEN ALLA CARTA Serviti con insalatina di campo	12
SARDONCINI NOSTRANI SPINATI Serviti con insalatina di campo, cipolla rossa e piadina	10





ANTIPASTI DI TERRA SERVITI CON PIADINA €

TAGLIERE DI SALUMI NOSTRANI E FORMAGGI CON CONFETTURA BIO	15
BRESAOLA, RUCOLA E GRANA	12
CRUDO DI PARMA 24 MESI E MELONE (IN STAGIONE)	10
CAPRESE: POMODORO,MOZZARELLA,ORIGANO	8

PRIMI DI CARNE CON PASTA FRESCA

TAGLIATELLE AL RAGU'	10
STROZZAPRETI AL PESTO di NOSTRA PRODUZIONE	10
RAVIOLI BURRO E SALVIA	12
CAPPELLETTI PASTICCIATI: PANNA E RAGU'	12

SECONDI DI CARNE SERVITI CON PATATE FRITTE

TAGLIATA AL SALE GROSSO DI CERVIA E ROSMARINO	15
COTOLETTA ALLA MILANESE	12
SVIZZERA DI MANZO (125GR)	12
ARROSTICINI DI AGNELLO (12PZ)	15

CONTORNI

INSALATA VERDE	3
PATATE FRITTE	4
INSALATA, POMODORO, CAROTE	4
CONTORNO MISTO DI VERDURE grigliate, gratinate, bollite - in base alla disponibilita'	5

COPERTO PLACE SETTING 2,00 €

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 SERVITE CON PIADINA

	€
L'INSALATONA	
Insalata, pomodoro, mozzarella, tonno, mais, carote	10
PARMA	
Insalata, pomodoro, crudo di Parma 24 mesi, grana	12
LA LEGGERA	
Gamberi, insalata, pomodoro, mais	9
CAESAR	
Insalata, pollo alla griglia, scaglie di grana, olive, pomodori	12

MENU' DELLE PIADINE

CRUDO, SQUACQUERONE E RUCOLA	7
SALAME NOSTRANO E PECORINO	6
PROSCIUTTO COTTO E FONTINA	5
NUTELLA	5

DESSERT

TORTINO AL CIOCCOLATO di nostra produzione	6
SEMIFREDDO: PISTACCHIO, AGRUMI di nostra produzione	4
SORBETTO AL LIMONE	4
CREMA AL CAFFE	4
CROSTATA DELLO CHEF MATTEO	3





VINI ROSSI

	€
AULENTE SAN PATRIGNANO 2020 13,5%	18
MORELLINO DI SCANSANO DOCG TERENCEZI 2020 13,5%	20

VINI BIANCHI FERMI

RIBOLLA GIALLA - VIGNA DEL LAURO COLLIO 2020 12%	20
FALANGHINA DEL BENEVANTANO IGT - DE FALCO 2020 13%	16
GEWURZTRAMINER - CANTINA LAVIS 2021 13%	20
VERMENTINO DI SARDEGNA - AUDARYA 2021 12,5%	18

VINI BIANCHI FRIZZANTI

FRANCIACORTA BRUT - SAN CRISTOFORO 2017 13%	26
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE	18
CANTINA PRODUTTORI DI VALDOBBIADENE 2021 11%	
PIGNOLETTA DOC TERRENERE 2021 11%	15

BIRRE

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

BEVANDE – CAFFETTERIA

ACQUA N/F 0,5 LT	1
ACQUA N/F 1 LT	2
BIBITE IN LATTINA 33 CL	3,5
CAFFE'	1,2
CAFFE' CORRETTO	1,7
AMARI	3,5
GRAPPA BARRICATA	4
GRAPPA 18 LUNE	5
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, hazelnuts, walnut, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, 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



MENU'



METTI UN LIKE



HOTEL POZZI
BELLARIA