MOTTA

Merci

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 € 14,00
-Crostini Misti € 11,00
-Antipasto "Motta" (Coccoli, Burrata, Prosciutto Crudo) € 14,00
-Sformatini di Verdure € 12,50
-"Tonno" del Chianti con Giardiniera di Verdure € 14,00
-Pecorino Cotto al Forno con Prosciutto Crudo € 12,00
-Selezione di Formaggi con Marmellata e Miele € 16,00
-Tagliere del Cacciatore (black angus affumicato, salame di cinghiale, salame di cervo, speck di anatra, petto d'oca affumicato, mortadella di cinghiale al tartufo) € 17,00
-Uovo Pochè su Fonduta di Pecorino e Tartufo € 14,00
-Crema di Verdure e Granella di Pistacchio di Bronte € 13,00
-Bis di Tartare di Manzo € 14,50
-Polenta con Porcini € 13,00

Antipasti di Mare

-*Spadellata di Mare (zuppa di cozze,vongole,gamberi,calamari e pomodorini pachino) € 16,00
-*Gamberi Kataifi con Maionese ai Crostacei € 15,50
-*Cheese Cake Salata con Salmone Affumicato,Mostarda Pomodori Verdi € 14,00
-*Purè di Patate con Tentacoli di Polpo € 15,50
-*Insalatina Tiepida di Mare (seppioline, calamari, gamberi, carote e sedano) € 16,00
-*Tavolozza del Pescatore (zuppetta di moscardini, salmone marinato all'arancia, capesante, tortino di baccalà con crema di porri, gamberi al vapore) € 18,00
-*Impepata di Cozze € 14,00
-*Baccala in Tre Cotture (mantecato, fritto e in olio cottura) € 17,00

Primi Piatti di Terra

-Maccheroni sull'Anatra	€ 14,00
-Penne alla Puttanesca (Pomodoro,Olive,Capperi, Acciughe)	€ 12,00
-Minestra di Pane Toscano con Cavolo e Verdure	€ 13,00
-Tortellini al "Baffo"Ricetta Originale del Motta 1976 (Panna,Prosciutto Cotto)	€ 13,00
-Penne alla Zingara Ricetta Originale del Motta 1976 (Ragu di Manzo,Champignon,Porcini,Pomodoro,Panna)	€ 14,00
-Penne alla Boscaiola (Pomodoro,Guanciale,Champignon,Porcini)	€ 12,00
-Tortelli di Patate con Ragù Etrusco di Suino	€ 15,00
-Fagottini Ricotta e Pere con Crema di Noci	€ 14,00
-Risotto "Chiedimi Com'è"	€ 13,00
-Panzerotti di "Giovanni"	€ 13,00
-Lasagne Classiche	€ 13,00
-Tagliolini al Tartufo	€ 16,00
-Pappardelle al Cinghiale	€ 14,00
-Gnudi Maremmani Ricotta,Spinaci lavorati a Mano Cacio e Pepe	€ 14,00

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 Pistacchio	€ 15,50
-*Zuppa del Marinaio (fagioli,vongole,cozze,moscardini,pomodoro)	€ 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	€ 19,00
-Filetto al Pepe Verde/Griglia/Aceto Balsamico/all'Alpina	€ 22,50
-Peposo dell'Impruneta con Polenta	€ 18,00
-Costolette di Agnello Fritte con Patate Arrosto	€ 19,00
-Fritto dell'Aia con Verdure	€ 19,00
-Involtini di Controfiletto Ripieni di Prosciutto Cotto e Scamorza con Gratin di Patate e Formaggio	€ 20,00
-Coniglio Ripieno con Caponata di Verdure	€ 20,00
-Scaloppine di Manzo Ricetta Originale del Motta 1976 ai Funghi Porcini o al Limone	€ 15,50
-Filetto di Suino Etrusco al Tartufo Nero	€ 20,50
-Petto d'Anatra al Vin Santo	€ 19,00
-Galletto al Mattone	€ 14,00

Secondi Piatti di Pesce

-*Calamari Ripieni Adagiati su Salsa di Pomodoro	€ 19,50
-*Gamberi alla Griglia	€ 19,50
-*Filetti di Branzino all'Isolana	€ 19,50
-*Trancio di Salmone alla Griglia, Zucchine,Limone,Pepe Rosa	€ 20,50
-*Frittura di Pesce con Verdure	€ 19,50
-*Baccala' in Olio Cottura e Porri	€ 19,50
-*Tagliata di Tonno ai Pistacchi con Involtini di Zucchine	€ 21,50
-*Seppia Gratinata, Guanciale Croccante e Crema di Asparagi	€ 19,50
-*Coda di Rospo avvolta nel Rigatino su Crema di Piselli	€ 19,50

Menu Bambino (4/8 anni)

Pasta al pomodoro, Cotoletta o Hamburger, Patatine Fritte	€ 18,50

Contorni

Patate Arrosto o Fritte	€ 5,50
Insalata con Pomodori e Carote	€ 5,50
Fagioli all'Olio	€ 5,50
Spinaci Saltati	€ 5,50
Verdure Fritte	€ 5,50
Caponata di Verdure	€ 5,50

Dolci Produzione Propria

Sorbetti Analcolici /Mela Verde/Lime/Mango/Passion Fruit	€ 6,00
Sorbetti Alcolici/Limone/Pere Williams e Cognac	€ 6,00
Tartufo Nero e Tartufo Bianco	€ 6,00
Tiramisu al Caffè	€ 6,00
Panna Cotta Frutti di Bosco,Cioccolato,Pistacchio,Caramello Salato	€ 6,00
Cheese Cake Frutti di Bosco,Cioccolato,Pistacchio,Caramello Salato	€ 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 di Farina Integrale/Canapa Sativa/Curcuma
Farro/7 Cereali/Mozzarella di Bufala/Burrata/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/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)	€ 10,00
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)	€ 10,00

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

Pizza alla Barbabietola Rossa

Barba...Pizza (bufala,pomodorini gialli e il tuo ingrediente preferito)	€ 10,00

Bevande

Acqua Minerale		€ 3,00
Birra	Piccola (0,20 cl.) Media (0,40 cl.) Grande (1,00 lt.)	€ 3,50 - € 5,00 - € 10,00
Lattine Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Estathe Limone o Pesca		€ 3,50
Birra Rossa/ Doppio Malto		€ 6,00
Birra Moretti		€ 5,00
Caffè Espresso / Orzo / Decaffeinato		€ 2,00
Caffè Corretto/ Caffè Ginseng		€ 2,50
Cappuccino		€ 2,50
Distillati/Amari/Rhum		€ 4,00 / € 10,00
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.
°Latte e prodotti a base di latte (compreso Lattosio).
°Frutta a guscio cioè:Mandorle,Noci comuni,Nocciole e Pistacchi, Noci del Brasile, ecc. e prodotti derivati
°Sedano e prodotti a base di sedano e tutte le del altre verdure appartenenti alla famiglia delle ombrellifere (Funghi) e prodotti derivati.
°Senape e prodotti a base di senape (Mostara 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.A 10 mg/Kg a 10 mg/l come SO2.
Direttiva CE N.89 del 10 Novembre 2003
Modifica direttiva CE del 25 Novembre 2004.
Regolamento CE N.1169 del 25 Ottobre 2011.

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

Falanghina “Campi Flegrei”	€ 20,00
Greco di Tufo “Mastroberardino” DOCG	€ 25,00
Ribolla Gialla “Attems” IGT Venezia Giulia	€ 20,00
Chardonnay “Attems” IGT Venezia Giulia	€ 20,00
Sauvignon “Attems” IGT Venezia Giulia	€ 20,00
Pomino Bianco ”Frescobaldi” DOC	€ 22,00
“Erta del Mandorlo” Galardi (Trebbiano, Vermentino)	€ 20,00
Vermentino Toscano“Masso Vivo Ammiraglia Frescobaldi”DOCG	€ 20,00
Vermentino Toscano Caccia al Palazzo Bolgheri “Di Vaira” DOCG	€ 20,00
Gewurztraminer “St.Michael L.Eppan”	€ 25,00
Muller Thurgau “Catullio”	€ 25,00
Bianco Bolgheri “Di Vaira” Barrique DOC	€ 33,00
Vernaccia di San Gimignano “Casa alle Vacche” DOCG	€ 21,00
Bianco “Ildebrando” IGT Toscano	€ 18,00
Rosato Toscano Caccia al Palazzo Bolgheri “Di Vaira” DOC	€ 20,00
Rosato Brut Millesimato “Soligo”	€ 18,00
Prosecco/Spumante Dolce	€ 16,00
Spumante “Astrale Piccini” Extra Dry	€ 16,00

CHAMPAGNE

“Jean Arnhoult” Carte Blanche	€ 42,00
“Jean Arnhoult” Rosè	€ 42,00
G.H. Mumm Cordon Rouge	€ 75,00
Moet & Chandon Reserve Imperiale	€ 75,00

VINI ROSSI

Prunideo (90% Sangiovese,10%Cab. Sauv., Barrique Rovere Francese)	€ 28,00
Terre More Ammiraglia Frescobaldi (Cabernet Sauvignon) DOC	€ 20,00
Barco Reale di Carmignano “Fattoria Ambra” DOC	€ 20,00
Carmignano Riserva Montalbiolo “Fattoria Ambra” DOCG	€ 28,00
URGA “Tenuta Dodici” (Sangiovese,Cab.Sauvignon,Barrique)	€ 40,00
Dodici “Tenuta Dodici” IGT Maremma	€ 22,00
Rosso Castiglioni “Frescobaldi” (Cab.Sauv.,Cab.Franc,Merlot,Sangiov)	€ 25,00
Chianti “Piandaccoli” DOCG	€ 20,00
Chianti Superiore “Voce alla Terra” Galardi	€ 25,00
Chianti Classico Gallo Nero “Nozzole” DOCG	€ 29,00
Chianti Classico “Il Grigio” San Felice DOCG	€ 29,00
Chianti Rufina “Nipozzano” DOCG	€ 29,00
Pomino Pinot Nero “Frescobaldi” DOC	€ 32,00
Scorfano Rosso “Guicciardini” (Sangiovese su ripasso di uve Alicante)	€ 20,00
Morellino di Scansano “Motta” DOCG	€ 20,00
Sagrantino di Montefalco DOC	€ 25,00
“Vino in Musica” Valiano (50% Sangiovese, 50% Cab. Sauvignon)	€ 40,00
Pacchia “Tenuta Piccini” (Sangiovese,Merlot)	€ 22,00
Rosso “Lucente” Frescobaldi Tenuta Luce IGT	€ 40,00
Rosso di Montalcino “Campogiovanni” DOC	€ 30,00
Brunello di Montalcino “Campo ai Sassi” DOC	€ 40,00
Brunello di Montalcino “Campogiovanni” DOCG	€ 55,00
Rosso di Montepulciano “Poliziano” DOC	€ 20,00
Nobile di Montepulciano “Poliziano” DOCG	€ 35,00
Fuorcivitas (100% Cabernet Sauvignon) “Casalbosco”	€ 22,00
Orchidea (50% Merlot,50% Cabernet Sauvignon) “Casalbosco”	€ 30,00
Villa Antinori IGT (55%Sangiovese, 25%Cabernet Sauvignon,20%Merlot)	€ 28,00
Le Volte “Ornellaia” IGT	€ 40,00
Le Difese ”San Guido” IGT	€ 58,00
Rosso Toscano Caccia al Palazzo Bolgheri “Di Vaira” DOC	€ 22,00
Bolgheri “Bruciato” DOC	€ 45,00
Bolgheri “Campo Al Mare” DOC	€ 38,00
Montecucco Sangiovese “Vigne a Porrona” DOCG	€ 22,00
Ripasso “Pietra di Pun” (Corvina, Rondinella, Molinara) DOC	€ 30,00
Amarone della Valpolicella “Pietra di Pun” DOCG	€ 50,00

LE MEZZE BOTTIGLIE

Rosso Caccia al Palazzo Bolgheri "Di Vaira" DOC	lt. 0,375	€ 12,50
Chianti Classico Gallo Nero "Nozzole" DOCG	lt. 0,375	€ 12,50
Chianti Castiglioni "Frescobaldi" DOCG	lt. 0,375	€ 10,50
Rosso di Montalcino " Col D'Orcia" DOC	lt. 0,375	€ 15,50
Barco Reale "Capezzana" DOC	lt. 0,375	€ 15,50
Brunello di Montalcino "Terre delle Grazie" DOCG	lt. 0,375	€ 30,00
Vermentino " Bolgheri Di Vaira"DOCG	lt. 0,375	€ 12,50
Rosato Caccia al Palazzo Bolgheri "Di Vaira" DOC	lt. 0,375	€ 12,50
Bolgheri "Bruciato" DOC	lt. 0,375	€ 25,00