Mercè

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**

Antipasti di Terra

-Antipasto Toscano	€ 13,50
-Crostini Misti	€ 10,50
-Antipasto "Motta" (Coccoli, Burrata, Prosciutto Crudo)	€ 13,50
-Sformatini di Verdure	€ 11,50
-Pecorino Cotto al Forno con Prosciutto Crudo	€ 11,50
-Selezione di Formaggi con Marmellata e Miele	€ 15,50
-Tagliere del Cacciatore (black angus affumicato, salame di cinghiale, salame di cervo, speck di anatra, petto d'oca affumicato, mortadella di cinghiale al tartufo)	€ 16,50
-Uovo Pochè su Fonduta di Pecorino e Tartufo	€ 13,50
-Crema di Verdure e Granella di Pistacchio di Bronte	€ 11,50
-Bis di Tartare di Manzo	€ 13,50
-Polenta con Porcini	€ 12,50

Antipasti di Mare

-*Spadellata di Mare (zuppa di cozze, vongole, gamberi, calamari e pomodorini pachino)	€ 15,50
-*Gamberi Kataifi con Maionese ai Crostacei	€ 14,50
-*Cheese Cake Salata con Salmone Affumicato,Mostarda di Pomodori Verdi	€13,50
-*Purè di Patate con Tentacoli di Polpo	€ 14,50
-*Insalatina Tiepida di Mare (seppioline, calamari, gamberi, carote e sedano)	€ 15,50
-*Tavolozza del Pescatore (zuppetta di moscardini, salmone marinato all'arancia, capesante, tortino di baccalà con crema di porri, gamberi al vapore)	€ 17,50
-*Impepata di Cozze	€ 13,50
-*Baccala in Tre Cotture (mantecato, fritto e in olio cottura)	€ 16,50

Primi Piatti di Terra

-Maccheroni sull'Anatra	€ 13,50
-Penne alla Puttanesca (Pomodoro,Olive,Capperi, Acciughe)	€ 11,50
-Penne alla Zingara Ricetta Originale del Motta 1976 (Ragu di Manzo,Champignon,Porcini,Pomodoro,Panna)	€ 13,50
-Penne alla Boscaiola (Pomodoro,Guanciale,Champignon,Porcini)	€ 11,50
-Tortelli di Patate con Ragù di Cinta Senese	€ 14,50
-Risotto "Chiedimi Com'è"	€ 12,50
-Panzerotti di "Giovanni"	€ 12,50
-Lasagne Classiche	€ 11,50
-Tagliolini al Tartufo	€ 15,50
-Pappardelle al Cinghiale	€ 13,50
-Gnudi Maremmani Ricotta,Spinaci lavorati a Mano Cacio e Pepe	€ 13,50

Primi Piatti di Mare

-*Rigatoni con Mazzancolle e Carciofi a Spicchi	€ 15,50
-*Spaghetti ai Frutti di Mare (vongole,gamberi,cozze,calamari,polpo)	€ 15,50
-*Mezzi Paccheri alla Trabaccolara	€ 15,50
-*Ravioli di Aragosta con Crema di Champagne e Bocconcini di Astice	€ 15,50
-*Tagliatelle con Vongole,Burrata e Cherry Tomato	€ 15,50
-*Chicche agli Scampi e Zafferano	€ 15,50
-*Garganelli,Crema di Zucchine,Salmone,Granella di Pistacchio	€ 15,50

*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	€ 4,80 al hg.
-Tagliata di Manzo Con Grana e Rucola	€ 18,50
-Filetto al Pepe Verde/Griglia/Aceto Balsamico/all'Alpina	€ 20,50
-Peposo dell'Impruneta con Polenta	€ 16,50
-Costolette di Agnello Fritte con Patate Arrosto	€ 18,50
-Fritto dell'Aia con Verdure	€ 18,50
-Coniglio Ripieno con Caponata di Verdure	€ 18,50
-Scaloppine di Manzo Ricetta Originale del Motta 1976 ai Funghi Porcini o al Limone	€ 14,50
-Filetto di Cinta Senese al Tartufo Nero	€ 19,50
-Petto d'Anatra al Vin Santo	€ 18,50
-Galletto al Mattone	€ 13,50

Secondi Piatti di Pesce

-*Calamari Ripieni Adagiati su Salsa di Pomodoro	€ 18,50
-*Gamberi alla Griglia	€ 18,50
-*Filetti di Branzino all'Isolana	€ 18,50
-*Trancio di Salmone alla Griglia, Zucchine,Limone,Pepe Rosa	€20,50
-*Frittura di Pesce con Verdure	€ 18,50
-*Baccala' in Olio Cottura e Porri	€ 18,50
-*Tagliata di Tonno ai Pistacchi con Involtini di Zucchine	€ 20,50
-*Seppia Gratinata, Guanciale Croccante e Crema di Asparagi	€ 18,50
-*Coda di Rospo avvolta nel Rigatino su Crema di Piselli	€ 18,50

Menu Bambino (4/8 anni)

Pasta al pomodoro, Cotoletta o Hamburger, Patatine Fritte	€ 17,50

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**
Caponata di Verdure	**€ 5,00**

Dolci Produzione Propria

Sorbetto al Limone/Mela Verde/Lime/Mango/Passion Fruit	**€ 6,00**
Tartufo Nero	**€ 6,00**
Tiramisu al Caffè	**€ 6,00**
Panna Cotta ai Frutti di Bosco, al Cioccolato, al Pistacchio	**€ 6,00**
Cheese Cake ai Frutti di Bosco, al Cioccolato, al Pistacchio	**€ 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
#Per la richiesta della mezza porzione verrà applicato il 20% di sconto rispetto al prezzo della pietanza intera

SI AVVERTE LA GENTILE CLIENTELA CHE PER MOTIVI FISCALI NON E' POSSIBILE EFFETTUARE CONTI SEPARATI

La Pizza

Margherita	**€ 6,00**
Marinara (pomodoro,aglio, prezzemolo)	**€ 5,00**
Americana (pomodoro,mozzarella,wurstel,patatine)	**€ 9,00**
Mascarpone e Speck	**€ 9,00**
Napoli (pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe)	**€ 8,00**
Prosciutto Cotto e Funghi	**€ 8,00**
Salsiccia	**€ 8,00**
Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante)	**€ 8,00**
Wurstel	**€ 8,00**
Tonno e Cipolla	**€ 8,00**
Capricciosa (pomodoro, mozzarella, prosc.cotto, funghi, olive e carciofi)	**€ 9,00**
Quattro Stagioni(pomodoro, mozzarella, prosc.cotto, funghi, olive e carciofi)	**€ 9,00**
Quattro Formaggi(pomodoro, mozzarella, fontina, scamorza, gorgonzola)	**€ 9,00**
Valtellina (pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana)	**€ 9,00**
Maialona(pomodoro, mozzarella, prosc.cotto, salsiccia, salame, wurstel, nduja)	**€ 9,00**
Vegetariana (pomodoro, mozzarella, funghi, cipolle, zucchine, melanzane, pomodorini, rucola)	**€ 9,00**
Frutti di Mare (pomodoro,aglio, prezzemolo, cozze, vongole e gamberi)	**€ 12,00**
Big* (tre strati:salsa verde, prosc. cotto arrosto,pomodori a fette,valeriana,pecorino,maionese)	**€ 15,00**

*****

Calzoni

Normale (mozzarella, prosciutto cotto)	**€ 9,00**
Farcito (mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive)	**€ 10,00**
Pane Arabo (mozzarella di bufala, prosc.crudo, rucola, pomodorini,grana)	**€ 10,00**

- **Aggiunta Mozzarella di Bufala e Burrata** **€ 2,00**
- **Aggiunta di Farina Integrale/Canapa Sativa/Curcuma/ Farro/ 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	**€ 4,00**
Bianca (mozzarella)	**€ 6,00**
Trevisana (mozzarella, radicchio rosso, gorgonzola)	**€ 8,00**
Bianca con Prosciutto Cotto/Crudo	**€ 8,00**
Bianca con Salsiccia	**€ 8,00**
Bianca con Salsiccia e Stracchino	**€ 8,00**
Motta (bufala, prosc.crudo, rucola, grana, pomodorini)	**€ 10,00**
Bianca con Friarielli e Salsiccia	**€ 10,00**
Bianca con Gorgonzola, Noci e pere	**€ 10,00**
Bianca "Zenzerino" (mozzarella,prosc.crudo,limone e zenzero)	**€ 9,00**
Bianca Primavera (mozzarella,zucchine,melanzane e peperoni)	**€ 8,00**
Bianca con Patate e Porchetta	**€ 10,00**

Integrali

Boscaiola (pomodoro, porcini, aglio, prezzemolo)	**€ 8,00**
Dado (mozzarella, mortadella, granella di pistacchio)	**€ 9,00**

Curcuma

Ginger (mozzarella,lardo di Colonnata,zenzero)	**€ 10,00**

Pizze 7 Cereali

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

Parmigiana(mozzarella,melanzane,pomodoro,basilico,scaglie di Grana)	**€ 10,00**
Rustica (mozzarella, zucchine,prosciutto cotto)	**€ 10,00**
Pane Arabo N°7 (7 cereali + 7 ingredienti)	**€ 12,00**

(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**

Pizza ai Ceci

Doria (crema di ceci, burrata, lardo e tartufo nero lamellato)	**€ 13,00**

Bevande

Acqua Minerale		**€ 2,50**
Birra	**Piccola (0,20 cl.) Media (0,40 cl.) Grande (1,00 lt.)**	**€ 3,00 - € 4,00 - € 8,00**
Lattine Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Estathe Limone o Pesca		**€ 3,00**
Birra Rossa/ Doppio Malto		**€ 5,00**
Birra Moretti		**€ 4,00**
Caffè Espresso / Orzo / Decaffeinato		**€ 1,50**
Caffè Corretto/ Caffè Ginseng		**€ 2,00**
Cappuccino		**€ 2,50**
Distillati/Amari/Rhum		**€ 4,00 / € 8,00**
Coperto		**€ 2,50**

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	€ 15,00
Bianco IGT Toscano	€ 15,00
Falanghina	€ 19,00
Greco di Tufo	€ 25,00
Chardonnay	€ 18,00
Sauvignon	€ 18,00
Gewurztraminer	€ 21,00
Muller Thurgau	€ 21,00
Vermentino Toscano	€ 18,00
Vernaccia di San Gimignano	€ 21,00
Ribolla Gialla	€ 19,00
Rosato Toscano	€ 18,00
Rosato Brut	€ 16,00

LE MEZZE BOTTIGLIE

Bolgheri Rosso"Caccia al Palazzo"	lt. 0,375	€ 12,50
Chianti Classico Gallo Nero "Nozzole"	lt. 0,375	€ 12,50
Cabernet Toscano "Colle al Sasso"	lt. 0,375	€ 12,50
Rosso di Montalcino	lt. 0,375	€ 15,50
Barco Reale "Capezzana"	lt. 0,375	€ 15,50
Brunello di Montalcino	lt. 0,375	€ 30,00
Vermentino Bianco	lt. 0,375	€ 12,50
Rosato Toscano	lt. 0,375	€ 12,50
Bolgheri "Bruciato"	lt. 0,375	€ 25,00

VINI ROSSI

Prunideo (90% Sangiovese,10%Cab. Sauv., Barrique Rovere Francese)	€ 22,00
Terre More Ammiraglia Frescobaldi (Cabernet Sauvignon)	€ 20,00
Barco Reale di Carmignano	€ 20,00
Carmignano Riserva “Elzana” o “Montalbiolo”	€ 28,00
Chianti “Piandaccoli”	€ 16,00
Chianti Classico Gallo Nero “Nozzole”	€ 27,00
Chianti Classico “Il Grigio” San Felice	€ 27,00
Chianti Rufina “Nipozzano”	€ 27,00
diSpetto (blend di uve rosse intense e profumate)	€ 16,00
Ula Barbanera (blend di uve rosse leggermente appassite)	€ 18,00
Eterno IGT CELEBRATIVO	€ 20,00
Scorfano Rosso” Guicciardini” (Sangiovese su ripasso di uve Alicante)	€ 20,00
Sangiovese Podere Pellicciano	€ 30,00
Morellino di Scansano “Motta”	€ 18,00
Sagrantino di Montefalco	€ 25,00
Rosso di Montalcino	€ 20,00
Brunello di Montalcino	€ 48,00
Rosso di Montepulciano	€ 20,00
Nobile di Montepulciano	€ 35,00
Fuorcivitas (100% Cabernet Sauvugnon)	€ 22,00
Orchidea (50% Merlot,50% Cabernet Sauvignon)	€ 28,00
Villa Antinori IGT (55%Sangiovese,25%Cabernet Sauvignon,20%Merlot)	€ 28,00
“Le Volte” Ornellaia	€ 40,00
“Le Difese” San Guido	€ 58,00
Bolgheri “Di Vaira”	€ 22,00
Bolgheri “Bruciato”	€ 38,00
Bolgheri “Campo Al Mare”	€38,00
Montecucco Sangiovese DOCG	€ 20,00
Ripasso Montresor DOP (Corvina, Rondinella, Molinara)	€ 30,00
Amarone della Valpolicella	€ 50,00