



La nostra storia

C'era una Volta...

*Un ragazzino di Recco inizia a lavorare come
cameriere per pagarsi gli studi.*

*Cresce, diventa uomo, cambia strada, ma un
giorno, insieme ai fratelli, fonda la pizzeria*

Del Ponte

Corre l'anno 1977 Recco

**Nasce così un punto di riferimento per molte persone golose ed
amanti del cibo, perchè qui si cucina la tipica
FOCACCIA AL FORMAGGIO,**

La pizza napoletana a lunga lievitazione cotta nel forno a legna,
condita con materie prime di qualità, la carne dai tagli particolari e
l'immane pesce fresco.

Ma soprattutto, quello che vogliamo portarvi in tavola è
la nostra passione per la
TRADIZIONE LIGURE



Le nostre Focacce

Focaccia col Formaggio	10,50
<i>Allergeni: 1-6-7</i>	
Focaccia col Formaggio Troppo Buona	14,00
tartufo nero, prosciutto cotto	
<i>Allergeni: 1-6-7</i>	
Focaccia col Formaggio Molto Buona	14,00
tartufo nero, prosciutto crudo	
<i>Allergeni: 1-6-7</i>	
Focaccia col Formaggio Liguria	14,00
prosciutto cotto e pesto	
<i>Allergeni: 1-6-7-8</i>	
Focaccia col Formaggio e Mortadella	11,50
<i>Allergeni: 1-6-7</i>	
Focaccia Portofino	13,00
pesto, pomodorini freschi	
<i>Allergeni: 1-6-7-8</i>	
Focaccia col Formaggio e Capocollo	12,00
<i>Allergeni: 1-6-7</i>	
Focaccia col Formaggio e Prosciutto Crudo 24 mesi	12,50
<i>Allergeni: 1-6-7</i>	
Focaccia col Formaggio e Prosciutto Cotto	12,50
<i>Allergeni: 1-6-7</i>	
Focaccia col Formaggio al Pesto	12,00
<i>Allergeni: 1-6-7-8</i>	
Focaccia col Formaggio al Tartufo	12,50
<i>Allergeni: 1-6-7</i>	
Focaccia Pizzata <small>minimo x 2</small>	12,00
focaccia al formaggio con salsa di pomodoro, capperi, olive riviera , origano, basilico	
<i>Allergeni: 1-6-7</i>	

I piatti contrassegnati con () sono preparati con materia prima di ottima qualità congelata o surgelata all'origine.

** I piatti contrassegnati con (**) Il prodotto acquistato fresco è stato bonificatotramite trattamento termico a temperatura negativa per essere consumato a crudo

1 Glutine - 2 Crostacei e derivati - 3 Uova e derivati - 4 Pesce e derivati - 5 Arachidi e derivati - 6 Soia e derivati - 7 Latte e derivati - 8 Frutta a guscio e derivati - 9 Sedano e derivati - 10 Senape e derivati - 11 Semi di sesamo e derivati - 12 Anidride solforosa - 13 Lupino e derivati - 14 Molluschi e derivati



Gli stuzzichi della costa Ligure

Cappon Magro *	18
Branzino lesso, cozze, gambero rosso di Mazara, verdure lesse: patate, fagiolini, rapa rossa, carote, salsa verde <i>Allergeni: 1-2-3-4</i>	
Acciughe impanate e fritte **	15
<i>Allergeni: 1-3-4</i>	
Frittelle di Baccalà alla Rapallo	17
<i>Allergeni: 1-3-4</i>	
Gran fritto dei carruggi *	16
Acciughe impanate e fritte, frittelle di Baccalà <i>Allergeni: 1-4</i>	
Acciughe del Cantabrico con burro	13
<i>Allergeni: 1-7-6</i>	
Insalatina di Polpo e Patate *	18
Polpo, patate, pomodorini, olive riviera , pinoli <i>Allergeni: 8-14</i>	
Polpo arrostito con base di patata viola e verdure croccanti *	20
<i>Allergeni: 8-14</i>	

**I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima di ottima qualità congelata o surgelata all'origine.*

*** I piatti contrassegnati con (**) Il prodotto acquistato fresco è stato bonificato tramite trattamento termico a temperatura negativa per essere consumato a crudo*

1 Glutine - 2 Crostacei e derivati - 3 Uova e derivati - 4 Pesce e derivati - 5 Arachidi e derivati - 6 Soia e derivati - 7 Latte e derivati - 8 Frutta a guscio e derivati - 9 Sedano e derivati - 10 Senape e derivati - 11 Semi di sesamo e derivati - 12 Anidride solforosa - 13 Lupino e derivati - 14 Molluschi e derivati



Antipasti di mare

La proposta dello Chef	22
<i>Allergeni:</i>	
Insalatina tiepida di mare su patata schiacciata *	20
<i>Allergeni:</i> 2-14	
Misto Ponte dello Chef *	30
Scampi e gamberi di Mazara, acciughe impanate e fritte, tagliata, tartare di tonno e ricciola	
<i>Allergeni:</i> 1-2-3-4-14	
Gran crudità di mare * **	28
Scampi e gamberi di Mazara, ostriche, carpaccio e tartare di tonno, carpaccio e tartare di ricciola	
<i>Allergeni:</i> 2-4-14	
Tartare di tonno pinna gialla **	17
<i>Allergeni:</i> 4	
Tartare di ricciola **	18
<i>Allergeni:</i> 4	
Bis di tartare di mare **	18
Tonno, ricciola	
<i>Allergeni:</i> 4	

Antipasti di terra

La nostra carne cruda battuta al coltello di Boves	16
Tartare di carne razza Fassona piemontese, senape, salsa worcestershire, tabasco, olio, sale, pepe	
<i>Allergeni:</i> 10	
Prosciutto Crudo di Parma e Bufala D.O.P.	13
<i>Allergeni:</i> 7	
Capocollo Di Martina Franca e Burrata	14
<i>Allergeni:</i> 7	

I piatti contrassegnati con () sono preparati con materia prima di ottima qualità congelata o surgelata all'origine.

** I piatti contrassegnati con (**) Il prodotto acquistato fresco è stato bonificatotrattate trattamento termico a temperatura negativa per essere consumato a crudo

1 Glutine - 2 Crostacei e derivati - 3 Uova e derivati - 4 Pesce e derivati - 5 Arachidi e derivati - 6 Soia e derivati - 7 Latte e derivati - 8 Frutta a guscio e derivati - 9 Sedano e derivati - 10 Senape e derivati - 11 Semi di sesamo e derivati - 12 Anidride solforosa - 13 Lupino e derivati - 14 Molluschi e derivati



I primi della tradizione Ligure

Le trofiette al pesto “Avvantaggè”	14
Trofiette al pesto arricchite con patate, fagiolini <i>Allergeni: 1-3-7-8</i>	
Trenette al Pesto “Avvantaggè”	14
Trenetta arricchita con farina di crusca, pesto, patate, fagiolini <i>Allergeni: 1-3-7-8</i>	
Mandilli al pesto	13
Fazzoletti di pasta all’uovo conditi al pesto di Prà <i>Allergeni: 1-3-7-8</i>	
Gnocchi al pesto	13
<i>Allergeni: 1-3-7-8</i>	
Paccheri con pesto e burrata	17
<i>Allergeni: 1-7-8</i>	
“Pansòti” in salsa di noci	14
Pasta tipica ligure ripiena di “magro” privi di carne: borragine e formaggio un tempo preparata nei periodi di quaresima <i>Allergeni: 1-3-7-8</i>	

I primi di terra

Orecchiette con broccoli, peperoncino e castelmagno	14
<i>Allergeni: 1-7</i>	
Gnocchi al gorgonzola	11
<i>Allergeni: 1-7</i>	
Linguine cacio e pepe	13
<i>Allergeni: 1-5-7</i>	
Spaghetti primavera	11
Pomodorini pachino, basilico, aglio <i>Allergeni: 1</i>	
Penne all’arrabbiata	10
<i>Allergeni: 1</i>	

A “**Zena**” con il termine “**Avvantaggè**” si identificano due antichi culti nelle cucine dei nostri antenati, serviva per arricchire alcuni piatti diventandone una caratteristica tipica Ligure

Il nostro pesto viene ottenuto unicamente con foglie di basilico piccole a forma ovale e convessa dal colore verde tenue e dal profumo delicato. Coltivato nell’omonimo quartiere genovese di **Prà** denominandolo **PESTO DI PRÀ** a marchio **D.O.P.**



Primi di mare

La proposta dello Chef	25
<i>Allergeni:</i>	
Paccheri con gamberi di Mazara e pomodorini pachino *	20
<i>Allergeni: 1-2</i>	
Scialatielli con vongole e bottarga di tonno	18
<i>Allergeni: 1-3-14</i>	
Ravioli cacio e pepe con crudité *	19
Gambero rosso e pistacchio	
<i>Allergeni: 1-4-5-7</i>	
Spaghetti alle vongole veraci	16
<i>Allergeni: 1-3-14</i>	
Spaghetti allo scoglio *	17
<i>Allergeni: 1-2-4-14</i>	
Risotto ai frutti di mare *	16
<i>Allergeni: 2-4-14</i>	
Ravioli della nonna con ripieno di pesce *	16
Ravioli di pesce saltati in padella con tocchetti di ricciola, pomodorini pachino, pinoli	
<i>Allergeni: 1-2-3-4-14</i>	

**I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima di ottima qualità congelata o surgelata all'origine.*

*** I piatti contrassegnati con (**) Il prodotto acquistato fresco è stato bonificatotramite trattamento termico a temperatura negativa per essere consumato a crudo*

1 Glutine - 2 Crostacei e derivati - 3 Uova e derivati - 4 Pesce e derivati - 5 Arachidi e derivati - 6 Soia e derivati - 7 Latte e derivati - 8 Frutta a guscio e derivati - 9 Sedano e derivati - 10 Senape e derivati - 11 Semi di sesamo e derivati - 12 Anidride solforosa - 13 Lupino e derivati - 14 Molluschi e derivati



Secondi di mare

La proposta dello Chef	28
<i>Allergeni:</i>	
Grigliata mista di pesce *	30
<i>Allergeni: 2-4-14</i>	
Tonno pinna gialla in crosta di pistacchio	23
Tonno impanato con olio taggiasco e pistacchio, scottato, servito su salsa di pistacchio	
<i>Allergeni: 4-11</i>	
Il nostro fritto misto di pesce *	23
Totani, scampi, gamberi, acciughe impanate e verdure pastellate	
<i>Allergeni: 1-2-4-14</i>	
Calamari ai ferri con misticanza e pomodorini pachino *	19
<i>Allergeni: 14</i>	
Gamberi rossi di Mazara o scampi di Sicilia ai ferri *	30
<i>Allergeni: 2</i>	
Branzino al Vapore con Verdure Miste	23
<i>Allergeni: 4</i>	

Nella tradizione ligure non possono mancare le olive **riviera**, patate, pomodorini, pinoli e le foglioline di basilico

Branzino alla Ligure	25
<i>Allergeni: 4-8</i>	
“Muscoli” alla Livornese	14
Zuppetta di cozze con pomodorini, olive riviera , aglio, pepe, prezzemolo	
<i>Allergeni: 14</i>	
“Muscoli” alla Marinara	13
Zuppetta di cozze sfumate al vino bianco, aglio, pepe, prezzemolo	
<i>Allergeni: 14</i>	

I piatti contrassegnati con () sono preparati con materia prima di ottima qualità congelata o surgelata all'origine.

** I piatti contrassegnati con (**) Il prodotto acquistato fresco è stato bonificatotrarnite trattamento termico a temperatura negativa per essere consumato a crudo

1 Glutine - 2 Crostacei e derivati - 3 Uova e derivati - 4 Pesce e derivati - 5 Arachidi e derivati - 6 Soia e derivati - 7 Latte e derivati - 8 Frutta a guscio e derivati - 9 Sedano e derivati - 10 Senape e derivati - 11 Semi di sesamo e derivati - 12 Anidride solforosa - 13 Lupino e derivati - 14 Molluschi e derivati



Secondi di terra

Tagliata di Black Angus 250 gr	27
<i>Allergeni:</i>	
Maxi Hamby (Al Piatto) 300 gr con patatine	16
<i>Allergeni: 9</i>	
Filetto alla Griglia	25
<i>Allergeni:</i>	
Filetto al Pepe Verde 250 gr	26
Filetto sfumato al Brandy con grani di pepe verde e panna	
<i>Allergeni: 7-9</i>	
Filetto alla Voronoff	26
Filetto sfumato al Brandy con panna e senape delicata	
<i>Allergeni: 7-9</i>	
Filetto al Castelmagno	26
<i>Allergeni: 7</i>	
Filetto al Gorgonzola	26
<i>Allergeni: 7</i>	
Milanese con il Manico 250 gr	25
<i>Allergeni: 1-3</i>	

**I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima di ottima qualità congelata o surgelata all'origine.*

*** I piatti contrassegnati con (**) Il prodotto acquistato fresco è stato bonificatotramite trattamento termico a temperatura negativa per essere consumato a crudo*

1 Glutine - 2 Crostacei e derivati - 3 Uova e derivati - 4 Pesce e derivati - 5 Arachidi e derivati - 6 Soia e derivati - 7 Latte e derivati - 8 Frutta a guscio e derivati - 9 Sedano e derivati - 10 Senape e derivati - 11 Semi di sesamo e derivati - 12 Anidride solforosa - 13 Lupino e derivati - 14 Molluschi e derivati



Contorni

Verdure saltate	6,50
Broccoli, spinaci saltati con olio, burro e aglio	
<i>Allergeni:</i>	
Verdure grigliate	6,50
Melanzane, zucchine, peperoni	
<i>Allergeni:</i>	
Insalata verde	5,00
<i>Allergeni:</i>	
Insalata mista	6,00
Misticanza, pomodorini, carote	
<i>Allergeni:</i>	
Insalata maxi	9,00
Misticanza, pomodori, tonno, mais, mozzarella, carote	
<i>Allergeni: 7</i>	
Patatine fritte *	5,00
<i>Allergeni:</i>	
Patatine al forno	6,00
<i>Allergeni:</i>	

**I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima di ottima qualità congelata o surgelata all'origine.*

***I piatti contrassegnati con (**) il prodotto acquistato fresco è stato bonificato tramite trattamento termico a temperatura negativa per essere consumato a crudo*

1 Glutine - 2 Crostacei e derivati - 3 Uova e derivati - 4 Pesce e derivati - 5 Arachidi e derivati - 6 Soia e derivati - 7 Latte e derivati - 8 Frutta a guscio e derivati - 9 Sedano e derivati - 10 Senape e derivati - 11 Semi di sesamo e derivati - 12 Anidride solforosa - 13 Lupino e derivati - 14 Molluschi e derivati



I nostri impasti

Tradizionale :

farina 00, olio E.V.O., acqua, sale, lievito.

Integrale :

farina integrale 100%, olio E.V.O., acqua, sale, lievito.

Aggiunta € 3,00

Senza Glutine:

acqua, amido di mais, fecola di patate, farine di legumi (farina di piselli) olio extravergine di oliva 3%, lievito di birra, farina di riso, fibre vegetali (patata, pisello, riso, lino) farina di miglio, farina di semi di lino.

(impasto non di nostra produzione)

Aggiunta € 4,00

La Vera Pinsa Romana

da Provare con tutte le pizze

farina di grano tenero, farina di soia, farina di riso, acqua, sale, olio E.V.O., lievito di birra

Aggiunta € 3,50

E per gli allergici...

Stracchino senza lattosio:

Aggiunta € 2,50

Tutti i nostri impasti sono a lievitazione lenta “36 ore”, le nostre mozzarelle sono tutte di provenienza italiana e utilizziamo soltanto pomodori pelati San Marzano D.O.P. .

Il nostro olio è derivato dalla spremitura di olive Monocultivar “Taggiasca”

I piatti contrassegnati con () sono preparati con materia prima di ottima qualità congelata o surgelata all'origine.

** I piatti contrassegnati con (**) Il prodotto acquistato fresco è stato bonificatotrtramite trattamento termico a temperatura negativa per essere consumato a crudo

1 Glutine - 2 Crostacei e derivati - 3 Uova e derivati - 4 Pesce e derivati - 5 Arachidi e derivati - 6 Soia e derivati - 7 Latte e derivati - 8 Frutta a guscio e derivati - 9 Sedano e derivati - 10 Senape e derivati - 11 Semi di sesamo e derivati - 12 Anidride solforosa - 13 Lupino e derivati - 14 Molluschi e derivati



Le Pizze Gourmet

Molto Buona

pomodoro, stracchino, prosciutto crudo, tartufo nero, olio, basilico - € 13,50

Allergeni: 1-6-7

Troppo Buona

pom., stracchino, prosc. cotto, tartufo nero, olio, basilico - € 13,50

Allergeni: 1-6-7

La Mortadella

base pizza, straciatella di burrata, mortadella, granella di pistacchio - € 12,00

Allergeni: 1-6-7-8

‘Nduja

mozzarella, zola, ‘nduja - € 11,00

Allergeni: 1-6-7

La Capocollo

stracchino, pomodorini in cottura, capocollo, olio, basilico - € 11,50

Allergeni: 1-6-7

La Pancetta e Uovo

mozzarella, scamorza, uovo, grana, pepe, olio, dopo cottura: pancetta - € 11,00

Allergeni: 1-3-6-7

La Vittoriosa

bufala, stracchino, pomodori gialli, grana, olio, dopo cottura: pancetta - € 11,00

Allergeni: 1-6-7

La Lussuria

mozzarella, gorgonzola, salsiccia, rosmarino, olio dopo cottura: pancetta - € 11,50

Allergeni: 1-6-7

Verace

pom., mozz., peperoni, olive, pomodorini gialli, capocollo, olio, basilico - € 10,50

Allergeni: 1-6-7

Wakanaiz

pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolle, aglio, peperoncino, olio, basilico - € 10,00

Allergeni: 1-6-7

Virginia

pomodoro, stracchino, pesto, olio, basilico - € 10,00

Allergeni: 1-6-7-8

Bella Napoli

pomodoro, aglio, salsiccia, pomodorini gialli, grana, origano - € 10,50

Allergeni: 1-6-7

Vernazza

pomodoro, stracchino, carciofi, ‘nduja, olio, basilico - € 11,50

Allergeni: 1-6-7



Le Pizze Gourmet

Al Tartufo

pomodoro, mozzarella, tartufo nero, olio, basilico - € 11,50

Allergeni: 1-6-7

Gorgociccia

mozzarella, gorgonzola, salsiccia, olio - € 10,00

Allergeni: 1-6-7

Pizza Burratina

base pizza no pomodoro, dopo cottura: burratina, prosc. crudo, rucola, pomodorini, olio - € 13,50

Allergeni: 1-6-7

Wall Street

pom., mozz., gorgonzola, prosc. cotto, pomodorini, olio, basilico - € 11,50

Allergeni: 1-6-7

Parmigiana

pomodoro, mozzarella, melanzane, prosciutto cotto, dopo cottura: grana - € 10,50

Allergeni: 1-6-7

Tre Rose

mozzarella, stracchino, gorgonzola, grana, prosciutto cotto, olio - € 10,00

Allergeni: 1-6-7

Miami

pomodoro, mozzarella, brie, prosciutto cotto, zucchine, olio, basilico - € 10,00

Allergeni: 1-6-7

”Giulio Cesare”

pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, speck, olio, basilico - € 10,50

Allergeni: 1-6-7

Amaranta

mozzarella, scamorza, porcini, speck, bacche di pepe rosa - € 11,50

Allergeni: 1-6-7

La Dicembre

pomodoro, pomodori secchi, grana, dopo cottura stracciatella olio e basilico - € 11,00

Allergeni: 1-6-7

Nutella

schiazzatina, nutella e zucchero a velo - € 8,00

Allergeni: 1-5-6-7-8



Le Pizze Classiche

Charlie Brown

pesto, stracchino, olive **riviera**, olio - € 10,50

Allergeni: 1-6-7-8

Calabra

pom., mozz., olive **riviera**, pom. secchi, capperi, peperoncino, olio, basilico - € 10,00

Allergeni: 1-6-7

Formaggi Bianca

mozzarella, gorgonzola, stracchino, grana, olio - € 10,00

Allergeni: 1-6-7

Formaggi Rossa

pomodoro, mozzarella, gorgonzola, stracchino, grana, olio, basilico - € 10,50

Allergeni: 1-6-7

Speck

pomodoro, mozzarella, speck, olio, basilico - € 9,50

Allergeni: 1-6-7

Bufala

pomodoro, mozzarella di bufala, olio, basilico - € 8,50

Allergeni: 1-6-7

Capricciosa

pom., mozz., prosciutto, carciofi, funghi, olive **riviera**, olio, basilico - € 10,50

Allergeni: 1-6-7

Quattro Stagioni

come capricciosa a spicchi - € 10,50

Allergeni: 1-6-7

Prosciutto

pomodoro, mozzarella, prosciutto, olio, basilico - € 9,00

Allergeni: 1-6-7

Gorgonzola

pomodoro, mozzarella, gorgonzola, olio, basilico - € 9,00

Allergeni: 1-6-7

Tonno

pomodoro, mozzarella, tonno, olio, basilico - € 8,50

Allergeni: 1-4-6-7

1 Glutine - 2 Crostacei e derivati - 3 Uova e derivati - 4 Pesce e derivati - 5 Arachidi e derivati - 6 Soia e derivati - 7 Latte e derivati - 8 Frutta a guscio e derivati - 9 Sedano e derivati - 10 Senape e derivati - 11 Semi di sesamo e derivati - 12 Anidride solforosa - 13 Lupino e derivati - 14 Molluschi e derivati



Le classiche

Panna e Speck

mozzarella, panna, speck - € 9,00

Allergeni: 1-6-7

Salsiccia

pomodoro, mozzarella, salsiccia, olio, basilico - € 9,00

Allergeni: 1-6-7

Salame Piccante

pomodoro, mozzarella, salame piccante, olio, basilico - € 9,00

Allergeni: 1-6-7

Napoli

pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, olio, origano, basilico - € 9,00

Allergeni: 1-4-6-7

Siciliana

pomodoro, acciughe, capperi, olio, origano, basilico - € 8,50

Allergeni: 1-4

Würostel

pomodoro, mozzarella, würostel, olio, basilico - € 8,50

Allergeni: 1-6-7

All'uovo

pomodoro, mozzarella, uovo, olio, basilico - € 8,00

Allergeni: 1-3-6-7

Arcobaleno

pomodoro, pesto, olio, basilico - € 8,50

Allergeni: 1-6-7-8

Margherita

pomodoro, mozzarella, olio, basilico - € 7,50

Allergeni: 1-6-7

Marinara

pomodoro, aglio, olio, origano, basilico - € 6,50

Allergeni: 1

Funghi

pomodoro, mozzarella, funghi, olio, basilico - € 8,50

Allergeni: 1-6-7

1 Glutine - 2 Crostacei e derivati - 3 Uova e derivati - 4 Pesce e derivati - 5 Arachidi e derivati - 6 Soia e derivati - 7 Latte e derivati - 8 Frutta a guscio e derivati - 9 Sedano e derivati - 10 Senape e derivati - 11 Semi di sesamo e derivati - 12 Anidride solforosa - 13 Lupino e derivati - 14 Molluschi e derivati



Le classiche

Carciofi

pomodoro, mozzarella, carciofi, olio, basilico - € 8,50

Allergeni: 1-6-7

Bresaola Rucola e Grana

pomodoro, mozzarella, dopo cottura: bresaola, rucola, scaglie di grana, olio - € 11,00

Allergeni: 1-6-7

Pugliese

pomodoro, mozzarella, cipolle, olio, basilico - € 8,00

Allergeni: 1-6-7

Frutti di Mare *

pomodoro, frutti di mare, prezzemolo, olio - € 13,00

Allergeni: 1-2-4-14

Crudo

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, olio, basilico - € 10,50

Allergeni: 1-6-7

Pazza

pomodoro, mozzarella, peperoncino, aglio, olio, basilico - € 8,00

Allergeni: 1-6-7

Speck e Brie

pomodoro, mozzarella, speck, brie, olio, basilico - € 10,50

Allergeni: 1-6-7

Delicata

stracchino, prosciutto crudo, olio - € 10,50

Allergeni: 1-6-7

Pesto

pomodoro, mozzarella, pesto, olio, basilico - € 9,50

Allergeni: 1-6-7-8

Super Margherita

pomodoro, mozzarella, stracchino, olio, basilico - € 8,50

Allergeni: 1-6-7

Lady

pomodoro, stracchino, olio, basilico - € 8,00

Allergeni: 1-6-7

1 Glutine - 2 Crostacei e derivati - 3 Uova e derivati - 4 Pesce e derivati - 5 Arachidi e derivati - 6 Soia e derivati - 7 Latte e derivati - 8 Frutta a guscio e derivati - 9 Sedano e derivati - 10 Senape e derivati - 11 Semi di sesamo e derivati - 12 Anidride solforosa - 13 Lupino e derivati - 14 Molluschi e derivati



Le classiche

Bufalina

pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini pachino, rucola, olio - € 10,00

Allergeni: 1-6-7

Vegetariana

pom., mozz., melanzane, zucchine, peperoni, cipolla, rucola, olio - € 10,00

Allergeni: 1-6-7

Ai Porcini

pomodoro, mozzarella, funghi porcini, olio, basilico - € 10,50

Allergeni: 1-6-7

Selene

pomodorini, stracchino, olio, basilico - € 8,00

Allergeni: 1-6-7

Liguria

stracchino, prosciutto cotto, pesto, olio, basilico - € 10,00

Allergeni: 1-6-7-8

Cime Di Rapa

mozzarella, salsiccia, cime di rapa, olio - € 10,00

Allergeni: 1-6-7

Gordo

pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto crudo, olio, basilico - € 11,00

Allergeni: 1-6-7

Del Ponte

pom., mozz., prosc., carciofi, funghi, olive **riviera**, capperi, acciughe, olio, basilico - € 11,00

Allergeni: 1-4-6-7

Mafalda

pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, grana, olio, basilico - € 9,50

Allergeni: 1-4-6-7

Occhio Di Bue

stracchino, prosciutto cotto, uovo, olio - € 9,50

Allergeni: 1-3-6-7



Calzoni

Maximo

ripieno di stracchino, grana, dopo cottura: bufala, crudo, rucola, pomodorini, olio, basilico - € 14,00

Allergeni: 1-6-7

Troppo buono

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, tartufo nero, olio, basilico - € 13,00

Allergeni: 1-6-7

Prosciutto cotto

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olio, basilico - € 12,00

Allergeni: 1-6-7

Ai Formaggi

mozzarella, gorgonzola, stracchino, grana, olio, basilico - € 11,00

Allergeni: 1-6-7

Gonzales

pomodoro, mozzarella, salame piccante, prosc. cotto, peperoncino, olio, basilico - € 12,00

Allergeni: 1-6-7

Farcito

pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi, olio, basilico - € 12,00

Allergeni: 1-6-7

Napoli

pomodoro, mozzarella, prosciutto, olio, basilico - € 10,00

Allergeni: 1-6-7

Vegetariano

pom., mozz., verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni), olio, basilico - € 12,00

Allergeni: 1-6-7



Le Pinse Romane Gourmet



Romolo

Farine: frumento, riso, soia.
bufala, grana, dopo cottura:
noci, lardo, scaglie di grana,
miele - € 11,00

Allergeni: 1-6-7-8

Numa Pompilio

Farine: frumento, riso, soia.
pomodoro, dopo cottura:
caprino, rucola,
bresaola - € 11,00

Allergeni: 1-6-7



Tullo Ostilio

Farine: frumento, riso, soia.
bufala, grana, brie, scamorza,
dopo cottura: speck,
tartufo - € 13,00

Allergeni: 1-6-7-12



Anco Marzio

Farine: frumento, riso, soia.
prescinseua, parmigiano,
dopo cottura: prosciutto cotto,
pesto - € 12,00

Allergeni: 1-6-7-8

Tarquinio Prisco

Farine: frumento, riso, soia.
pomodoro, salame piccante,
cipolla, spinaci, aglio, uovo ,
parmigiano, tabasco - € 10,00

Allergeni: 1-3-6-7-10



Tarquinio Il Superbo

Farine: frumento, riso, soia.
burrata, grana, olive riviera, dopo
cottura: pomodorini pachino,
capocollo - € 10,00

Allergeni: 1-6-7-12



Vini al calice

Bianco:

Frizzante calice € 6,00

Fermo calice € 6,00

Rosso: calice € 6,00

Birre alla spina

Ichnusa Chiara: Piccola € 3,50 - Media € 6,50

Ichnusa non filtrata: Piccola € 3,50 - Media € 6,50

Moretti Rossa: Piccola € 3,50 - Media € 7,00

Birre in bottiglia

Hibu Artigianale 33cl (6 tipi)	€ 5,50
Ceres cl 33	€ 5,50
Tennent's Super cl 33	€ 5,50
Beck's cl 33	€ 5,00
Beck's analcolica cl 33	€ 5,00
Menabrea cl 66	€ 6,00
Ichnusa cruda cl 33	€ 5,00
Ichnusa non filtrata cl 33	€ 5,00
Ichnusa cl 66	€ 6,00
Messina cristalli di sale cl 33	€ 5,00
Birra Gluten free	€ 6,00
Weisse	€ 6,50



Bibite

Estathè, Coca Cola, Coca Zero, Sprite, Fanta
lattina € 3,00

Coca Cola, Chinotto Lurisia, Gazzosa Lurisia,
Acqua Tonica o Lemon
vetro € 3,50

Acqua Minerale Lurisia 0,50 lt - € 2,50

Acqua microfiltrata 0,75 lt - € 2,50

Caffè - € 2,00 • Caffè Deka - € 2,50

Orzo - € 2,50 • Thè Caldo - € 3,00

Ginseng - € 2,50

Coperto - € 3,00



Elenco dei 14 allergeni

- 1 *Glutine: cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati) derivati*
- 2 *Crostacei e derivati: sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili*
- 3 *Uova e derivati: tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme e così via*
- 4 *Pesce e derivati: inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali*
- 5 *Arachidi e derivati: snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi*
- 6 *Soia e derivati: latte, tofu, spaghetti, etc.*
- 7 *Latte e derivati: yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte*
- 8 *Frutta a guscio e derivati: tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi*
- 9 *Sedano e derivati: presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali*
- 10 *Senape e derivati: si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda*
- 11 *Semi di sesamo e derivati: oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine*
- 12 *Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salmoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta*
- 13 *Lupino e derivati: presente ormai in molti cibi vegan, sottoforma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine*
- 14 *Molluschi e derivati: canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.*



Ristorante - Pizzeria

Del Ponte

RECCO - GENOVA - MILANO

Store

PORTATI A CASA
I SAPORI DELLA
NOSTRA TERRA

Pesto Genovese Del Ponte

180g - € 9,00

Salsa di Noci

180g - € 9,00

Olio Extra Vergine di Oliva

Monocultivar Taggiasca

cl50 - € 15,00

Pigato Braia

cl75 - € 36,00

Vermentino dei Colli di Luni

cl75 - € 36,00



**alcuni prodotti possono, a seconda della stagionalità,
essere trattati con la catena del freddo.**

In ottemperanza al Reg. CE n° 1169 del 25/10/2011

**Si informano i clienti che i nostri piatti potrebbero contenere
degli allergeni quali:**

**cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia,
latte, frutta guscio, sedano, senape, semi di sesamo, molluschi.
Si invitano pertanto le persone affette da allergie od intolleranze
alimentari ad informare il personale di sala in modo da poter
essere adeguatamente consigliati.**



www.pizzeriadelponte.it

Wi-Fi: rete "DEL_PONTE_MILANO"
Password: Delponte1