

Locanda

Conte Ghiotto

MENU' LUNCH

- BASE GRAN PRIMO 9,00 €** : Primo + contorno + acqua
BASE GRAN SECONDO 10,00 € : Secondo + contorno + acqua
UNICO 10,00 € : Primo + secondo + contorno in un'unica portata + acqua
COMPLETO 12,00 €: Primo + secondo + contorno + acqua
MENU' COSTATA 15,00 €: Costata da 300 gr con Patate + acqua
PIATTO SPECIALE LUNCH 15,00 €: Spaghetti con le vongole + acqua
PIATTO SPECIALE LUNCH 15,00 €: Filetto di Branzino alla ligure + acqua
PIZZA o PANUOZZO 9,00 €: Pizza a scelta + acqua / Panuozzo + acqua

PRIMI:

Tre tipi di primi da poter scegliere

SECONDI:

Tre tipi di secondi da poter scegliere

CONTORNI

Tre tipi di contorni da poter scegliere

MENU PIZZE:

- BRIANZOLA**: pomodoro, mozzarella e salsiccia
COTTO: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
DIAVOLA: pomodoro, mozzarella, salame piccante
QUATTRO STAGIONI: pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, carciofi, olive
ORTOLANA: pomodoro, mozzarella, verdure grill
NAPOLI: pomodoro, mozzarella, acciughe
QUATTRO FORMAGGI: mozzarella, formaggi freschi
MONZESE: pomodoro, mozzarella, scamorza, salsiccia fresca
SUPERDIAVOLA: pomodoro, mozzarella, peperoni, salame piccante, gorgonzola
WURSTEL E PATATINE: pomodoro, mozzarella, wurstel e pomodoro
CANNIBALE: pomodoro, mozzarella, prosciutto, salame piccante, wurstel e salsiccia
PRIMAVERA: pomodoro, mozzarella, rucola, pomodoro fresco e grana

PANUOZZI:

- CRUDO**: mozzarella, crudo, rucola e grana
BRESAOLA: mozzarella, rucola, bresaola e grana
COTTO: mozzarella, cotto e pomodorini
TONNO: mozzarella, tonno e pomodoro ramato

INSALATONE: (compreso acqua + caffè)

- CONTE CAVOUR: € 10,00** Letto di insalata, Pomodorini, Olive, Mais, Carote, Prosciutto Crudo
GHIOTTO: € 11,00 Letto di insalata, Tonno sott'olio, Pomodorini, Mozzarella di Bufala, Rucola
CAMILLO: € 11,00 Letto di insalata, Pomodorini, Rucola, Tagliata di Manzo, Grana a Scaglie
CAESAR SALAD: € 11,00 Letto di insalata, Pomodorini, Patata Lessa, Olive, Pollo Grill

** I prodotti contrassegnati sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (-20°C) conforme alle prescrizioni di legge. Tale abbattimento termico rende sicuro il consumo del pesce ed elimina i rischi di proliferazione batterica preservando nel contempo le qualità organolettiche.

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. In assenza di comunicazioni specifiche, non si possono escludere contaminazioni crociate durante le preparazioni in cucina

Locanda

Conte Ghiotto

Per Cominciare – Starters

Cruditè di Pesce *	€ 23,00
Bis Tartarine di Tonno e Salmone Condite *	€ 19,00
Tartare di solo Tonno Condita *	€ 19,00
Tartare di solo Salmone Condita *	€ 17,00
Impepata di Cozze	€ 16,00
Polipo e Patate con Olive Taggiasche *	€ 18,00
Insalata di Mare Caldo *	€ 16,00
Capesante Grattinate 4 pezzi *	€ 17,00
Tagliere Salumi misti Piacentini e Gnocco Fritto	€ 16,00
Abbuffo Locandiero Salumi e Trittico Formaggi	€ 18,00
Caprese con Bufalina Campana	€ 16,00

******* I prodotti contrassegnati sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (-20°C) conforme alle prescrizioni di legge. Tale abbattimento termico rende sicuro il consumo del pesce ed elimina i rischi di proliferazione batterica preservando nel contempo le qualità organolettiche.

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. In assenza di comunicazioni specifiche, non si possono escludere contaminazioni crociate durante le preparazioni in cucina.

Locanda

Conte Ghiotto

Primi Piatti – Pasta

<i>Paccheri con Gamberi Pesto e Pomodorini *</i>	€ 15,00
<i>Spaghetti alla Carbonara di Pesce *</i>	€ 18,00
<i>Linguine ai Frutti di Mare Sottocoperta *</i>	€ 22,00
<i>Tagliolini dello Chef Gamberoni Crema al Tartufo *</i>	€ 18,00
<i>Risotto con Ossobuco alla milanese</i>	€ 22,00
<i>Tagliatelle Capesante Gamberi e Zucchine *</i>	€ 18,00
<i>Risotto alla Pescatora *</i>	€ 16,00
<i>Spaghettoni alle Vongole</i>	€ 16,00
<i>Spaghettoni al Nero di Seppia Gamberi e Calamari</i>	€ 16,00
<i>Tagliolini con Scampi e Funghi Porcini *</i>	€ 19,00
<i>Risotto ai Funghi Porcini Zafferano e Rucoletta</i>	€ 16,00
<i>Tagliatelle al Ragù di Cinghiale</i>	€ 15,00
<i>Paccheri all'Amatriciana</i>	€ 16,00
<i>La Carbonara Classica del Conte</i>	€ 16,00

****** I prodotti contrassegnati sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (-20°C) conforme alle prescrizioni di legge. Tale abbattimento termico rende sicuro il consumo del pesce ed elimina i rischi di proliferazione batterica preservando nel contempo le qualità organolettiche.

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. In assenza di comunicazioni specifiche, non si possono escludere contaminazioni crociate durante le preparazioni in cucina.

Locanda

Conte Ghiotto

Secondi Piatti di Mare

Filetto di Branzino alla Ligure *	€ 17,00
Scottata di Tonno al Sesamo *	€ 19,00
Fritto Misto di Pesce e Verdurine Tempura *	€ 19,00
Tentacoli di Polpo alla Griglia su Crema di Patate *	€ 18,00
Caciucco alla Livornese con Crostini *	€ 21,00

Dalla Nostra Griglia

Grigliata Mista di Pesce *	€ 20,00
Filetto di Branzino Grill *	€ 17,00
Filetto di Salmone Grill *	€ 17,00
Trancio di Spada Grill *	€ 18,00
Gamberoni Grill 6 pezzi *	€ 20,00

****** I prodotti contrassegnati sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (-20°C) conforme alle prescrizioni di legge. Tale abbattimento termico rende sicuro il consumo del pesce ed elimina i rischi di proliferazione batterica preservando nel contempo le qualità organolettiche.

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. In assenza di comunicazioni specifiche, non si possono escludere contaminazioni crociate durante le preparazioni in cucina.

Locanda

Conte Ghiotto

Secondi Piatti di Terra

Costatona 500 gr con Patate	€ 23,00
Tagliata di Manzo Scaglie di Grana e Ruculetta	€ 18,00
Tagliata di Manzo Erbette e Riduzione Balsamica	€ 18,00
Cotolettona di maiale alla Milanese Patate e Pomodorini	€ 19,00
Cotoletta di vitello alla Milanese Patate e Pomodorini (circa 300 grammi)	€ 24,00
<i>(non sempre disponibile)</i>	
Tartare di Manzo condita	€ 18,00
Spadellata di Black Angus con Salsa BBQ	€ 19,00
Cube Roll di Black Angus Uruguay	€ 21,00
Filetto di Black Angus Uruguay	€ 29,00

(non sempre disponibile)

****** I prodotti contrassegnati sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (-20°C) conforme alle prescrizioni di legge. Tale abbattimento termico rende sicuro il consumo del pesce ed elimina i rischi di proliferazione batterica preservando nel contempo le qualità organolettiche.

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. In assenza di comunicazioni specifiche, non si possono escludere contaminazioni crociate durante le preparazioni in cucina.

www.locandaconteghiotto.it

Locanda

Conte Ghiotto

Contorni

Verdure Grigliate	€ 5,00
Patate al Forno	€ 5,00
Patatine Fritte	€ 5,00
Insalata Mista	€ 5,00
Insalata Verde	€ 4,00
Insalata Pomodoro	€ 5,00

******* I prodotti contrassegnati sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (-20°C) conforme alle prescrizioni di legge. Tale abbattimento termico rende sicuro il consumo del pesce ed elimina i rischi di proliferazione batterica preservando nel contempo le qualità organolettiche.

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. In assenza di comunicazioni specifiche, non si possono escludere contaminazioni crociate durante le preparazioni in cucina.

www.locandaconteghiotto.it

Locanda

Conte Ghiotto

Insalatone

Conte Cavour

€ 10,00

Letto di insalata, Pomodorini, Olive, Mais, Carote, Prosciutto Crudo

Ghiotto

€ 11,00

Letto di insalata, Tonno sott'olio, Pomodorini, Mozzarella di Bufala, Rucola

Camillo

€ 11,00

Letto di insalata, Pomodorini, Rucola, Tagliata di Manzo, Grana a Scaglie

Caesar Salad Pollo Grill

€ 11,00

Letto di insalata, Pomodorini, Patata Lessa, Olive, Pollo Grill

Valtellinese

€ 10,00

Letto di insalata, Bresaola, Rucoletta, Grana a Scaglie

**** I prodotti contrassegnati sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (-20°C) conforme alle prescrizioni di legge. Tale abbattimento termico rende sicuro il consumo del pesce ed elimina i rischi di proliferazione batterica preservando nel contempo le qualità organolettiche.**

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. In assenza di comunicazioni specifiche, non si possono escludere contaminazioni crociate durante le preparazioni in cucina.

Locanda

Conte Ghiotto

I Classici Italiani – Italian Style

Le Paste Tutte a € 15,00

- **Aglio Olio e Peperoncino**
- **Spaghetti Pomodoro Fresco**
- **Sorrentina con Mozzarella**
- **Boscaiola Funghi e Speck**
- **Gnocchetti Radicchio e Gorgonzola**
- **Pennette all' Arrabbiata**
- **Penne rucola e pomodoro fresco**

****** I prodotti contrassegnati sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (-20°C) conforme alle prescrizioni di legge. Tale abbattimento termico rende sicuro il consumo del pesce ed elimina i rischi di proliferazione batterica preservando nel contempo le qualità organolettiche.

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. In assenza di comunicazioni specifiche, non si possono escludere contaminazioni crociate durante le preparazioni in cucina.

www.locandaconteghiotto.it

Locanda

Conte Ghiotto

Biancaneve 5,00

Solo Mozzarella

Brianzola 7,00

Pomodoro, mozzarella, salsiccia

Brie 7,00

Pomodoro mozzarella Speck Brie

Bufalina 9,00

Pomodoro e Bufala Campana

Calzone Liscio 8,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto

Capricciosa 9,00

Pomodoro mozzarella funghi olive
carciofi cotto acciughe

Crudo 9,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo

Delicata 9,00

Mozzarella, zola, noci, speck

Diavola 8,00

Pomodoro, mozzarella, salame
piccante

Divina 9,00

Pomodoro, Mozzarella, gamberetti,
rucola

Focaccia Campagnola 8,00

Pomodorini Mozzarella fresca cotto

Focaccia Nutella 6,00

Nutella

Friarielli 9,00

Mozzarella Salsiccia e Friarielli

Occhio di Bue 9,00

Pomodoro mozzarella prosciutto uovo

Ortolana 9,00

Pomodoro mozzar. melanzane
zucchine peperoni

Pancetta 8,00

Pomodoro mozzarella, pancetta

Porcini 9,00

Pomodoro mozzarella funghi porcini

Prosciutto Cotto 7,00

Pomodoro mozzarella prosciutto

Prosciutto e Funghi 8,00

Pomodoro mozzarella funghi prosciutto
cotto

Prosciutto e Wurstel 8,00

Pomodoro mozzarella wurstel
prosciutto cotto

Pugliese 8,00

Pomodoro mozzarella cipolla origano

Quattro Formaggi 9,00

Mozzarella Zola Scamorza Grana

Quattro Stagioni 9,00

Pomodoro Mozzarella carciofi cotto
funghi olive

Romana 7,00

Pomodoro Capperi acciughe

Rustica 9,00

Pomodoro mozzarella speck zola

Locanda

Conte Ghiotto

Funghi 8,00

Pomodoro, mozzarella, funghi
champignon

Gratinata 9,00

Pomodoro mozzarella melanzane
grana

Ginevra 9,00

Pomodoro Mozzarella Pancetta Olive

Margherita 6,00

Pomodoro e mozzarella

Marinara 5,00

Pomodoro, aglio, origano

Monzese 8,00

Pomodoro, mozzarella, scamorza
salsiccia fresca

Napoli 8,00

Pomodoro mozzarella acciughe origano

Saporita 9,00

Pomodoro mozzarella speck rucola

Siciliana 8,00

Pomodoro. Mozzar. acciughe capperi
olive origano

Stella 8,00

Pomodoro mozzarella salame dolce

Stracchino e Rucola 9,00

Pomodoro mozzarella stracchino rucola
fresca

Tonno 8,00

Pomodoro mozzarella tonno

Tonno e Cipolle 9,00

Pomodoro mozzarella tonno cipolle

Virginia 9,00

Bresaola rucola grana a scaglie

Wurstel Patatine 8,00

Pomodoro mozzarella wurstel Patatine

Ingredienti in Aggiunta da € 1,00 a € 2,50

Locanda

Conte Ghiotto

LE PIU' FARCITE

CANNIBALE 10,00

*Pomodoro mozzarella prosciutto salame
piccante wurstel salsiccia*

CALZONE FARCITO 9,00

*Pomodoro mozzarella funghi prosciutto
cotto carciofi olive*

FARCITA 10,00

*Pomodoro mozzarella prosciutto funghi
carciofi salame piccante salsiccia olive*

FOCACCIA DI RECCO 9,00

Stracchino e olio

FRUTTI DI MARE* 10,00

Pomodoro Mozzarella Frutti di Mare

MARE E MONTI* 10,00

*Pomodoro mozzarella frutti di mare porcini
champignon*

KOALA 9,00

*Pomodoro bufala tartufo zucchine rucola
grana*

PRIMAVERA 9,00

*Pomodoro mozzarella rucola pomodoro
fresco grana*

SPECIALE 10,00

*Pomodoro mozzarella di bufala pomodorini
freschi basilico*

VAN GOGH 9,00

Pomodoro mozzarella funghi olive zola

PIRATA 10,00

*Pomodoro, mozzarella pancetta porcini
grana*

PESTO 9,00

Mozzarella Pesto Pomodorini

STELLA MONTE 9,00

*Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte campana,
crudo, porcini*

SUPER DIAVOLA 9,00

*Pomodoro mozzarella peperoni salame
piccante gorgonzola*

VALTELLINA 10,00

Pomodoro mozzarella bresaola porcini

Specialità

LA STELLA DEL CONTE

*Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte
Campana, Mozzarella INTERA di Bufala e foglie di
prosciutto Crudo di Parma, Punte ripiene di ricotta
e salame piccante.*

€ 15,00

CONTE CONTE (non sempre disponibile - preparazione 25 minuti)

*Gr. 250 Mozzarella di Bufala avvolta nel Crudo di
Parma il tutto a Fagotto*

€ 14,00

TUTTE LA NOSTRE PIZZE ANCHE CON **FARINA INTEGRALE**

Locanda

Conte Ghiotto

LE SPECIALISSIME DEL CONTE

CRUDO E STRACCIATELLA € 10,00

Pomodoro san Marzano, pomodorini secchi, stracciatella, crudo di parma

ENERGIA € 12,00

Pomodoro san Marzano, mozzarella fiordilatte Campana, salame piccante, salsiccia, funghi e zola

ISOLA € 10,00

Pomodoro mozzarella di bufala, salame piccante, melanzane fritte a funghetti

NORMA € 12,00

Pomodoro San Marzano , Mozzarella fiordi latte Campana, melanzane fritte , pomodori secchi, cacioricotta

SOFIA € 10,00

Pomodoro San Marzano, porcini radicchio, salsiccia, zola

PUTTANESCA € 12,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di Latte Campana, salame piccante, carciofi, peperoni, acciughe, olive

GUACAMOLE 10,00

Mozzarella fior di Latte Campana, Salmone, Guacamole

TROPEA 10,00

Pomodoro San Marzano, Tonno, Cipolla, Nduja, Olive, Zola

DEL PIZZAIOLO 12,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di Latte Campana, Salsiccia, Nduja, Zola, Cipolla Rossa

PANUOZZI DEL CONTE

PANUOZZO CRUDO € 10,00

Mozzarella, crudo , rucola e Grana

PANUOZZO BRESAOLA € 10,00

Mozzarella, Bresaola, rucola e Grana

PANUOZZO COTTO € 10,00

Mozzarella, cotto, Pomodorini

PANUOZZO TONNO € 10,00

Mozzarella, Tonno, Pomodoro Ramato

Ingredienti in aggiunta da 1,00 euro a 2,50 euro

Locanda

Conte Ghiotto

Dulcis in fundo – Dessert

<i>Pastiera</i>	€ 6,00
<i>Tartufo di Pizzo</i>	€ 6,00
<i>Tiramisù di Nostra Produzione</i>	€ 6,00
<i>Torte di alta pasticceria (non sempre disponibili)</i>	€ 6,00
<i>Crostata alla Marmellata Nostra Produzione</i>	€ 6,00
<i>Profitterole</i>	€ 6,00
<i>Soufflé al Cioccolato Caldo</i>	€ 5,00
<i>Meringata con Cioccolato</i>	€ 5,00
<i>Tartufo Bianco, Nero,</i>	€ 5,00
<i>Coppa Gelato Amarena o Cioccolato</i>	€ 5,00
<i>Sorbetti Limone, Mandarino, Pompelmo Rosa, Mela Verde</i>	€ 5,00
<i>Panzerotto Ripieno di Nutella</i>	€ 5,00
<i>Ananas</i>	€ 5,00
<i>Torroncino Affogato al Caffè</i>	€ 5,00
<i>Gelato Cioccolato</i>	€ 4,00

Locanda

Conte Ghiotto

I Nostri Vini Bianchi

<i>Vermentino</i>	€ 13,00
<i>Muller Thurgau</i>	€ 16,00
<i>Pinot Nero Frizzante</i>	€ 18,00
<i>Rosè Chiaretto</i>	€ 18,00
<i>Muller Thurgau Frizzante</i>	€ 18,00
<i>Chardonney</i>	€ 19,00
<i>Pinot Grigio</i>	€ 19,00
<i>Sauvignon</i>	€ 19,00
<i>Greco di Tufo</i>	€ 21,00
<i>Fiano d'Avellino</i>	€ 21,00
<i>Falanghina</i>	€ 21,00
<i>Lugana</i>	€ 22,00
<i>Gewurztraminer</i>	€ 23,00
<i>Langhe Arneis</i>	€ 25,00

Locanda

Conte Ghiotto

I Nostri Spumanti

Prosecco della Casa € 15,00

Spumante Dolce della Casa € 15,00

Rosè Frizzantino € 16,00

Valdobbiadene Cuvee € 18,00

Franciacorta Brut € 28,00

Bellavista Cuvè Brut € 60,00

Franciacorta Cà del Bosco € 70,00

I Nostri Vini Rossi

Barbera Toso € 16,00

Bonarda € 16,00

Chianti Classico € 16,00

Chianti Riserva € 20,00

Dolcetto d'Alba € 20,00

Nero d'Avola € 20,00

Locanda

Conte Ghiotto

<i>Morellino di Scansano</i>	€ 20,00
<i>Cabernet Sauvignon</i>	€ 20,00
<i>Lambrusco</i>	€ 21,00
<i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	€ 25,00
<i>Primitivo di Manduria Doc</i>	€ 30,00
<i>Rosso di Montalcino</i>	€ 35,00
<i>Santa Sofia Valpolicella</i>	€ 35,00
<i>Amarone</i>	€ 35,00
<i>Barbaresco</i>	€ 40,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	€ 50,00
<i>Barolo</i>	€ 50,00
<i>Harmonium Nero d'Avola</i>	€ 55,00

Locanda

Conte Ghiotto

Bevande

ACQUA € 2,00

Still and Sparkling Water

BIBITE € 3,50

Coca Cola – Orange – Sprite - Tonica - Lemon

Birra Spina

Media € 5,50 Piccola € 4,00

Birre Bottiglia

BECK'S 0,33 cl € 4,00

Ichnusa 0,33 cl € 5,00

WEISS 0,50 cl € 6,00

ROSSA Artig. 0,50 cl € 6,00

Locanda

Conte Ghiotto

Vino della Casa *Our wine selection*

Calice	€ 3,50
Quartino di vino della casa	€ 4,00
Mezzo Litro di vino della casa	€ 6,00
Litro di vino della casa	€ 12,00

CAFFETTERIA

Caffè	€ 2,00
Marocchino	€ 2,50
Decaffeinato	€ 2,50
Caffè Orzo	€ 2,50
Cappuccino	€ 2,00
The/Infusi	€ 3,00
Ginseng	€ 2,50

Grappa

	€ 4,50
Grappa Riserva (Diciotto Lune – Of Bonollo)	€ 7,00
Whisky (Jack Daniel's)	€ 6,00
Whisky Riserva	€ 12,00
Rum (Pampero)	€ 6,00
Rum Riserva (Zacapa)	€ 12,00
Amari Rupes, Jefferson, Of Bonollo	€ 6,00
Amari Digestivi	€ 5,00

COPERTO € 2,50