

Le Pizze Classiche

Fornarina con pomodoro.....	3,00
Schiacciata.....	3,00
Schiacciata con prosciutto crudo di Parma.....	7,00
Marinara.....	5,00
Pomodoro.....	5,00
Margherita.....	6,00
Funghi trifolati.....	7,00
Napoli.....	7,00
Peperoni.....	7,00
Prosciutto cotto.....	7,00
Romana.....	7,00
Salsiccia.....	7,00
Wurstel.....	7,00
Bufala.....	9,00
Salamino piccante.....	8,00
Funghi Freschi.....	7,00

Le Pizze Speciali

Americana.....	9,00
(pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte)	
Argentina.....	12,00
(pom., mozz., gamberetti, pomodorini, rucola, grana, tutto a crudo)	
Balsamica.....	9,00
(pomodoro, mozzarella, radicchio, pancetta, crema balsamica)	
Bismark.....	9,00
(pomodoro, mozzarella, uovo, speck)	
Boscaiola.....	10,00
(pomodoro, mozzarella, porcini, rucola, grana)	
Calabrese (bianca).....	10,00
(mozzarella, bufala, peperoni, salame piccante)	
Campagnola.....	9,00
(pomodoro, mozzarella, funghi freschi, radicchio, rucola)	
Cantabrica (bianca).....	13,00
(pomodoro, mozzarella, pom. secchi, rucola, burrata, acciughe del Cantabrico)	
Christian.....	10,00
(pom., mozz., pom. secchi, gorgonzola, olive taggiasche, salame piccante)	
Contadina.....	9,00
(pom., mozz., melanz., peperoni, salsiccia, funghi trif., olive verdi)	
Delizia (bianca).....	10,00
(mozzarella, salmone, rucola, burrata)	
Discovolante.....	9,00
(pom., mozz., tonno, prosciutto cotto, funghi trif., acciughe)	
Gabri.....	10,00
(schiacciata con crudo di Parma Dop, rucola, scaglie di grana, pomodorini, tutto a crudo)	
Gegé.....	11,00
(pom., radicchio, pomodori secchi, olive taggiasche, taleggio)	
Girasole.....	10,00
(pom., mozz., prosciutto crudo di Parma d.o.p., funghi freschi, uovo)	
Golosa (bianca).....	10,00
(mozz., formaggi misti, gorgonzola, noci, pinoli)	
Kamikaze.....	10,00
(pom., mozzarella, acciughe, gorgonzola, cipolla, salamino piccante)	
Lacrima.....	9,00
(pom., mozz., cipolla, salamino piccante, olive nere, origano)	
Lollo (bianca).....	10,00
(mozzarella, salsiccia, porcini, asparagi)	
Luchino (bianca).....	12,00
(mozz., burrata, mortadella, pistacchi)	
Mambo.....	10,00
(pom., mozz., salamino piccante, taleggio, salsiccia, rucola)	
Mare e Monti (bianca).....	11,00
(mozzarella, porcini, frutti di mare)	

Variazioni al menù..... + 1,00 / +3,00

Speck, Crudo di Parma DOP, porcini, bresaola, bufala, patate fritte..... + 3,00

Prosciutto cotto e funghi.....	8,00
Asparagi.....	7,00
Calzone.....	8,00
Capricciosa.....	8,00
Gorgonzola (bianca).....	7,00
Quattro formaggi (bianca).....	8,00
Quattro stagioni.....	8,00
Radicchio (bianca).....	7,00
Tonno.....	8,00
Verdure grigliate.....	10,00
Caprese (pomodoro, mozzarella, bufala, pomodorini, basilico).....	10,00
Prosciutto crudo di Parma d.o.p.....	9,00
Tonno e cipolla.....	9,00
Porcini (bianca).....	9,00
Frutti di mare (senza mozzarella).....	11,00
Stalla (di tutto un pò).....	10,00
Calzone Siciliano (ricotta, salame picc., mozz., pomodori secchi).....	10,00

Mercurio.....	10,00
(pomodoro, mozzarella, patate al forno, speck)	
Messicana.....	9,00
(pomodoro, mozz., funghi trifolati, pancetta, pomodorini)	
Michiletta (bianca, farro).....	10,00
(mozz., radicchio, scamorza affumicata, pancetta)	
Misto Funghi.....	10,00
(pom., mozz., funghi freschi e trifolati, porcini)	
Ninni.....	10,00
(pom., mozzarella, pancetta, funghi freschi, salamino piccante, rucola)	
Norvegese (bianca).....	10,00
(mozzarella, salmone, speck)	
Ortolana (senza moz.).....	9,00
(pom., peperoni, cipolla, melanz., zucchine, funghi trif., radicchio, olive miste)	
Parigina.....	9,00
(pom., mozz., prosciutto cotto, funghi trif., peperoni, olive verdi)	
Parmigiana.....	9,00
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, melanzane, grana)	
Piemontese.....	12,00
(pomodoro, radicchio, pom. secchi, olive taggiasche, tomino)	
Pistarino (farro).....	10,00
(pomodoro, mozzarella, pomodorini, bufala, funghi freschi)	
Porcella(bianca).....	11,00
(mozzarella, porcini, prosciutto crudo di Parma d.o.p.)	
Pugliese.....	9,00
(pom., mozz., acciughe, capperi, olive nere, origano, cipolla)	
Rico (bianca).....	10,00
(mozz., gorgonzola, salamino piccante, melanz. grigliate, grana in scaglie)	
Romagnola.....	10,00
(pom., mozz., salsiccia, patate al forno, salamino piccante)	
Saporita.....	10,00
(pomodoro, pomodori secchi, olive speziate, burrata)	
Scoglio (senza mozzarella).....	13,00
(pom., veraci, cozze, canocchie, mazzancolle)	
Tartufata (bianca).....	10,00
(mozz., funghi freschi e trifolati, porcini, crema tartufata)	
Tirolese.....	9,00
(pomodoro, mozzarella, speck, cipolla)	
Tosta (bianca).....	10,00
(mozzarella, porcini, salamino piccante)	
Valtellina.....	10,00
(pomodoro, mozzarella, bresaola, grana, rucola)	
Venere (bianca).....	10,00
(mozzarella, gorgonzola, pinoli, speck)	
Wichi (bianca).....	10,00
(mozz., melanzane e zucchine piccanti, salamino piccante, grana)	

Pizza stesa (no festivi e prefestivi)..... + 3,00

Impasto al farro..... + 1,50

Doppio impasto..... + 1,50

Pizze piccole..... - 0,50



Il Nostro Menù

Menù Romagnolo

Crostini misti
Tagliatelle al ragù
Ravioli salsiccia e piselli
Grigliata mista di carne
Patate al forno
Acqua, 1/4 Vino, caffè
€ 20,00 (Cad. - Min. 2 Persone)

Menù di Pesce

Cappelletti ripieni di pesce con scampi e calamari
Tagliolini ai frutti di mare
Grigliata con fritto misto di pesce
Sorbetto al limone
Acqua, 1/4 Vino, caffè
€ 30,00 (Cad. - Min. 2 Persone)

Coperto € 2,00

Via C. Lugaresi, 81 - Cesena (FC) - Tel. 0547 331787
lastallaristopizza@libero.it - www.ristorantelastalla.eu

Piatti Unici

ATLETA 11,00 (Strozzapreti pomodorini e basilico, petto di pollo ai ferri, insalata verde)	SUPER 14,00 (Gnocchi ai formaggi, filettino di manzo e patate fritte)
TIPICO 11,00 (Tagliatelle al ragù, salsiccia ai ferri e patate arrosto)	DEL MARINAIO 16,00 (Tagliolini ai frutti di mare, fritto misto e insalata mista)

Antipasti

Abbuffata mista (salumi e formaggi) + Piada 8,50	Crostini misti della Stalla 7,00
Bruschette ai porcini 8,00	Fritti “Golosi” 8,00
Caprese di bufala 9,00	La nostra Battilarda 10,00
Carpaccio di manzo, rucola, funghi freschi e grana 10,00	Squacquerone e rucola + Piada 8,00

Primi di Carne

Penne all’arrabbiata 8,00
Risotto ai porcini 11,00
Spaghetti alla carbonara 8,00

Primi gratinati

Cappelletti gratinati 10,00
Gnocchetti verdi alla sorrentina 10,00
Penne alla Siciliana 10,00
Ravioli alla Boscaiola (panna, speck, funghi) 10,00
Strozzapreti alla Montanara (speck, funghi, scamorza) 10,00
Tris di primi gratinati (min. x 2 pers.) 13,00

Secondi di Carne

Battilarda di verdure alla griglia con formaggi fusi 11,00	Fiorentina (min. 600 gr) all’etto 4,00
Bocconcini di pollo al curry 10,00	Misto di carni alla griglia 13,00
Castrato ai ferri 13,00	Paillard di vitello ai ferri 11,00
Filetto di manzo ai ferri 18,00	Petto di pollo ai ferri 10,00
Filetto di manzo al pepe verde 20,00	Salsiccia ai ferri 9,00
Filetto di manzo ai porcini 20,00	Scaloppina a piacere da 10,00 a 15,00
Filetto di manzo all’aceto balsamico 20,00	Tagliata di manzo con rucola, grana e pomodorini 16,00

Le Insalate

INSALATA STALLA 10,00 insalata mista, tonno, olive nere, mozzarelline	INSALATA MARI E MONTI 13,00 insalata verde, funghi freschi, speck, polipo, seppia
INSALATA DEL PESCATORE 12,00 carote, finocchio, cipollina, seppia, gamberetti, polpa di granchio	

I Contorni

Contorno misto al forno 5,50	Patatine fritte 4,00
Insalata mista 4,00	Spinaci 4,00
Patate al forno 4,00	Verdure alla griglia 4,50

Antipasti di Pesce

Carpaccio di tonno con radicchio, pecorino e crema balsamica 10,00
Cozze alla tarantina 10,00
Cozze e vongole alla marinara 12,00
Fantasia antipasti freddi 12,00
Guazzetto di cozze e vongole 12,00
Insalata di mare 10,00
Insalata di polipo e patate 10,00

Primi di Pesce

Chitarra con code di gamberi e zucchine 12,00
Risotto alla marinara 10,00
Risotto ai frutti di mare 10,00
Spaghetti alle veraci 17,00
Spaghetti allo scoglio 17,00
Strozzapreti alle canocchie 11,00
Strozzapreti polipo e olive nere 11,00
Tagliolini ai frutti di mare 11,00
Tagliolini al salmone 10,00
Paella di pesce (min. per 2 persone) cad. 17,00
Bis della casa (min. per 2 persone) cad. 14,00

Dolci e Frutta

Mascarpone con cioccolato o frutti di bosco 5,00
Panna cotta 5,00
Zuppa inglese 5,00
Crema catalana 5,00
Tiramisù 5,00
Coppa Vichy (mascarpone, crema chantilly, amaretti e mandorle) 5,00
Gelato 4,00
Profiteroles al cioccolato 5,00

Il Bar

Acqua minerale 0,75 lt. 2,00
Bibite in lattina 3,00
Bicchiere d’acqua 0,50
Birra piccola 3,00
Birra media 4,50
Birra in caraffa 0,50 lt. 5,00
Birra in caraffa 1 lt. 9,00
Birra Weiss alla Spina piccola 0,30 lt. 3,50
Birra Weiss alla Spina media 0,50 lt. 5,00
Birra Weiss in caraffa 0,50 lt. 5,00
Birra Weiss alla Spina 1 lt. 9,00

Secondi di Pesce

Branzino alla griglia 16,00
Coda di rospo alla griglia 16,00
Tagliata di tonno con pomodorini, olive taggiasche e basilico 16,00
Gran fritto misto 16,00
Gran padella del nostro mare 15,00
Grigliata di pesce 17,00
Orata alla griglia 16,00
Spiedini di calamari 15,00
Spiedini di gamberi 15,00
Spiedini misti 16,00

Si segnala ai signori clienti che in questo esercizio, ferma l’applicazione conseguente dei prezzi, si servono carni, pesci, crostacei, molluschi, ortofruttili: freschi, surgelati e/o congelati: es. patatine fritte, gamberi, ecc., con riferimento sia alle eventuali richieste specifiche dei clienti stessi, sia alle esigenze di organizzazione aziendale, sia alle condizioni di offerta e reperibilità dei generi di mercato.

Il ristorante La Stalla attua la normativa “HACCP” (D.L. del 26/05/97 n° 155), quindi la manipolazione dei prodotti alimentari è sottoposta a regolare controllo con relativa documentazione.

Sorbetto al limone / caffè 3,00
Tartufo bianco o nero 4,00
Semifreddi 4,00
Bis di dolci 6,00
Tris di dolci 7,00
Ananas al naturale / Macedonia di frutta 5,00
Variazioni + 1,00/2,00/3,00
Dolci affogati al caffè + 1,00
Dolci affogati con liquori + 3,00/5,00

Birra in bottiglia 0,33 lt. 4,00
Birra in bottiglia 0,50 lt. 5,00
Birra Moretti 0,66 lt. 4,50
Birra Bottiglia 0,75 lt. 10,00/12,00
Caffè 1,50
Caffè corretto / orzo 2,00
Coca Cola piccola 3,00
Coca Cola grande 0,50 lt. 4,50
Coca Cola in caraffa 0,50 lt. 4,50
Coca Cola in caraffa o bottiglia 1 lt. 8,00
Thè, camomilla, cappuccino 2,50
Calice di vino 4,00