Ristorante Màina

# La nostra Pizzeria

***Pizzeria Màina, fondata nel 1999 è un'espressione di gastronomia mediterranea che unisce tradizione e innovazione. La nostra pizza è il risultato di una lavorazione artigianale che valorizza la qualità degli ingredienti e la cura della preparazione. L'impasto a lenta lievitazione, minimo 48 ore, garantisce una digeribilità ottimale, mentre la scelta di prodotti di alta qualità e la loro lavorazione a freddo, preservano il sapore e la freschezza. Offriamo una selezione di vini e birre artigianali accuratamente abbinati alle nostre pizze per esaltarne il gusto e il carattere***

*Allergeni*
*Allergens*
*Allergene*
*Allergenes*

1 Arachidi e derivati
2 Frutta a guscio
3 Latte e derivati
4 Molluschi
5 Pesce
6 Sesamo
7 Soia
8 Crostacei
9 Glutine
10 Lupini
11 Senape
12 Sedano
13 Anidride solforosa e solfiti
14 Uova e derivati

*Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che vi verrà fornita dal personale di servizio (secondo il regolamento CE 1169/2011)*

Ristorante Màina

# Le tradizionali

***MARGHERITA (3-9)***
***€ 8,00***
***Pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella fiordilatte***
***In uscita: Basilico fresco, Olio EVO***

*San Marzano D.O.P. tomato, mozzarella cheese*
*Added toppings fresh basil, EVO oil*

***Abbinamento: Rosè cigliegiolo del Tigullio***
***oppure Birra artigianale Collesi Bionda***

***MARINARA (9)***
***€ 7,00***
***Pomodoro San Marzano D.O.P., aglio di Vessalico. origano Bio***
*San Marzano D.O.P. tomato, Vessalico garlic, organic oregano*
***Abbinamento: Prosecco Blu millesimato Val d'Oca Valdobbiadene***
***oppure Birra artigianale Collesi Chiara***

***NAPOLI (5-9)***
***€ 8,00***
***Pomodoro San Marzano D.O.P., origano Bio***
***In uscita: Acciughe del mediterraneo Prima scelta***

*San Marzano D.O.P. tomato, organic oregano*
*Added toppings: Mediterranean anchovies first choice*

***Abbinamento: Vermentino Colli di Luni Lunae etichetta grigia***
***oppure Birra artigianale Collesi Blanche***

Ristorante Màina

# Le tradizionali

***ROMANA (3-5-9)***
***€ 9,00***
***Pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella fiordilatte, capperi, origano Bio***
***In uscita: Acciughe del mediterraneo Prima scelta***

*San Marzano D.O.P. tomato, mozzarella cheese, capers organic oregano*
*Added toppings: Mediterranean anchovies first choice*

***Abbinamento: Vermentino Terre Rosse***
***oppure Birra artigianale Collesi Ipa***

***CAPRICCIOSA (3-9)***
***€ 12,00***
***Pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella fiordilatte, Carciofi, Funghi champignon***
***In uscita: Prosciutto cotto alta qualità, olive taggiasche, olio EVO***

*San Marzano D.O.P. tomato, mozzarella cheese, artichokes, mushrooms*
*Added toppings: Ham, taggiasca olives, olio EVO*

***Abbinamento: Follador "Ruiol Castei" Prosecco superiore Valdobbiadene DOCG***
***oppure Birra artigianale Collesi Blanche***

Ristorante Màina

# Le tradizionali

***AMERIKA***
***€ 10,00***
***Pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella fiordilatte, wurstel di suino scelto***
***In uscita: patatine fritte, olio EVO***

*San Marzano D.O.P. tomato, mozzarella cheese, selected pork wurstel*
*Added toppings: Chips, EVO oil*

***Abbinamento: Coca cola o chinotto Lurisia***

***4 FORMAGGI***
***€ 13,00***
***Mozzarella fiordilatte, brie, gorgonzola, mozzarella di Bufala D.o.p.***

*Mozzarella cheese, brie, blue cheese, buffalo mozzarella cheese*

***Abbinamento: Ribolla gialla Matteo Braidot igt***
***oppure Birra artigianale Collesi Bionda***

Ristorante Màina

# Ricette Gourmet a base pomodoro

***BUFALINA (3-9)***

***€ 14,00***

***Pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella di Bufala D.o.p.***
***In uscita: Basilico fresco in foglia***

*San Marzano D.o.p., buffalo mozzarella cheese*

*Added toppings: fresh basil leaves*

***Abbinamento: Dogliani Superiore Vigna Dusin Cozzo Mario***
***oppure Birra artigianale Collesi Bionda***

***PARMIGIANA (3-9)***

***€ 12,00***

***Pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella fiordilatte, olio EVO, melanzane, parmigiano***
***In uscita: Pecorino D.o.p.***

*San Marzano D.o.p., mozzarella cheese, EVO oil, eggplants, parmesan*

*Added toppings: Pecorino cheese*

***Abbinamento: Chianti Superiore***
***oppure Birra artigianale Collesi Blanche***

***CALABRESE***

***€ 15,00***

***Pomodoro San Marzano D.o.p., mozzarella fiordilatte, 'nduja,***
***In uscita: Spianata piccante, colori di pachino, olio EVO***

*San Marzano D.o.p. tomato, mozzarella cheese, 'nduja,*

*Added toppings: spicy flatbread, pachino tomato, EVO oil*

***Abbinamento: Chianti Superiore***
***oppure: Birra artigianale Collesi Ipa***

Ristorante Màina

# Ricette Gourmet a base fiordilatte

***ALASKA (3-5-9)***
***€ 18,00***
***Mozzarella fiordilatte***
***In uscita: Salmone marinato, stracciatella, erba cipollina***

*Mozzarella cheese*
*Added toppings: marinato home madesalmon, stracciatella cheese, chives*

***Abbinamento: Follador Leila Prosecco rosè***
***oppure Birra artigianale Collesi Blanche***

***GENOVESE (2-3-9)***
***€ 15,00***
***Mozzarella fiordilatte, fagiolini scottati, patate***
***In uscita: Stracciatella, Pesto di basilico, Pinoli, basilico fresco in foglia, olio EVO***

*Mozzarella cheese, green beans, potatoes*
*Added toppings: Stracciatella cheese, chef's basil pesto, pine nuts, fresh basil leaves, EVO oil*

***Abbinamento: Apogeo Terre Rosse***
***oppure Birra artigianale Collesi Chiara***

Ristorante Màina

# Ricette Gourmet a base fiordilatte

***EMILIANA (3-9)***

***€ 15,00***

***Mozzarella fiordilatte***

***In uscita: Crudo di Parma D.o.p. 24 mesi, Burrata intera, olio EVO, basilico fresco***

*Mozzarella cheese*

*Added toppings: Parma Ham, burrata cheese, EVO oil, fresh basil*

***Abbinamento: Vermentino Terre Rosse***

***oppure Birra artigianale Collesi Rossa***

***FOCACCIA MAINA (3-9)***

***€ 15,00***

***Mozzarella fiordilatte***

***In uscita: Crudo di Parma D.o.p. 24 mesi, mozzarella di bufala D.o.p.***

*Mozzarella cheese,*

*Added toppings: Parma Ham, buffalo mozzarella cheese*

***Abbinamento: Vermentino Terre Rosse***

***oppure Birra artigianale Collesi Bionda***

Ristorante Màina

# Birre artigianali

1870

COLLESI

| | | |
|---|---|---|
| ***BLANCHE 33cl***<br>*Gioiosa e leggera* | | ***€ 7,50*** |
| ***IPA 33cl***<br>*Corposa e avvolgente* | | ***€ 7,50*** |
| ***ROSSA 33cl***<br>*Profonda di carattere* | | ***€ 7,50*** |
| ***CHIARA 50cl***<br>*Armoniosa e fresca* | | ***€ 10,00*** |
| ***AMBRATA 50cl***<br>*Calda e intensa* | | ***€ 10,00*** |
| ***BIONDA 50cl***<br>*Elegante e sorpredente* | | ***€ 10,00*** |

COLLESI

LA BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA
PIÙ PREMIATA AL MONDO