MOTTA

Menú

5 Ottobre 2016

Inizia La Nostra Storia al Motta

Chi sono Andrea e Simona?

**Siamo due Sommelier con alle spalle un'importante esperienza
nella ristorazione ad alti livelli:
vogliamo puntare a pranzi di buona qualità e servizio professionale,
secondo noi la strada migliore per ottenere
il gradimento dei clienti.
Visto che dopo vent'anni lo storico Ristorante Motta
si riprende il proprio nome, nato ben quarant'anni fa,
vorremmo continuare a cucinare piatti tipici della tradizione toscana
come il Galletto al Mattone un tempo cotto sulla brace
mentre era tenuto schiacciato da un peso, un mattone appunto;
il Peposo dell'Impruneta fatto alla vecchia maniera, con polenta,
e i Panzerotti di "Giovanni" (una crespella ripiena di besciamella e
prosciutto cotto) così chiamati in ricordo di uno dei fondatori
del primo Ristorante Motta.
Mentre in fatto di dolci proponiamo qualcosa di speciale:
La Mela in Camicia....
In fatto di pizza:
come deve essere farcita una pizza degna di un nome speciale,
per noi???
La nostra pizza speciale è la "Dado", che è il logo del ristorante;
si chiama così perché è dedicata a nostro figlio Leonardo
che in casa viene chiamato con il diminutivo di "Dado".
E' una pizza a base integrale più leggera per godere dei piaceri della
vita come l'arrivo di un figlio,
farcita con fette di mortadella che emanano un profumo inebriante
come quello dei bambini,
e granella di pistacchio la cui fioritura avviene nel mese in cui è nato
Leonardo,
a Marzo**

Motta

RISTORA1TF. r PIZZFRIA

"Lasciati guidare
dal bambino
che sei stato

(Jose Saramago)

Prornio iobelper lal«teracura nell998

Antipasti di Terra

-Antipasto Toscano	€ 10,00
-Crostini Misti	€ 8,00
-Antipasto "Motta" (Coccoli, Burrata, Prosciutto Crudo)	€ 10,00
-Sformatini di Verdure	€ 9,00
-Insalata di Champignon, Fiocco di Cinta, Scaglie di Grana	€ 10,00
-Selezione di Formaggi con Marmellata e Miele	€ 14,00
-Tagliere del Cacciatore (black angus affumicato, salame di cinghiale, salame di cervo, speck di anatra, petto d'oca affumicato, mortadella di cinghiale al tartufo)	€ 15,00
-Uovo Pochè su Fonduta di Pecorino e Tartufo	€ 12,00
-Bis di Tartare di Manzo	€ 12,00

Antipasti di Mare

-*Impepata di Cozze	€ 12,00
-*Gamberi Kataifi con Maionese ai Crostacei	€ 12,00
*Purè di Patate con Tentacoli di Polpo	€ 12,00
-*Insalatina Tiepida di Mare (seppioline, calamari ,gamberi, carote e sedano)	€ 12,00
-*Tavolozza del Pescatore (bresaola di tonno, salmone marinato all'arancia, gemme all'astice, tortino di baccalà con crema di porri, gamberi in catalana di frutta)	€ 14,00

Primi Piatti di Terra

-Maccheroni sull'Anatra	€ 10,00
-Penne alla Boscaiola o all'Arrabbiata	€ 8,00
-Tortelli di Patate con Ragù di Cinta Senese	€ 10,00
-Risotto "Chiedimi Com'è"	€ 9,00
-Panzerotti di "Giovanni"	€ 9,00
-Lasagne Classiche	€ 9,00
-Tagliolini al Tartufo	€ 13,00
-Picio Senese al Ragu alla Fiorentina (carne e piselli)	€ 10,00
-Crema di Zucca e Granella di Pistacchio di Bronte	€ 10,00

Primi Piatti di Mare

-*Spaghetti allo Scoglio	€ 12,00
-*Mezzi Paccheri alla Trabaccolara	€ 12,00
-*Ravioli di Aragosta con Crema di Champagne e Bocconcini di Astice	€ 12,00
-* Lo Spago Acqua e Farina "della Vale" con Gambero Rosso di Mazara del Vallo e Burrata	€ 16,00

*Alcuni alimenti possono essere acquistati congelati o surgelati all'origine

#Ogni portata può essere al massimo per 2 persone

Secondi Piatti di Carne

Bistecca alla Fiorentina	**€ 4,50 al hg.**
Tagliata di Manzo Classica	**€ 16,00**
Filetto al Pepe Verde/Griglia/Aceto Balsamico	**€ 20,00**
Trippa alla Fiorentina	**€ 12,00**
Peposo dell'Impruneta con Polenta	**€ 12,00**
Fritto dell'Aia con Verdure	**€ 16,00**
Coniglio Ripieno su Letto di Carote Milady	**€ 15,00**
Filetto di Cinta Senese al Tartufo Nero	**€ 16,00**
Petto d'Anatra al Vin Santo	**€ 16,00**
Galletto al Mattone	**€ 12,00**

Secondi Piatti di Pesce

-* Filetto di Orata Gratinato all'Arancia con Insalata alla Siciliana	**€ 16,00**
-*Gamberi alla Griglia	**€ 16,00**
-*Filetti di Branzino all'Isolana	**€ 16,00**
-*Frittura di Pesce con Verdure	**€ 16,00**
-*Baccala' in Olio Cottura e Friarielli	**€ 16,00**
-*Tagliata di tonno ai Pistacchi con Involtini di Zucchine	**€ 16,00**

Menu Bambino (4/8 anni)

Pasta al pomodoro, Cotoletta, Patatine Fritte	**€ 15,00**

#Per la richiesta della mezza porzione verrà applicato il 20% di sconto rispetto al prezzo della pietanza intera

Contorni

Patate Arrosto o Fritte	**€ 5,00**
Insalata con Pomodori e Carote	**€ 5,00**
Fagioli all'Olio	**€ 5,00**
Spinaci Saltati	**€ 5,00**
Verdure Fritte	**€ 5,00**

Dolci Produzione Propria

Sorbetto al Limone Analcolico o Alcolico	**€ 5,00**
Tiramisu al Caffè o al Limoncello con Crema di Fragole	**€ 6,00**
Panna Cotta ai Frutti di Bosco o al Cioccolato	**€ 6,00**
Cheese Cake ai Frutti di Bosco o al Cioccolato	**€ 6,00**
Tortino al Cioccolato con Cuore Caldo	**€ 6,00**
Tortino al Pistacchio con Cuore Caldo	**€ 6,00**
Mela in Camicia con Salsa di Vin Santo	**€ 6,00**
Ananas al Naturale o al Maraschino	**€ 6,00**
Scomposta di Millefoglie	**€ 6,00**
Diplomatica con Bignè al Pistacchio	**€ 6,00**
Semifreddo all'Amaretto	**€ 6,00**
Zuccotto con Crema Inglese e Caramello Salato	**€ 6,00**
Mousse di Vin Santo e Cantuccini	**€ 6,00**

#Servizio sporzionamento torta portata dall'esterno (a persona) € 1,00

La Pizza

Margherita	**€ 5,00**
Marinara (pomodoro,aglio, prezzemolo)	**€ 4,00**
Mascarpone e Speck	**€ 8,00**
Napoli (pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe)	**€ 7,00**
Prosciutto Cotto e Funghi	**€ 7,00**
Salsiccia	**€ 6,00**
Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante)	**€ 7,00**
Wurstel	**€ 6,00**
Tonno e Cipolla	**€ 7,00**
Capricciosa (pomodoro, mozzarella, prosc.cotto, funghi, olive e carciofi)	**€ 8,00**
Quattro Stagioni(pomodoro, mozzarella, prosc.cotto, funghi, olive e carciofi)	**€ 8,00**
Quattro Formaggi(pomodoro, mozzarella, fontina, scamorza, gorgonzola)	**€ 8,00**
Valtellina (pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana)	**€ 8,00**
Maialona(pomodoro, mozzarella, prosc.cotto, salsiccia, salame, wurstel, nduja)	**€ 8,00**
Vegetariana (pomodoro, mozzarella, funghi, cipolle, zucchine, melanzane, pomodorini, rucola)	**€ 8,00**

Calzoni

Normale (mozzarella, prosciutto cotto)	**€ 7,50**
Farcito (mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive)	**€ 8,50**
Pane Arabo (mozzarella di bufala, prosc.crudo, rucola, pomodorini,grana)	**€ 9,00**

• **Aggiunta Mozzarella di Bufala**	**€ 2,00**
• **Aggiunta di Farina Integrale/Canapa Sativa/Curcuma/Farro**	**€ 1,00**
• **Aggiunta di Farina 7 Cereali**	**€ 2,00**
• **Aggiunta di Doppio Impasto**	**€ 2,00**

Gli impasti alla Curcuma, alla Canapa Sativa, al Farro e Integrale possono essere usati per tutte le tipologie di pizze

L'impasto 7 cereali può essere usato solo per pizze bianche senza salsa di pomodoro

Le Pizze Bianche

All'olio	€ 3,00
Bianca (mozzarella)	€ 5,00
Trevisana (mozzarella, radicchio rosso, gorgonzola)	€ 7,00
Bianca con Prosciutto Cotto	€ 6,00
Bianca con Salsiccia	€ 6,00
Bianca con Salsiccia e Stracchino	€ 7,00
Motta (bufala, prosc.crudo, rucola, grana, pomodorini)	€ 9,00
Bianca con Friarielli e Salsiccia	€ 7,50
Bianca con Gorgonzola, Noci e pere	€ 7,00
Bianca "Zenzerino" (mozzarella,prosc.crudo,limone e zenzero)	€ 7,00
Bianca con Patate e Porchetta	€ 8,00

Integrali

Boscaiola (pomodoro, porcini, aglio, prezzemolo)	€ 8,00
Dado (mozzarella, mortadella, granella di pistacchio)	€ 8,00

Curcuma

Ginger (mozzarella,lardo di Colonnata,zenzero)	€ 9,00

Pizze 7 Cereali

(Avena, Segale, Orzo, Farro, Riso, Lino, Miglio)

Parmigiana(mozzarella,melanzane,pomodoro,basilico,scaglie di Grana)	€ 9,00
Rustica (mozzarella, zucchine,prosciutto cotto)	€ 9,00
Pane Arabo N°7 (7 cereali + 7 ingredienti)	€ 11,00

(bufala,mascarpone,pomodorini,salmone affumicato,misticanza,limone,pepe rosa)

Pizza alla Canapa Sativa

Anniversario (mozzarella,stracchino,p. cotto, rosmarino e pepe nero)	€ 10,00

Pizza al Farro

Far...Zucca (polpa di zucca, brie, speck,pomodorini e burrata)	€ 10,00

Bevande

Acqua Minerale	**€ 2,00**
Birra/Coca Cola Piccola (0,20 cl.) Media (0,40 cl.) Grande (1,00 lt.)	**€ 3,00 - € 4,00 - € 8,00**
Lattine /Estathe Limone o Pesca	**€ 2,50**
Birra Rossa	**€ 5,00**
Birra Moretti/Birra Forst Bottiglia	**€ 4,00 / € 6,00**
Caffè Espresso / Orzo / Decaffeinato	**€ 1,50**
Caffè Corretto/ Caffè Ginseng	**€ 2,00**
Cappuccino / The	**€ 2,50**
Distillati/Amari	**€ 3,00 / € 8,00**
Rum, Sigaro,Cioccolato	**€ 12,00/ € 18,00**
Coperto	**€ 2,00**

Il ristorante dispone di un ampio spazio per organizzare i vostri eventi dal semplice compleanno, alla cena aziendale, ai battesimi, comunioni e matrimoni.

Simona si occupa personalmente della realizzazione completa del vostro evento a seconda del budget a vostra disposizione.

Informazioni agli Utenti

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposito elenco unico degli ingredienti predisposto appositamente dall' azienda che verrà fornito su richiesta dell'utente da parte del personale di servizio.
Come previsto Reg. Ce N. 1169/2001

Roberto Chiti, Consulente sulla Sicurezza e Igiene sui posti di Lavoro - Consigliere Nazionale ES.A.A
Associazione Nazionale Italiana Esperti Alimentari e Agroalimentari
Via DeIl'Ospizio, 2Ò - Pistoia - Tel. 340 1580947 - E-mail: roberto.haccp@email.it

Allergeni

Roberto Chiti consulente sulla sicurezza e igiene sui posti di lavoro, Consigliere Nazionale ES.AA.
Associazione Nazionale Italiana Esperti Alimentari e Agroalimentari - Tel. 340 1580947 - E-mail:roberto.haccp@email.it

ELENCO INGREDIENTI ALLERGENICI ALIMENTARI UTILIZZATI NELLA PRODUZIONE GIORNALIERA DELL'AZIENDA:

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare
l'apposito elenco documentale che verrà fornito su richiesta dell'utente da parte del personale di servizio.

Ristorazione Completa / Pizzeria

RISTORANTE/PIZZERIA "MOTTA"
Via A.Doria, 13/F - Bottegone (Pistoia)

Durante le lavorazioni all'interno del laboratorio cucina, possono venire a contatto fra di loro vari prodotti alimentari, fra i quali possono esserci anche ingredienti allergenici, pertanto è bene fare attenzione all'elenco di ingredienti specificato a seguire:

- Cereali contenenti glutine (Grano, Orzo, Avena, Farro, Segale, Kamut e loro ceppi ibridi) e prodotti derivati.
- Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- Molluschi.
- Uova e prodotti a base di uova.
- Pesce e prodotti della pesca.
- Arachidi e prodotti a base di arachidi (Olio).
- Soia e prodotti derivati.
- Lupini.
- 1-atte e prodotti a base di latte (compreso lattosio).
- Frutta a guscio e cioè: Mandorle, Noci comuni, Nocciole e pistacchi, Noci del Brasile, ecc. e prodotti derivati
- Sedano e prodotti a base di sedano e tutte le altre verdure appartenenti alla famiglia delle ombrellifere (Funghi) e prodotti derivati.
  Senape e prodotti a base di senape (Mostarda e derivati).
- Semi di sesamo e prodotti a base di Sesamo.
- Per le bevande e in particolar modo il vino la presenza di: Anidride Solforosa e Solfiti.
  Concentr. A10 mg/Kg a 10 mg /l come 502.
  Direttiva CE N. 89 del ì0 Novembre del 2003
  Modifica direttiva CE del 25 Novembre 2004.
  Regolamento CE N. ì169 del 25 Ottobre 20Ì1.

Si ricorda alla Spettabile Clientela che l'Azienda non risponde dei danni causati da eventuali allergie non dichiarate prima di aver effettuato l'acquisto del prodotto o non aver letto l'elenco ingredienti dei prodotti.

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI

VINI BIANCHI E ROSATI

Prosecco/Spumante Dolce	€ 12,00
Bianco IGT Toscano “Vergignolo”	€ 12,00
Soleluna IGT Toscana (90% Chardonnay,10% Riesling Italico)	€ 12,00
Falanghina	€ 15,00
Greco di Tufo	€ 18,00
Chardonnay Trentino	€ 15,00
Gewurztraminer	€ 21,00
Weissburgunder	€ 16,00
Muller Thurgau	€ 21,00
Vermentino Toscano	€ 15,00
Vernaccia di San Gimignano	€ 15,00
Ribolla Gialla	€ 15,00
Rosato Toscano	€ 16,00
Rosato Brut “Le Torri” (100% Sangiovese)	€ 14,00

LE MEZZE BOTTIGLIE

Sangiovese “Torre a Cenaia”	lt. 0,375	€ 7,50
Chianti Classico Gallo Nero “Nozzole”	lt. 0,375	€ 12,50
Rosso di Montalcino	lt. 0,375	€ 13,50
Barco Reale “Capezzana”	lt. 0,375	€ 13,50
Orchidea Casalbosco (50% Merlot - 50%Cabernet Sauvignon)	lt. 0,500	€ 16,00
Brunello di Montalcino	lt. 0,375	€ 30,00
Vermentino Bianco	lt. 0,375	€ 8,00
Rosato Toscano	lt. 0,375	€ 11,50

VINI ROSSI

Rosso IGT “Le Ballerine”Toscano (Sangiovese,Merlot,Petit Verdot)	€ 14,00
Rosso IGT “Le Vespe” Vannucci (Sangiovese)	€ 18,00
Rosso IGT “I Merli” Vannucci (Merlot)	€ 20,00
Ripagrande (Sangiovese,Sirah,Merlot,Cabernet Sauvignon)	€ 13,00
Ripa d’Orcia (Merlot,Sirah,Cabernet Sauvignon)	€ 20,00
Salebro Fortediga (100% Cabernet sauvignon)	€ 20,00
Masseo (40% Merlot Barrique,10% Cabernet Sauv.Barrique,50% Sangiovese botte)	€ 19,00
Prunideo (90% sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon)	€ 20,00
Barco Reale di Carmignano	€ 14,00
Carmignano Riserva “Elzana” o “Montalbiolo”	€ 28,00
Chianti Colli Fiorentini Riserva “Le Torri”	€ 18,00
Chianti “Fonte ai Salci”	€ 12,00
Chianti Classico Gallo Nero “Nozzole”	€ 20,00
Chianti Classico Poggio Torselli Riserva	€ 38,00
Chianti Rufina “Nipozzano”	€ 27,00
Meridius IGT Toscano (90% Sangiovese,10%Cabernet Sauvignon)	€ 12,00
Maliano IGT Toscano (60%Sangiov.,20% Merlot,10%Cab.Sauv.in barrique)	€ 30,00
Vigliano IGT Toscano (80% Sangiovese,20% Cabernet Sauvignon)	€ 30,00
San Lorenzo IGT Toscano (100% Sangiovese in Barrique)	€ 30,00
Morellino di Scansano “Motta”	€ 16,00
Rosso di Montalcino	€ 20,00
Brunello di Montalcino	€ 48,00
Rosso di Montepulciano	€ 19,00
Nobile di Montepulciano	€ 35,00
Bolgheri “Di Vaira”	€ 19,00
Bolgheri “Villa dei Pini”	€ 20,00
Bolgheri “Bruciato”	€ 35,00
Bolgheri “Grattamacco”	€ 30,00
Orcia Rosso TerrediSotto Riserva (100% Sangiovese)	€ 20,00
Montecucco Sangiovese DOCG	€ 20,00
Orchidea Casalbosco (50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon)	€ 20,00
Fuorcivitas Casalbosco (100% Cabernet sauvignon)	€ 18,00
Amarone Montresor DOCG (Corvina, Rondinella, Molinara,Oseleta)	€ 49,00
Ripasso Montresor DOP (Corvina, Rondinella, Molinara)	€ 30,00