



Aequia blu

R i s t o r a n t e P i z z e r i a



MENU

CI RACCONTIAMO COSÌ

Cucina e Passione

Vieni a gustare le nostre specialità di Carne e Pesce alla griglia oppure le nostre buonissime Pizze cotte nel forno a legna! Il Ristorante Acquablu è un locale elegante ma informale, adatto a festeggiare le tue ricorrenze più care ma che ti sa ospitare anche per la tua cena di ritrovo con gli amici oppure per un pranzo di lavoro feriale veloce e sostanzioso grazie al fornitissimo self-service

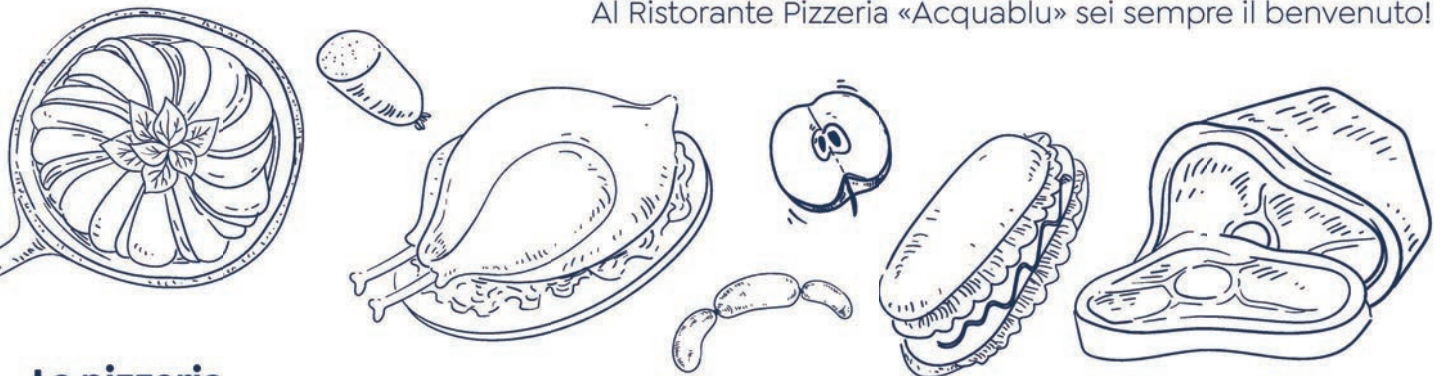


Il Ristorante

Con 160 posti a sedere interni e 80 posti nella veranda esterna, locali accoglienti e climatizzati, e il collegamento ad internet tramite Wi-Fi gratuito, lo Staff del Ristorante Pizzeria «Acquablu» ti ospita sempre con simpatia, attenzione e cordialità!

Siamo aperti 7 giorni su 7, accettiamo tutti i tipi di Ticket (anche elettronici) e possiamo riservare per te, la tua famiglia e i tuoi amici, i nostri locali per qualsiasi evento tu voglia festeggiare: Battesimi, Comunioni, Compleanni, ecc. Ma anche eventi aziendali, cene di lavoro, e così via.

Al Ristorante Pizzeria «Acquablu» sei sempre il benvenuto!



La pizzeria

La nostra pizza nasce dalla passione per le cose buone e sane.

Selezioniamo i migliori ingredienti ogni giorno, con un'attenzione particolare all'impasto di tutte le pizze.

La farina che utilizziamo è ottenuta dalla macinatura 'a pietra' di 100% grano italiano, OGM free, coltivato con sistemi di agricoltura integrati, priva di micotossine, disinfestanti e conservanti.

Questo 'schiacciamento', a differenza delle normali farine di tipo 1 macinate convenzionalmente a cilindri, permette di mantenere inalterati fibre, enzimi e sali minerali.

Con una lievitazione di 48/72 ore a temperatura ed umidità controllata otteniamo un'impasto povero di sale ma dal gusto spiccato di grano, leggero e croccante, ad alta percentuale d'acqua, fragrante ed altamente digeribile.


La salsa di pomodoro e la mozzarella di provenienza italiana con l'olio del lago di Garda completano l'alchimia.

LISTA DEGLI ALLERGENI


I piatti accompagnati dai seguenti simboli contengono gli allergeni indicati.



ARACHIDI E DERIVATI
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi




FRUTTA A GUSCIO
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi




LATTE E DERIVATI
Pgni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie




MOLLUSCHI
Canestrelle, cannolicchie, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongole, tellina, ecc...




PESCE
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali




SESAMO
Semi interi usati per il pane, farine anche se contengono in minima percentuale



SOIA
prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI
Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili




GLUTINE
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati




LUPINI
Presenti in cibi vegan sottoforma di arrosti, salamini, farine e similari




SENAPE
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve, ecc...



UOVA E DERIVATI
Uova e prodotti che le contengono come maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

**PER ALLERGICI
ANCHE SENZA GLUTINE**



Ogni pizza può essere scelta
con il nostro impasto
senza glutine per Celiaci

**UTILIZZATORE
CERTIFICATO**



Celiaci



MENU PER CELIACI



**TARTAR DI FASSONA
CON I SUOI CONDIMENTI**   € 16,00

IL GRAND ANTIPASTO DI MARE     € 15,80

TORTEL DI PATATE CON SALUMI E FORMAGGI TARENTINI  € 17,50

TAGLIATELLE CON GAMBERI E ZUCCHINE      € 14,50

**PENNETTE CON POLIPO,
AGLIO, OLIO E POMODORINI**  € 14,00

**SPAGHETTI ALLO SCOGLIO
BIANCO O ROSSO**    € 16,00

**SCALOPPA DI ORATA ALLA GRIGLIA
CON SPINACI E PATATE**   € 21,00

**TAGLIATA DI ANGUS ARGENTINA,
EVO DEL GARDA E SALE DI BALI** € 23,00

INSALATONA    € 12,50

(insalata mista, mozz, tonno, olive, capperi, uova)

CARCIOFONA  € 12,50

(insalata mista, mozzarella, carciofi, funghi, olive)

SORBETTO AL LIMONE € 5,00

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO  € 5,00

CREMA CATALANA   € 5,00

* All'occorrenza alcuni prodotti possono essere da noi abbattuti dal fresco o essere surgelati all'origine

Antipasti



I NOSTRI ANTIPASTI



**TARTAR DI FASSONA
E I SUOI CONDIMENTI**   € 16,00

IL GRAND ANTIPASTO DI MARE     € 15,80

PEPATA DI COZZE CON CROSTONI DI PANE   € 13,00

**INSALATA DI POLIPO CON PATATE
E OLIVE TAGGIASCHE**  € 13,50

TORTEL DI PATATE CON SALUMI E FORMAGGI TRENTINI   € 17,50

**FORNARINA CON CRUDO DI PARMA 24 MESI
E BURRATA PUGLIESE**   € 15,50

**POLIPO ARROSTO SU CREMA DI ZUCCA
E PORRI, POMODORINI CONFIT**   € 14,50

* All'occorrenza alcuni prodotti possono essere da noi abbattuti dal fresco o essere surgelati all'origine



Primi



I NOSTRI PRIMI PIATTI



CASERECCE CON LUCANICA TRENTINA, ZUCCA E VEZZENA	  	€ 12,50
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO BIANCO O ROSSO	   	€ 16,00
LINGUINE BIO AL KAMUT CON SPADA, LIME E PISTACCHI TOSTATI	  	€ 14,00
PACCHERI MONOGRANO FELICETTI CON POLIPO, AGLIO, OLIO E POMODORINI	 	€ 14,00
TAGLIATELLE CON GAMBERI, ZUCCHINE E ZAFFERANO	  	€ 14,50
STRANGOLAPRETI CON BURRO DI MALGA E TRENTINGRANA	 	€ 12,50
PAPPARDELLE ALL'UOVO CON RAGÙ DI CAPRIOLO	 	€ 13,00
TORTELLI RIPIENI DI POLENTA, FINFERLI E VEZZENA	  	€ 13,00

* All'occorrenza alcuni prodotti possono essere da noi abbattuti dal fresco o essere surgelati all'origine



Secondi



I NOSTRI SECONDI PIATTI



SCALOPPA DI ORATA ALLA GRIGLIA CON SPINACI E PATATE	 	€ 21,00
FRITTURA DI ANELLI DI CALAMARO	  	€ 16,00
FRITTURA MISTA DI PESCE	   	€ 17,00
TAGLIATA DI ANGUS ARGENTINA, EVO DEL GARDA E SALE DI BALI		€ 23,00
HAMBURGER DI CHIANINA, FORMAGGIO CHEDDAR, CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA CON PAN BrioCHES E PATATE RUSTICHE	 	€ 17,00
MAXICOTOLETTA IN PANATURA CROCCANTE CON PATATE RUSTICHE	 	€ 21,00
TRANCIO DI SPADA ALLA GRIGLIA CON VERDURE GRIGLIATE		€ 21,00
PORK RIBS IN SALSА BBQ COTTE A B.T. CON PATATE RUSTICHE	   	€ 19,50
PICANHA DI ANGUS URUGUAY SALSА BACON E PATATE SALTATE	  	€ 23,00

* All'occorrenza alcuni prodotti possono essere da noi abbattuti dal fresco o essere surgelati all'origine



Contorni



I NOSTRI CONTORNI




PATATINE RUSTICHE  € 5,00

VERDURE ALLA GRIGLIA € 7,00

INSALATE MISTE DI STAGIONE € 5,00

VERDURE COTTE MISTE € 6,00

PANE E COPERTO  € 2,00






LE NOSTRE INSALATISSIME



INSALATONA    € 12,50
(insalata mista, mozz, tonno, olive, capperi, uova)

CAESAR SALAD   € 13,00
(insalata verde, petto di pollo grigliato, scaglie di parmigiano, pomodorini, crostini di pane)

NIZZARDA    € 12,50
(insalata verde, patate, mozzarella, pomodori secchi, olive, acciughe, uova, carciofi)

DELICATA    € 13,00
(insalata verde, pomodorini, carote, gamberetti, salsa rosa)

SALMONE   € 13,00
(insalata verde, pomodorini, salmone, arance, avocado, formaggio alle erbe)

* All'occorrenza alcuni prodotti possono essere da noi abbattuti dal fresco o essere surgelati all'origine



Pizza



PIZZE IMPASTO CLASSICO

La nostra pizza nasce dalla passione per le cose buone e sane. Selezioniamo i migliori ingredienti ogni giorno, con un'attenzione particolare all'impasto di tutte le pizze. La farina che utilizziamo è ottenuta dalla macinatura 'a pietra' di 100% grano italiano, OGM free, coltivato con sistemi di agricoltura integrati, priva di micotossine, disinfestanti e conservanti.

Questo 'schiacciamento', a differenza delle normali farine di tipo 1 macinate convenzionalmente a cilindri, permette di mantenere inalterati fibre, enzimi e sali minerali. Con una lievitazione di 48/72 ore a temperatura ed umidità controllata otteniamo un'impasto povero di sale ma dal gusto spiccato di grano, leggero e croccante, ad alta percentuale d'acqua, fragrante ed altamente digeribile.

La salsa di pomodoro e la mozzarella di provenienza italiana con l'olio del lago di Garda completano l'alchimia.

PIZZE SENZA GLUTINE



Il ristorante prepara pizze senza glutine che vengono cotte in un **forno separato** per gustare la pietanza anche nella versione gluten free. Sempre più diffusa, l'intolleranza al glutine sembra rendere la vita a tavola, soprattutto fuori casa, un vero supplizio

Questa, almeno, la sensazione di chi scopre l'intolleranza e deve organizzare la propria alimentazione con cibi privi di glutine, per questo i nostri pizzaioli propongono tante varianti di pizze senza glutine.

PIZZE CON FARINA INTEGRALE

La nostra pizza integrale è leggera, salutare, ha meno calorie, è croccante, è buona, sana, genuina, dietetica, ha un indice glicemico più basso e ha un gusto intenso e naturale, è ricca di fibre e contiene alcuni sali minerali molto importanti come il ferro.

L'impasto per la pizza fatto con la farina integrale necessita di molto più tempo per la lievitazione (il doppio).

PIZZE CON FARINA DI KAMUT



A differenza della farina tradizionale, la farina di Kamut® è prodotta da **grano coltivato in maniera esclusivamente biologica**.

La farina di Kamut infatti deriva da grano che rispetta norme severe: non è mai stato ibridato né geneticamente modificato.

Il Kamut® sarebbe più digeribile rispetto al grano "comune", proprietà probabilmente dovuta al fatto che non è mai sottoposto a ibridazioni industriali;

Il Kamut® conterrebbe inoltre il 30% della vitamina E in più rispetto alla farina di grano tradizionale. Per questo motivo, gli si attribuiscono proprietà antiossidanti; Sali minerali e sostanze nutritive lo rendono particolarmente adatto nelle diete dimagranti e in regimi alimentari ristretti; Rispetto al grano normale, il Kamut® contiene più grassi polinsaturi, come gli Omega 6.



I SAPORI TRADIZIONALI



MARGHERITA   € 6,50

(pomodoro, mozzarella)

MARINARA  € 6,00

(pomodoro, aglio, origano)

PROSCIUTTO E FUNGHI   € 8,80

(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi)

CAPRICCIOSA   € 9,00

(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi)

QUATTRO STAGIONI   € 9,50


(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive)

CALZONE   € 9,50

(mozzarella, prosciutto cotto, funghi)

RICOTTA E SPINACI   € 8,80

(pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci)

WÜRSTEL   € 8,80

(pomodoro, mozzarella, würstel)

TIROLESE   € 9,50

(pomodoro, mozzarella, funghi, speck e cipolla)

CRUDO   € 10,50

(pomodoro, mozzarella, crudo di Parma 24 mesi)

SPECK   € 10,00

(pomodoro, mozzarella, speck)

CARBONARA    € 9,80

(pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo, grana)

* All'occorrenza alcuni prodotti possono essere da noi abbattuti dal fresco o essere surgelati all'origine

Su richiesta, è possibile realizzare:

impasto per celiaci	€ 2,00
impasto integrale	€ 2,00
impasto con farina di kamut	€ 2,00
mozzarella senza lattosio	€ 2,00



I SAPORI TRADIZIONALI



VEGETARIANA   **€ 10,50**


(pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, radicchio, spinaci, grana)

PIOGGIA   **€ 9,00**


(pomodoro, doppia mozzarella)

QUATTRO FORMAGGI   **€ 9,50**

(pomodoro, mozzarella, briè, fontina, gorgonzola)

TOP   **€ 11,50**

(mozzarella, gorgonzola, misto funghi, speck, rucola)

FUNGHI   **€ 9,00**

(pomodoro, mozzarella, funghi)

SALAMINO PICCANTE   **€ 9,50**

(pomodoro, mozzarella, salamino piccante)

CALABRESE   **€ 8,50**


(mozzarella, peperoncino, aglio)

NAPOLETANA    **€ 8,80**

(pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)

TONNO E CIPOLLA    **€ 9,50**

(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)

ROTOLINO    **€ 10,50**

(mozzarella, speck, gorgonzola, noci)

RUSTICA   **€ 10,50**

(pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck)

ESTATE   **€ 10,50**

(pomodoro fresco, bufala, basilico)

* All'occorrenza alcuni prodotti possono essere da noi abbattuti dal fresco o essere surgelati all'origine

Su richiesta, è possibile realizzare:

impasto per celiaci	€ 2,00
impasto integrale	€ 2,00
impasto con farina di kamut	€ 2,00
mozzarella senza lattosio	€ 2,00



I SAPORI TRADIZIONALI



GUSTOSA   € 10,50

(pomodoro, mozzarella, patate, brie, salsiccia)

GORGONZOLA, CRUDO E RUCOLA   € 10,50


(pomodoro, mozzarella, gorgonzola, crudo, rucola)

BRIE, BRESAOLA E RUCOLA   € 10,50


(pomodoro, mozzarella, brie, bresaola, rucola)

ZIBELLO  € 11,50

(pomodoro, bufala, culatello)

ALPI  € 11,00

(pomodoro, bufala, champignon, speck)

BONDONE   € 11,00


(pomodoro, mozzarella, brie, speck, rucola)

ACQUABLU   € 11,50

(pomodoro, mozzarella, porcini, brie, culatello)

CONTADINA   € 10,00

(pomodoro, mozzarella, patate, pancetta, misto funghi)

PORKIS   € 11,00

(pomodoro, mozzarella, porchetta, porcini, grana)

DELIZIOSA   € 11,50

(pomodoro, mozzarella, pomodorini, crudo di Parma 24 mesi, Philadelphia, rucola)

FAGOTTINO    € 11,50

(mozzarella, radicchio, noci, Philadelphia)

FANTASIA DI FUNGHI   € 10,00

(pomodoro, mozzarella, 5 tipi di funghi, prezzemolo)

* All'occorrenza alcuni prodotti possono essere da noi abbattuti dal fresco o essere surgelati all'origine

Su richiesta, è possibile realizzare:

impasto per celiaci	€ 2,00
impasto integrale	€ 2,00
impasto con farina di kamut	€ 2,00
mozzarella senza lattosio	€ 2,00



I SAPORI TRADIZIONALI



DIAVOLA   € 11,00

(pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoni, grana)

FRUTTI DI MARE      € 12,00

(pomodoro, mozzarella, frutti di mare, prezzemolo)

SOLE    € 11,50

(pomodoro, mozzarella, bufala, tonno, pomodorini, basilico)

POLIPO    € 12,00

(mozzarella, polipo, patate, pomodorini)



SALMONE    € 12,00

(mozzarella, pomodorini semi dry, salmone affumicato, cipollina)



SPECIALITÀ AL KAMUT BIO



COCCIO TRENINO   € 12,00

(mozzarella, casolet, misto funghi e salsiccia)

LA MORTADELLA    € 12,50



(pomodoro, mozzarella, squacquerone, mortadella e pistacchi dopo cottura)

PARMA 24   € 12,50

(pomodori, mozzarella, crudo di Parma 24 mesi, pomodori semidry e burrate)

FRIARIELLI   € 12,00

(friarielli, salsiccia, pecorino, mozzarella)

PESTO GENOVESE    € 12,00

(mozzarella, pesto, olive taggiasche e pomodorini)

* All'occorrenza alcuni prodotti possono essere da noi abbattuti dal fresco o essere surgelati all'origine

Variazione verdure da € 1,00 a € 3,00

Variazione formaggi e latticini da € 1,50 a € 3,50

Variazione salumi da € 2,00 a € 4,00



Dessert





DOLCI E DESSERT



**SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA
CON FRUTTI DI BOSCO**



€ 5,00

**PARFAIT AL PISTACCHIO, CIALDA DI CANNOLO
E SALSA DI ARANCE**



€ 5,00

TIRAMISÙ DELLA CASA



€ 5,00

SEMIFREDDO MASCARPONE E FICHI CAMELLATI



€ 5,00

**TORTINO AL CIOCCOLATO
CON SALSA VANIGLIA**



€ 5,00

DELIZIA AL LOTUS CON SALSA AL MOU



€ 5,00

SORBETTO AL LIMONE

€ 5,00

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO



€ 5,00

* All'occorrenza alcuni prodotti possono essere da noi abbattuti dal fresco o essere surgelati all'origine

Beverande



BIBITE E BIRRE



BIBITE IN LATTINA 33 cl € 3,50

(Coca-Cola, Coca-Light-Coca-Zero, Fanta Dolce - Amara, Lemonsoda, Sprite, Chinotto, Tonic, The Freddo Limone - Pesca)

BIBITE ALLA SPINA

PICCOLA 0,20 € 2,70

MEDIA 0,40 € 4,80

(Pepsi, aranciata, limonata)

ACQUA MINERALE (Surgiva)

0,75 CL € 3,20

VINO ALLA SPINA

BIANCO/ROSSO TOBLINO

1/4 LITRO € 3,80

1/2 LITRO € 7,20

1 LITRO € 13,50

FRIZZANTE VENETO GLERA

1/4 LITRO € 4,00

1/2 LITRO € 7,50

1 LITRO € 14,00

BIRRA ALLA SPINA (Warsteiner)

0,20 LT € 2,70

0,40 LT € 4,80

BIRRA ALLA SPINA NON FILTRATA (Ichnusa)

0,20 LT € 3,20

0,40 LT € 5,50

BIRRE IN BOTTIGLIA

BIRRA ANALCOLICA 33 cl € 3,50

BIRRA SENZA GLUTINE 33 cl € 3,50

WEIZEN PAULANER 50 cl € 5,50

MORETTI Grand Cru 75 cl € 11,00

ICHNUSA non filtrata 33 cl € 3,50





VINI FRIZZANTI E SPUMANTI



FERRARI BRUT PERLÉ	Ferrari – Trentino	€ 52,00
FERRARI MAXIMUM	Ferrari – Trentino	€ 32,00
TRENTO BRUT RISERVA	Endrizzi – Trentino	€ 35,00
PROSECCO VALDOBB. SUP. EXTRA DRY	Sopralerighe – Veneto	€ 21,00
PROSECCO VALDOBB. JEIO	Bisol – Veneto	€ 21,00
MOSCATO DASTI DOCG	Doglia – Piemonte	€ 18,00



VINI BIANCHI



NOSIOLA	Poli Francesco – Trentino	€ 19,00
MULLER THURGAU Pietramontis	Villa Corniole – Trentino	€ 24,00
PIETRAGRANDA Chardonnay	Tenute Lunelli	€ 19,00
SAUVIGNON	Von Blumen – Trentino	€ 24,00
DALIS	Endrizzi – Trentino	€ 22,00
GEWURZTRAMINER	Ist. Agr. S.Michele – Trentino	€ 22,00
GEWURZTRAMINER	Von Blumen – Alto Adige	€ 28,00
LUGANA SUPERIORE	Roveglia – Veneto	€ 22,00
GRECO DI TUFO	Monaci – Campania	€ 20,00
VERMENTINO DI SARDEGNA	Audarya – Sardegna	€ 19,00



VINI ROSATI



LAGREIN KRETZER ROSÈ	Kossler – Alto Adige	€ 19,00
DALIS ROSE	Endrizzi – Trentino	€ 22,00
TEROLDEGO ROSATO	Endrizzi – Trentino	€ 22,00



VINI ROSSI



MARZEMINO Fondazione MACH	Ist. Agr. S. Michele – Trentino	€ 19,00
MARZEMINO Speciale	Letrari – Trentino	€ 26,00
TEROLDEGO ROTALIANO	Endrizzi – Trentino	€ 22,00
TEROLDEGO ROTALIANO	Baron de Cles – Trentino	€ 28,00
MERLOT	Hofstatter – Alto Adige	€ 27,00
CABERNET SAUVIGNON	Endrizzi – Trentino	€ 22,00
VALPOLICELLA CL.SUP Ripasso	Ca'Rugate – Veneto	€ 22,00
MORELLINO DI SCANSANO	Terenzi – Toscana	€ 22,00
ROSSO DI MONTALCINO	Verbena – Toscana	€ 26,00



CAFFÈ E LIQUORI



CAFFÈ ESPRESSO € 1,50

CAFFÈ CORRETTO € 2,40

CAFFÈ DECAFFEINATO € 1,70

CAFFÈ D'ORZO TAZZA PICCOLA € 1,80

CAFFÈ D'ORZO TAZZA GRANDE € 2,80

CAFFÈ AL GINSENG TAZZA PICCOLA € 2,00

CAFFÈ AL GINSENG TAZZA GRANDE € 3,00

APERTIVI € 4,00

LIQUORI E AMARI € 3,50

LIQUORI ESTERI € 4,00

GRAPPE MONOVITIGNO € 4,00

DISTILLATI E WHISKY € 6,00



ACQUABLU - RISTORANTE PIZZERIA

Tel: 0461 917260

Email: acquablu.tn@gmail.com

Indirizzo: Via Hersching n.7 38123 Ravina (TN)
(dentro al C.C Ravina shop)