

Panino *Gourmet*

13€

Catina Burger

Panino al lievito madre, hamburger di fassona, guanciale, montasio, pomodoro a fette, barilotto di bufala, lattuga, cipolla confit, salsa rosa e patate fritte
(Il nostro sommelier consiglia in abbinamento Birra 32 Audace)

Veggie Burger “Vegetariano”

Panino al lievito madre, hamburger vegetariano, cetrioli, pomodoro a fette e lattuga

Pizza *Gourmet*

13€

San Marzano

Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo selezione d’Osvaldo e caviale di basilico

N’duja e burrata

Pomodoro, mozzarella, n’duja e burrata
(Il nostro sommelier consiglia in abbinamento Birra 32 Blanche)

L’affumicata

Pomodoro, mozzarella, crema di cipolla arrostita, salsiccia e ricotta affumicata

Caprese di pizza

Base pomodoro, bufala, pomodoro ramato, crema di pomodorino e basilico

Antipasti *di Carne*

Tagliere della "Catina" con selezione di formaggi e salumi misti	13.00
Carpaccio di manzo con rucola e grana (Il nostro sommelier consiglia in abbinamento un calice di Rosso di Montepulciano + 4.00)	15.00
Prosciutto crudo selezione "D'Oswaldo" e burrata di "Casa Madaio"	12.00
Parmigiana di melanzane (Il nostro sommelier consiglia in abbinamento un calice di Schioppettino + 4.00)	10.00
Insalata di pollo Thai (Il nostro sommelier consiglia in abbinamento un calice di Gewürztraminer + 4.00)	10.00
Tartare di manzo "di Fassona" con burrata affumicata e misticanza (senape, olio, sale, pepe, acciughe, tuorlo d'uovo, capperi e spezie varie) (Il nostro sommelier consiglia in abbinamento un calice di Refosco "Gigante" + 4.00)	15.00
Cotto alla Brace, giardiniera e crostino al cren	12.00

Antipasti *di Pesce*

Zuppetta di pesce dell'Adriatico (Il nostro sommelier consiglia in abbinamento un calice di Inzolia + 4.00)	15.00
Tartare di ricciola su carpaccio di cetrioli e misticanza alla vodka (Il nostro sommelier consiglia in abbinamento un calice di Franciacorta + 5.00)	16.00
Mare in tavola (Tartare di tonno, capasanta gratinata, gambero rosso, canestrelli, insalatina di piovra, salmone marinato e carpaccio di mare) (Il nostro sommelier consiglia in abbinamento un calice di Arconi Bianco + 4.00)	18.00
Tartare di tonno rosso, lime e burrata (Il nostro sommelier consiglia in abbinamento un calice di Pinot Grigio + 3.50)	18.00
Cappesante gratinate con granella di pistacchio di Bronte (3 pz)	12.00
Insalata di piovra alla Catalana (Il nostro sommelier consiglia in abbinamento un calice di Malvasia + 4.00)	15.00
Soba di tonno	13.00

Primi *di Carne*

La vera "carbonara" (Il nostro sommelier consiglia in abbinamento un calice di Verdicchio + 4.00)	12.00
Pacchero cacio e pepe con crema di zucchine	11.00
Scialatiello con pesto alla genovese, pinoli e formaggio asìno (Il nostro sommelier consiglia in abbinamento un calice di Sauvignon + 4.00)	13.00
Fusillotto allo scarpariello, melanzana e barilotto di bufala (Il nostro sommelier consiglia in abbinamento un calice di Rosso di Montepulciano + 4.00)	12.00
Risotto con crema di cime di rapa, pomodori confit e stracciatella pugliese	13.00
Gnocchi con ragù di coniglio e ricotta affumicata (Il nostro sommelier consiglia in abbinamento un calice di Pinot Nero + 4.00)	13.00

Primi *di Pesce*

Spaghetti alle vongole veraci (Il nostro sommelier consiglia in abbinamento un calice di Lugana + 4.00)	13.00
Pacchero con pesto di pistacchio, gamberi rossi, pomodorini confit e calamari (Il nostro sommelier consiglia in abbinamento un calice di Friulano + 4.00)	14.00
Raviolo ripieno di scampi e gamberi rossi di Mazara, zucchine, su crema di zafferano (Il nostro sommelier consiglia in abbinamento un calice di Malvasia + 4,00)	15.00
Linguina al gransoporo (Il nostro sommelier consiglia in abbinamento un calice di Lugana + 4.00)	16.00
Scialatiello alla scogliera (Il nostro sommelier consiglia in abbinamento un calice di Inzolia + 4.00)	15.00
Spaghetto quadrato ai ricci di mare (Il nostro sommelier consiglia in abbinamento un calice di Müller-Thurgau + 4.00)	15.00

Secondi *di Pesce*

Tagliata di tonno ai ferri con mediterranea di verdure e crema di zucchine (Il nostro sommelier consiglia in abbinamento un calice di Etna bianco + 4.00)	18.00
Branzino con zucchine alla scapece, salsa allo zafferano e crumble al pistacchio (Il nostro sommelier consiglia in abbinamento un calice di Vermentino + 4.00)	16.00
Frittura mista di "Paranza" (Il nostro sommelier consiglia in abbinamento un calice di Franciacorta + 5.00)	15.00
Grigliata mista di mare	18.00
Pescato del giorno	20.00
Pesce spada con caponata di melanzane (Il nostro sommelier consiglia in abbinamento un calice di Verdicchio + 4.00)	16.00
Curry alla Thailandese con riso jasmine al vapore, gamberi rossi e pollo di terra (Il nostro sommelier consiglia in abbinamento un calice di Gewürztraminer Alto Adige + 4.00)	16.00
Trancio di pescato con patate schiacciate e julienne di verdure	18.00

La griglia *della Catina*

Filetto di manzo alla griglia (Il nostro sommelier consiglia in abbinamento un calice di Bolgheri Rosso + 5.00)	25.00
La nostra grigliata di carne	18.00
Tagliata di "Sorana" (Il nostro sommelier consiglia in abbinamento un calice di Chianti +4.00)	18.00
Bistecca "Black Angus Reserve Australia" (Il nostro sommelier consiglia in abbinamento un calice di Refosco + 4.00)	22.00
Costicine di agnello "Scozzese" (Il nostro sommelier consiglia in abbinamento un calice di Etna Rosso + 4.00)	22.00
Maiolino iberico e salsa BBQ (Il nostro sommelier consiglia in abbinamento un calice di Aglianico + 4.00)	15.00

Selezione Pezzature *Dry Aged*

Bue grasso Polacco

Costata al hg 4.50 / Fiorentina al hg 5.50
(Il nostro sommelier consiglia in abbinamento un calice di **Chianti**+ 4.00)

Scottona Polacca

Costata al hg 5.00 / Fiorentina al hg 6.00

Vacca Danese

Costata al hg 5.50 / Fiorentina al hg 6.50

Sashi Finlandese

Costata al hg 5.50 / Fiorentina al hg 6.50
(Il nostro sommelier consiglia in abbinamento un calice di **Bolgheri**+ 5.00)

Insalatone

Insalatone

Catina

Insalata mista con tonno, prosciutto, olive, mais e mozzarella

10.00

Greca

Insalata mista con feta e olive Greche, cipolla rossa e salsa tzatziky

10.00

D'oltrepò

Insalata mista con montaggio, mais, dadini di crudo e carciofi

10.00

Nizzarda

Lattuga, misticanza, fagiolini, olive taggiasche, uovo sodo, tonno, pomodoro e alici

10.00

La nostra "Caesar Salad"

Lattuga, parmigiano, maionese, pane croccante, pollo e uovo a pochè

10.00

Golosa

Misticanza, pomodorini, carote, scaglie di grana e speck

10.00

Poke Bowl

Poke Esotica	12.00
Riso nero Venere, lattuga, papaia, mango, avocado, germogli di soia, straccetti di bresaola	
Poke Fish Salad	12.00
Riso nero Venere, cetrioli, avocado, lattuga croccante, melone invernale, salmone crudo marinato alla soia, gamberi al vapore, lime, semi di sesamo e germogli di soia	
Poke Chicken Salad	12.00
Riso nero Venere, pollo al curry thai, avocado, mango, ananas, cetrioli, noci di acagiù (anacardi) e lattuga croccante	
Poke Tonno	12.00
Riso nero Venere, tonno con soia e sesamo, avocado, melone invernale, cetriolo, carote, pomodoro, lime e maionese al cerfoglio	
Poke Vegana	12.00
Riso nero Venere, lattuga, ravanelli, finocchi, cetriolo, peperoni, lime, crostino di pane	

Contorni

Contorni

Insalata mista	5.00
Patate saltate in padella	5.00
Spinaci alla parmigiana	5.00
Verdure miste alla griglia	7.00
Misto di verdure cotte	5.00
Patate fritte	5.00
Caponata di melanzane	5.00

Pizze

Data

fine e croccante

Squisita (pomodoro, mozzarella, porcini e salsiccia di Bra) (Il nostro sommelier consiglia in abbinamento Birra 32 Ambita)	13.00
Mediterranea (Pomodoro, mozzarella, pomodorini secchi, olive taggiasche, acciughe)	13.00
Parmigiana (pomodoro, mozzarella, melanzane fritte e grana)	13.00
Fresca (pomodoro, mozzarella, pomodorini in cottura, cipolla e rucola)	13.00
Delicata (Pomodoro, mozzarella, zucchine, guanciale, provola)	13.00

Alla *Napolitana*

Pasta più alta

Amalfi (Pomodoro, fiordilatte, acciughe e olive) (Il nostro sommelier consiglia in abbinamento Birra 32 Audace)	10.00
Bella Napoli (Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico)	10.00
Friariella (Mozzarella, salsiccia e friarielli)	10.00
Risorgiamo Italia (Pomodoro, fiordilatte, pomodorini gialli e rossi, pesto di basilico e olive)	10.00
San Quirino (Fiordilatte, crema di grana allo zafferano, salsiccia) (Il nostro sommelier consiglia in abbinamento Birra 32 Blanche)	10.00

Pizze

Pizze

Sole	9.00	“La Tosca”	9.00	Patate e salsiccia	8.00
Mozzarella, fiori di zucca, pomodorini gialli e acciughe		Mozzarella, carciofi, provola e prosciutto crudo		Pomodoro, mozzarella, patate e salsiccia	
Calabrese	9.50	Curiosa	10.00	Padana	8.00
Mozzarella, 'nduja, cipolla di Tropea		Pomodoro, mozzarella, pomodori secchi, olive, acciughe, burrata		Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e salamino	
Frico	9.00	Boscaiola	9.00	Speciale	9.00
Mozzarella, patate, cipolla, scamorza, grana scaglie		Pomodoro, mozzarella, champignons, porcini, grana		Pomodoro, mozzarella, crema di cipolla arrostita, patate e guanciale	
Greca	9.00	Del pizzaiolo	9.00	Estiva	9.00
Pomodoro, mozzarella, rucola, ciliegino, feta e olive		Pomodoro, mozzarella, friarielli, pancetta, grana		Pomodoro, mozzarella, friggirelli, pomodorini, ricotta di bufala	
Gustosa	9.50	Francesina	9.00	Trentina	9.00
Pomodoro, mozzarella, spianata calabra, rucola e burrata		Mozzarella, prosciutto, asiago e patate al forno		Mozzarella, gorgonzola, mela	
Lilly	8.50	Infernale	9.00	Bufala	9.00
Pomodoro, mozzarella, brie e speck		Pomodoro, mozzarella, spianata, 'nduja e salamino		Pomodoro, mozzarella, pomodorini, mozzarella di bufala	
Pordenone	8.00	Calzone	7.50	Capricciosa	8.00
Pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola e salamino		Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi		Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi	
Friulana	9.00	Viennese	6.50	Chips	6.50
Mozzarella, crema di radicchio, formaggio malga, speck		Pomodoro, mozzarella, würstel		Pomodoro, mozzarella, patate fritte	

Pizze

Pizze

Diavola Pomodoro, mozzarella, salamino	6.50	Romana Pomodoro, mozzarella, acciughe	6.50
Funghi Pomodoro, mozzarella, champignons	6.50	Rucola Pomodoro, mozzarella, rucola e grana	7.50
Margherita Pomodoro, mozzarella	5.50	San Daniele Pomodoro, mozzarella, crudo di San Daniele	8.00
Marinara Pomodoro, aglio, origano	5.00	Tonno e cipolla Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla	7.00
Melanzane Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana	7.50	Valtellina Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana	9.00
Prosciutto Pomodoro, mozzarella, prosciutto	7.00	Verdure Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione	8.00
Prosciutto e funghi Pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi	7.50	Tonno fumé Pomodoro, mozzarella, tonno, peperoni, provola affumicata	9.00
Quattro stagioni Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi	8.00		
Quattro formaggi Pomodoro, mozzarella, asiago, gorgonzola, grana	8.00		

Tutte le pizze possono essere servite:

Integrale	+€ 2
Battuta	+€ 2
Mozzarella senza lattosio	+€ 2
Senza glutine	+€ 2

Dolci *Dolci*

Tiramisù	6.00
Semifreddo al pistacchio di Bronte doc con ganache al cioccolato	6.00
Trilogia di gelati di nostra produzione (cioccolato, fragola, vaniglia e limone) (Gluten free a richiesta)	5.00
Tortino al cioccolato (Gluten free a richiesta)	6.00
Crostatina di frolla con bavarese al passion fruit e frutti di bosco (Gluten free a richiesta)	6.00
Bavarese al cocco con gelè al mango (Gluten free a richiesta)	6.00
Cestino con crema pasticcera e frutta fresca	6.00
Cubo magico ai 3 cioccolati con crema alla vaniglia	6.00
Mousse di fragola su cialdina al riso soffiato	6.00

Birra alla spina pedavena

Birra 0.20	3.00
Birra 0.40	4.50
Birra litro	11.00

Bibite alla spina

Coca/ fanta 0.30	3.00
Coca/ fanta 0.50	4.50
Coca/ fanta litro	10.00

Acqua la spina trattata

Acqua frizzante/ naturale da litro	2.50
Acqua frizzante/ naturale ½ litro	1.50
Acqua frizzante/ naturale in bicchiere ¼	1.00

Acqua in bottiglia

Panna da litro	3.00
San pellegrino da litro	3.00

Bibite in lattina

Coca lattina/bottiglia 33 cl	2.50
Fanta lattina/bottiglia 33 cl	2.50
Coca zero lattina/bottiglia 33 cl	2.50
Lemonsoda lattina/bottiglia 33 cl	2.50
Sprite 33 cl	2.50
Tè limone/pesca 33 cl	2.50

Succhi di frutta

Ace/arancio/pesca	2.50
-------------------	------

Bibite
Bibite

Birre

Birre



Weissbier Franziskaner

Il malto di frumento è impiegato nella misura del 50-70%, con la rimanente parte costituita dal classico malto d'orzo. Le Weizen rientrano nella categoria delle Ale, birre ad alta fermentazione, le cui alte temperature qui contribuiscono allo sviluppo dei caratteristici sentori fruttati (banana, gomma da masticare) e speziati (chiodi di garofano).

Germania, Lt 0,50

6.00



Dolomiti Speciale

Birra Speciale di colore chiaro, dai riflessi d'oro intenso. I lunghi tempi di fermentazione e maturazione esaltano la componente aromatica delle materie prime. Il suo gusto pieno e leggermente fruttato la rende apprezzata anche dai palati più esigenti e adatta a molteplici abbinamenti gastronomici.

Italia, Lt 0,75

12.00



Dolomiti Rossa

La Dolomiti Rossa Doppio Malto di Pedavena è una birra di tradizione, dedicata alle festività e alle grandi occasioni. Il malto caramello caratterizza la birra con un gusto pieno e intenso e un'aroma delicato che sprigiona note di caramello e profumo di malto torrefatto.

Italia, Lt 0,75

12.00



Geneviève de Brabant Blanche

Birra prodotta con vari cereali e principalmente con il frumento. Questa birra appartiene alla grande famiglia delle "Blanche" belghe e si caratterizza per la sua modesta acidità dovuta all'uso di coriandolo. Come tutte le birre della sua categoria, la Blanche de Brabant si contraddistingue per il suo aspetto leggermente velato ed è molto dissetante.

Belgio, Lt 0,75

12.00

Belgio, Lt 0,33

6.00



Martin's Ipa

Martin's IPA (Indian Pale Ale) una birra unica, che si distingue per il pronunciato gusto di luppolo e il carattere effervescente. I fiori di luppolo, aggiunti durante la fermentazione, sono il segreto del suo straordinario aroma.

Belgio, Lt 0,75

22.00



32 via dei birrai "Ambita"

Birra chiara mono luppolo di alta fermentazione, non pastorizzata e rifermentata in bottiglia. Sensazioni scorrevoli per una facile beva, amaro evidente ma non troppo pronunciato con buona salivazione, equilibrio tra luppolo e malto, lunga persistenza in bocca.

Italia Lt 0,75

13.00



32 via dei birrai "Curmi"

Birra bianca speziata ottenuta con farro e malto d'orzo, di alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. schiuma bianca, compatta, sottile e persistente. Colore giallo paglierino con riflessi ramati, libero da solidi in sospensione ma velato da lievito; perlage fine. sentori floreali e di frutta esotica, con una lieve acidità citrica e note di paglia, fieno e mollica.

Italia Lt 0,75

13.00



32 via dei birrai "Audace"

Birra bionda forte doppio malto speziata, di alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. Schiuma bianca, compatta, sottile e persistente; colore giallo paglierino, libero da solidi in sospensione ma talvolta velato da lievito; perlage fine.

Italia Lt 0,75

13.00



32 via dei birrai "Admiral"

Birra rossa scozzese doppio malto con riflessi rubino, di alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. schiuma beige, compatta, sottile e persistente; colore scuro con riflessi rubino, libero da solidi in sospensione, ma talvolta velato da lievito; perlage fine.

Italia Lt 0,75

13.00



ALLA CATINA

RISTORANTE & PIZZERIA GOURMET

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Informiamo che dopo un lungo percorso di formazione e verifiche, siamo affiliati AIC (Associazione italiana celiachia)

Coperto € 2.00