

osteria e... pataca

PASSIONE E RICERCA SULLE MATERIE PRIME

*lievito madre, farine macinate a pietra,
produttori e piccoli artigiani, sono componenti di un'identità,
un'espressione contemporanea e un modo diverso di vivere la pizza*



RICERCA CONTINUA

*per le materie prime,
il rispetto per la maturazione naturale degli impasti
sono l'essenza della nostra pizza.*

*La sostenibilità e l'equilibrio sono ingredienti importanti in una ricetta,
dove qualità e una buona pizza diventano quotidianità accessibile a tutti.*

LE NOSTRE PUCCE



LE CLASSICHE

RIMINI RIMINI

sardoncini fritti, misticanza
e cipolla caramellata

13,00

ESTIVA

prosciutto crudo, rucola, squacquerone

11,00

TREVISANA

salmoncino affumicato, burrata,
radicchio trevigiano

13,00

MARINARA

pomodoro san marzano, aglio e
origano

6,00

MARGHERITA

pomodoro san marzano, mozzarella fiordilatte,
e basilico

7,00

BUFALA D.O.P

mozzarella di bufala D.O.P.,
pomodoro san marzano e basilico

11,00

NAPOLETANA

pomodoro san marzano, alici, olive
capperi e origano, mozzarella fiordilatte

10,00

4 FORMAGGI

mozzarella fiordilatte, scamorza,
grana, gorgonzola

10,50

VEGETARIANA

pomodoro, mozzarella fiordilatte,
zucchine, peperoni, melanzane, radicchio

10,50

CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella fiordilatte,
cotto, olive, funghi, carciofini

11,00

FURIA ROSSA

base bianca, salame piccante, pachino, caprino,
basilico

11,00

DI STAGIONE
E INNOVAZIONE



FORNARINE
GOURMET

TONNARA 13,00
*impasto tradizionale con scamorza, rucola,
tonno, cipolla di Tropea e pomodorini rossi*

SFIZIOSA 13,00
*Pomodoro, peperoncino,
alici del cantabrico, fuori cottura,
rucola, bufala D.O.P. e pecorino*

MORTADELLA E PISTACCHI 13,00
*Fiordilatte, fuori cottura mortadella,
burrata, scaglie di parmigiano, granella
di pistacchio*

**N'DUJA E
SQUAQUERONE** 11,00
*pomodorini, squaquerone, peperoni
verdi, mozzarella fiordilatte e n'duja*

NIENTE BACI 10,50
*base pomodoro, cipolla, peperoncino,
salsiccia, basilico fresco*

CRUDAIOLA 8,50
*base margherita, in uscita pomodorini,
misticanza e scaglie di grana*

VALTELLINA 13,00
*base crema di zucchine,
fiordilatte, pomodorini, in uscita bresaola,
stracciatella e basilico*

PUGLIESE 11,00
*pomodoro, burrata in cottura
e pomodori secchi*

SAINT-TROPEZ 39,00
*base pomodoro, 1/2 astice,
gamberone, scampo*

E... PATACA 12,00
*base fornarina, sardoncini marinati,
valeriana, cipolla croccante*

PESTO E GAMBERI 13,00
*Pesto di basilico, mozzarella fiordilatte,
gamberi, pomodori secchi e valeriana*

BUFALA E PARMA 12,50
*Fornarina, fuori cottura rucola,
bufala D.O.P., crudo di Parma,
pomodorini, scaglie di grana*

**BURRATA E
PROSCIUTTO CRUDO** 12,50
*base rossa, mozzarella fiordilatte, burrata e
prosciutto crudo*

FORMENTERA 12,50
*pomodoro, burrata, acciughe del Cantabrico
e basilico*



seguici su:



Osteria «E Pataca»

www.osteriaepatacaristorante.it

PER PRENOTAZIONI
Tel. 0541.21493