MOTTA

Mercá

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 (Salumi e Crostini) € 14,00
-Crostini Misti 1,7,9 € 12,00
-Antipasto "Motta" (Coccoli, Burrata, Prosciutto Crudo) 1,7 € 16,00
-Sformatini di Verdure 1,3,7 € 14,00
-"Tonno" del Chianti con Giardiniera di Verdure 12 € 14,00
-Insalata di Champignon,Iceberg,Grana,Lonzino,MandorleUvetta7,8 € 16,00
-Selezione di Formaggi con Marmellata e Miele 3,7 € 18,00
-Tagliere del Cacciatore (black angus affumicato, salame di cinghiale, salame di cervo, speck di anatra, petto d'oca affumicato, mortadella di cinghiale al tartufo) € 18,00
-Uova Pochè su Fonduta di Pecorino,Tartufo e Guanciale 1,3,7,9 € 16,00
-Crema di Zucca e Granella di Pistacchio di Bronte 7,8 € 13,00
-Bis di Tartare di Manzo (con Mela Marinata al Limone e Scaglie di Mandorle Tostate e Fonduta di Pecorino e Tartufo Nero) 7,8 € 18,00
-Polenta con Porcini Morbida o Fritta 7,9,12 € 14,00
-Parmigiana di Melanzane 3,7 € 13,00

Antipasti di Mare

-*Spadellata di Mare cozze,vongole,gamberi,calamari e pomodorini pachino 2,4,9,14 € 18,00
-*Gamberi Kataifi con Maionese ai Crostacei 2,4,9,12 € 18,00
-*Salumi di Mare e Acciughe del Cantabrico con Pane ai 7 Cereali € 18,00
(marlin affumicato,baccalà affumicato,pesce spada affumicato)1,4
-*Alici Fritte con Salsa Tzatziki (salsa a base di yogurt e cetrioli) 1,4,7 € 16,00
-*Purè di Patate con Tentacoli di Polpo 4,7 € 18,00
-*Insalatina Tiepida di Mare seppie,calamari,gamberi,carote,sedano)1,2,7,9,12,14 € 18,00
-*Tavolozza del Pescatore (zuppetta di moscardini, salmone marinato, capasanta, tortino di baccalà con cipolle caramellate, alici marinate)1,2,3,4,7,14 € 18,00
-*Impepata di Cozze1,2,4,14 € 14,00
-*Seppioline con Piselli al Pomodoro 9,12,14 € 14,00
-*Gamberi alla Caruso (code di gambero,aglio,burro,peperoncino) 1,2,7 € 18,00

Primi Piatti di Terra

-Maccheroni sull'Anatra 1,3,9,12 € 14,00
-Penne alla Puttanesca (Pomodoro,Olive,Capperi) 1 € 13,00
-Minestra di Pane Toscano con Cavolo e Verdure 1,9 € 13,00
-Tortellini al "Baffo" Ricetta Originale del Motta 1976 € 13,00
(Panna,Prosciutto Cotto e Noce Moscata) 1,3,7
-Penne alla Zingara Ricetta Originale del Motta 1976 € 14,00
(Ragu di Manzo,Champignon,Porcini,Pomodoro,Panna) 1,7,12
-Penne alla Boscaiola (Pomodoro,Guanciale,Champignon,Porcini) 1,7 € 13,00
-Tortelli di Patate con Ragù Etrusco di Suino 1,3,7,12 € 16,00
-Fagottini Ricotta e Pere con Crema di Noci 1,3,7,8 € 16,00
-Risotto "Chiedimi Com'è" € 13,00
-Panzerotti di "Giovanni" (Crepes con P.cotto e Besciamella,
Gratinata in Forno con Pomodoro e Origano) 1,3,7 € 13,00
-Lasagne Classiche 1,3,7,12 € 13,00
-Tagliolini al Tartufo 1,3,7 € 18,00
-Pappardelle al Cinghiale 1,3,9,12 € 15,00
-Gnudi Maremmani Ricotta e Spinaci Fatti a Mano,Cacio e Pepe 1,3,7 € 14,00

Primi Piatti di Mare

-*Linguine Pomodoro e Granchio 1,2,12 € 18,00
-*Raviolini Ricotta e Spinaci con Calamari su Emulsione
di Burro e Salvia 1,2,3,4,7,12,14 € 18,00
-*Cremosa di Patate con Calamarata e Mazzancolle 1,12,14 € 18,00
-*Spaghetti ai Frutti di Mare vongole,gamberi,cozze,calamari,polpo 1,2,4,9,12,14 € 18,00
-*Mezzi Paccheri alla Trabaccolara (sugo saporito di pesce misto) 1,4,12 € 18,00
-*Ravioli di Aragosta con Crema di Champagne
e Bocconcini di Astice 1,2,3,4,7,9,12 € 18,00
-*Tagliatelle con Vongole, Burrata e Cherry Tomato 1,3,7,12,14 € 18,00
-*Chicche agli Scampi e Zafferano 1,2,7,12 € 18,00
-*Garganelli,Zucchine,Fette di Salmone,Granella Pistacchio 1,4,8 € 18,00
-*Zuppa del Marinaio fagioli,vongole,cozze,moscardini,pomodoro 1,2,4,9,12,14 € 18,00

*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 € 5,70 al hg.
-Tagliata di Manzo Con Grana e Rucola 3,7 € 20,00
-FilettoPepeVerde/Griglia/AcetoBalsamico/Alpina1,3,4,6,12 €24,00/26,00
-Peposo dell'Impruneta con Polenta 9,12 € 20,00
-Ossobuco in Umido con
Timballo di Riso e Piselli allo Zafferano 1,3,7,9,12 € 20,00
-Costolette di Agnello Fritte con Patate Arrosto1,3,12 € 18,00
-Fritto dell'Aia con Verdure 1,3 € 20,00
-Involtini di Controfiletto Ripieni di Prosciutto Cotto e
Scamorza con Gratin di Patate e Formaggio3,7 € 20,00
-Coniglio Ripieno con Caponata di Verdure 3,7,9,12 € 20,00
-Scaloppine di Manzo Ricetta Originale del Motta 1976
ai Funghi Porcini o al Limone 1 € 16,00
-Filetto di Suino Etrusco al Tartufo Nero 7,12 € 22,00
-Petto d'Anatra al Vin Santo 12 € 20,00
-Galletto al Mattone € 14,00

Secondi Piatti di Pesce

-*Bistecca di Totano in Crosta di Pancetta Salsa di Avocado,
Lime, Senape e Pisellini al Tegame 4,9,11 € 20,00
-*Gamberi alla Griglia 2 € 20,00
-*Filetto di Gallinella,Patate,Pomodorini,Mandorle 4,8 € 20,00
-*Salmone alla Griglia con Verdure Grigliate € 22,00
-*Frittura di Pesce con Verdure 1,2,14 € 20,00
-*Baccala' Fritto con Carciofi Fritti 4 € 22,00
-*Tagliata di Tonno ai Pistacchi con Involtini di Zucchine 4,8 € 22,00
-*Seppia Gratinata,Guanciale Croccante,Crema di Asparagi 1,4 € 20,00
-*Catalana di Crostacei con Verdure e Frutta(scampi,gamberi)2,9 € 28,00

Menu Bambino (4/8 anni)

Pasta al pomodoro, Cotoletta o Hamburger, Patatine Fritte 1,9 € 20,00

Contorni

Patate Arrosto o Fritte	€ 5,50
Insalata con Pomodori e Carote	€ 5,50
Fagioli all'Olio o Spinaci Saltati 7	€ 5,50
Carciofi Fritti 1,3	€ 5,50
Verdure Fritte o Grigliate 1,3	€ 5,50
Caponata di Verdure 8,9,12	€ 5,50
Gratin di Patate e Formaggio 1,3,7	€ 5,50

Dolci Produzione Propria

Sorbetti Mela Verde/Lime/Mango/Passion Fruit/Frutti Rossi	€ 6,00
Sgroppino al Limone	€ 6,00
Tartufo Nero e Tartufo Bianco	€ 6,00
Tiramisu al Caffè 1,3,6,7,9	€ 6,00
Panna CottaFrutti di Bosco,Cioccolato,Pistacchio,Caramello Salato1,6	€ 6,00
Cheese CakeFrutti diBosco,Cioccolato,Pistacchio,CaramelloSalato1,3,7	€6,00
Tortino al Cioccolato con Cuore Caldo 1,3,6,7,8	€ 6,00
Tortino al Pistacchio con Cuore Caldo 1,3,6,7,8	€ 6,00
Mela in Camicia con Salsa di Vin Santo 1,3,6,7,12	€ 6,00
Ananas al Naturale o al Maraschino 12	€ 6,00
Scomposta di Millefoglie 1,3,6,7,12	€ 6,00
Diplomatica con Bignè al Pistacchio1,3,7,8	€ 6,00
Semifreddo all'Amaretto 1,3,6,7	€ 6,00
Zuccotto con Crema Inglese e Caramello Salato 1,3,7,12	€ 6,00
Mousse di Vin Santo e Cantuccini 1,3,7,8	€ 6,00

#Su richiesta varianti prodotti della panificazione senza glutine
#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 1,7	€ 7,00
Marinara (pomodoro,aglio, prezzemolo) 1	€ 6,00
Americana (pomodoro,mozzarella,wurstel,patatine) 1,7	€ 10,00
Mascarpone e Speck 1,7	€ 11,00
Napoli (pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe) 1,4,7	€ 10,00
Prosciutto Cotto e Funghi 1,7	€10,00
Salsiccia 1,7	€ 9,00
Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante) 1,7,12	€ 9,00
Wurstel 1,7	€ 9,00
Tonno e Cipolla 1,4,7	€ 9,00
Capricciosa (pomodoro, mozzarella, prosc.cotto, funghi, olive e carciofi) 1,7	€ 11,00
Quattro Stagioni(pomodoro,mozzarella,prosc.cotto,funghi,olive e carc.) 1,7	€ 11,00
Quattro Formaggi(pomodoro,mozzarella,fontina,scamorza,gorgonzola)1,7	€11,00
Valtellina (pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana) 1,7	€ 10,00
Maialona(pomodoro,mozz., prosc.cotto,salsiccia,salame,wurstel,nduja)1,7,12	€ 11,00
Vegetariana (pomodoro, mozzarella, funghi, cipolle, zucchine, melanzane, pomodorini, rucola) 1,7	€ 11,00
Frutti di Mare (pomodoro,aglio, prezzemolo, cozze, vongole,gamberi)1,2,7,14	€ 14,00

Calzoni

Normale (mozzarella, prosciutto cotto) 1,7	€ 10,00
Farcito (mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive) 1,7	€ 12,00
Pane Arabo (mozzarella di bufala,prosc.crudo,rucola,pomodorini,grana)1,7	€ 13,00

°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 1	€ 4,00
Bianca (mozzarella) 1,7	€ 6,00
Trevisana (mozzarella, radicchio rosso, gorgonzola)1,7	€ 9,00
Bianca con Prosciutto Cotto/Crudo 1,7	€ 9,00
Bianca con Salsiccia/Salsiccia e Stracchino 1,7	€ 10,00
Motta (bufala, prosc.crudo, rucola, grana, pomodorini) 1,7	€ 12,00
Bianca con Friarielli e Salsiccia 1,7	€ 11,00
Bianca con Gorgonzola, Noci e pere 1,7,8	€ 12,00
Bianca "Zenzerino" (mozzarella,prosc.crudo,limone e zenzero) 1,7	€ 11,00
Bianca Primavera (mozzarella,zucchine,melanzane e peperoni) 1,7	€ 10,00
Bianca con Patate e Porchetta 1,7	€ 12,00

Integrali

Boscaiola (pomodoro, porcini, aglio, prezzemolo) 1	€ 10,00
Dado (mozzarella, mortadella, granella di pistacchio) 1,7,8	€ 12,00

Curcuma

Ginger (mozzarella,lardo di Colonnata,zenzero) 1,7	€ 11,00

Pizze 7 Cereali

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

Parmigiana(moz.,melanzane,pomodoro,basilico,scaglie di Grana)1,7	€ 12,00
Rustica (mozzarella, zucchine,prosciutto cotto) 1,7	€ 11,00
Scrigno N°7 (7 cereali + 7 ingredienti) 1,7	€ 14,00

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

Pizza alla Canapa Sativa

Anniversario (mozzarella,stracchino,p. cotto, rosmarino e pepe nero) 1,7	€ 11,00

Pizza al Farro

Far...Zucca (polpa di zucca, brie, speck,pomodorini e burrata)1,7	€ 12,00

Pizza ai Ceci

Doria (crema di ceci, burrata, lardo e tartufo nero lamellato)1,7	€ 13,00

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		**€ 5,00 / € 10,00**
Coperto		**€ 3,00**

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.

Roberto Chiti, Consulente sulla Sicurezza e Igiene sui posti di Lavoro - Consigliere Nazionale ES.A.A
Associazione Nazionale Italiana Esperti Alimentari e Agroalimentari
Tel. 340 1580947 - E-mail: Roberto.haccp@email.it DAL 2004 ATECO 749021

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

RISTORANTE/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)

N.1 Le persone che presentano intolleranze al glutine (ciliaci) devono evitare,frumento,grano,ecc.Attenzione anche ai cibi impanati,salse emulsionate con farina,torte,pasticci.

Alimenti che NON contengono glutine: **Sciroppo di glucosio a base grano**

malto destrine base grano **Sciroppo di glucosio a base orzo**

N.2◦**Crostacei e prodotti a base di crostacei.** Vanno evitati anche i prodotti derivati come la salsa di granchio,ecc.

N.3◦**Uova e prodotti a base di uova e derivati.**

N.4◦**Pesce e prodotti della pesca**. Ttanne gelatina di pesce,gelatina o colla di pesce

N.5◦Arachidi e prodotti a base di arachidi (olio o burro)

N.6◦Soia e prodotti derivati. È presente anche nei gelati,salse,dessert,prodotti di carne e prodotti vegetariani (hamburger di soia) Tranne olio e grasso raffinato di soia stereoli di olio vegetale a base di soia-fitosteroli esteri a base di soi

N.7◦Latte e prodotti a base di latte (compreso Lattosio).yogurt,panna,latte in polvere,burro,formaggio, salumi (alcuni salumi contengono latte in polvere)

N.8◦Frutta a guscio cioè:Mandorle,Noci comuni,Nocciole e Pistacchi, ecc.
Attenzione a pani alle noci,biscotti,gelati,oli marzapane

N.9◦Sedano e prodotti a base di sedano.

N.10◦Senape e prodotti a base di senape, anche i semi (Mostara e derivati).

N.11◦Semi di sesamo e prodotti a base di semi di Sesamo.

N.12◦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.

N.13 Lupini e prodotti a base di lupini

N.14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

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.