

Benvenuti da Controluce

Un menu che rispecchia le nostre radici e accoglie le nuove influenze con modernità e fantasia. Un menu che travolge e conquista, che fa viaggiare per l'Italia e oltre i confini del tempo, per farci sognare e rivivere i film cult che più amiamo.

Diamo inizio allo spettacolo.

Per iniziare

O1 Prima visione

OLIVE ALL'ASCOLANA AGORÀ 6
Miglior oliva italiana secondo la guida del Gambero Rosso

PATATINE FRITTE 5

PECORINO MARCHIGIANO 5
FRITTO AGORÀ

O2 Miseria e nobiltà

PIZZA FRITTA "IN DUE COTTURE", FRITTA E AL FORNO CONVIVIALI, CONSIGLIATA PER 2 - 4 PERSONE. DISPONIBILE ANCHE IN MONOPORZIONE

BENVENUTI IN ITALIA 18
Pizza frita con crema di pomodorini confit, stracciatella, alici di San Benedetto, olive taggiasche, olio essenziale al basilico e basilico fresco.
Monoporzione € 5

BENVENUTI AL SUD 12
"Montanara" pizza frita con pomodoro, provola affumicata, Parmigiano Reggiano e pepe nero macinato
Monoporzione € 4

BENVENUTI AL NORD 24
Pizza frita con culatello di Zibello Dop "Podere Cadassa"
Monoporzione € 6

O3 La grande bellezza dei fritti

SUPPLÌ AL TELEFONO 4
Riso, pomodoro, fior di latte, Parmigiano Reggiano, olio d'oliva ed essenza al basilico

SUPPLÌ IN AUTUNNO 5
Riso alla zucca e timo, provola di bufala affumicata, senape e Pecorino Romano DOP

SUPPLÌ ALLA GENOVESE 5
Ziti conditi con ragù alla genovese, caciocavallo, pepe nero ed erba cipollina

LA DEDIZIONE SULL'IMPASTO

Il nostro impasto è composto principalmente da farine OO con una piccola percentuale di farina integrale che arricchisce di sapori e profumi.

La lenta fermentazione della Biga, fino a raggiungere le 48 ore, dona un impasto ricco di profumi tostati e una pizza con un cornicione fragrante fuori e soffice all'interno nonché alveolato e leggero.

L'idratazione al 75% rimane componente focale che attraverso una cottura precisa nel nostro forno combinato legna e gas arriva all'espressione migliore della fragranza e della digeribilità.

Questo la rende una pizza Napoletana in costante evoluzione.

O1 Controluce Signature

REGINA MARGHERITA 14
Pomodoro pelato. Fuori cottura: mozzarella di bufala campana DOP, basilico e Parmigiano Reggiano 30 mesi

COLLINE MARCHIGIANE 12
Fiordilatte, ciauscolo, patate, polvere di rosmarino

TORNA A SURRIENTO 15
Fiordilatte, provola affumicata. Fuori cottura: prosciutto crudo di Parma DOP e limone bruciato

LASAGNA EMILIANA 16
Fiordilatte, ragù Modenese, salsa di Parmigiano Reggiano e Parmigiano Reggiano 30 mesi

LA BELLA E FIORITA LIGURIA 13
Fiordilatte, pesto di basilico genovese, fagiolini, limone candito, Parmigiano Reggiano 30 mesi e olive taggiasche

L'ORO NERO DELLA CALABRIA 12
Fiordilatte, 'nduja di Spilinga, bergamotto e liquirizia

O2 Controluce Philosophy

ADRIATICA 16
Crema di pomodori arrosto. Fuori cottura: stracciatella, bergamotto fresco, alici di San Benedetto, origano

CENERENTOLA 18
Crema di zucca, zucca fondente, polvere di olive, essenza di rosmarino, chips di carote, maionese leggera alla paprika affumicata, limone e ricotta salata

VENTO DI SCOGLIERA 16
Fiordilatte, alici di San Benedetto, puntarelle condite con olio alle erbe, polvere di limone arrosto e supreme di bergamotto

SOTTOBOSCO ITALIANO 20
Base fiordilatte, guanciale "Re Norcino", pioppini trifolati, ricotta mantecata al limone, salvia frita e il suo olio

TERRA E MARE 15
Crema di cipolle arrosto, fiordilatte. Fuori cottura: tonno mediterraneo, oliva taggiasca, croccante di sedano, polvere di cipolla e scorza di lime

RICORDI D'INFANZIA "TRA LE MONTAGNE EMILIANE" 16
Pesto di rucola, fiordilatte. Fuori cottura: gel pomodori confit, prosciutto crudo di Parma DOP, sfoglia di Parmigiano Reggiano e aceto balsamico

CONCENTRAZIONE DI PARMIGIANA 14
Ragù di pomodoro cotto lentamente, filetti di melanzane fondenti, besciamella di Parmigiano Reggiano. Fuori cottura: basilico e il suo olio, Parmigiano Reggiano 30 mesi

ALTOPIANO 15
Base fiordilatte, salsiccia arrosto "Re Norcino" e patate. Fuori cottura: peperone crusco, Parmigiano Reggiano soffiato e olio al prezzemolo

TERRITORIO MARCHIGIANO 20
Fiordilatte, tartare di manzo marinata con olio di pomodoro secco, insalata ricca con dressing di arancia, gel di fuorlo d'uovo, erba cipollina e tartufo nero

SELVATICA 18
Provola affumicata, salsiccia, cime di rapa aglio olio e peperoncino in due consistenze, senape, topinambur fritto e scorza di limone

O3 Controluce Amarcord

MARGHERITA 8,5
Pomodoro pelato, fiordilatte, basilico

MARINARA 6
Pomodoro pelato, aglio, origano e olio evo

ROSSA ROSSISSIMA 12
Pomodoro pelato, origano. Fuori cottura: capperi, olive, alici, olio all'aglio e basilico fresco

CAPRICCIOSA 11
Pomodoro pelato, fiordilatte, carciofi arrostiti, prosciutto cotto, olive e funghi champignon

4 STAGIONI 11
Pomodoro pelato, fiordilatte, carciofi arrostiti, olive e funghi champignon e salsiccia fresca "Re Norcino"

LUCIFERO 9
Pomodoro pelato, fiordilatte e salamino piccante

PARTENOPEA 11
Fiordilatte, provola affumicata, salsiccia fresca di suino "Re Norcino" e friarelli (aglio, olio e peperoncino)

CACIO E PEPE 9
Fiordilatte, pecorino romano, spolverata di pepe nero e aceto balsamico. (aggiunta di guanciale marchigiano croccante "Re Norcino" €3)

LA PIÙ AMATA DAI BAMBINI 9
Würstel e patatine fritte

È POSSIBILE RICHIEDERE LE PIZZE SENZA GLUTINE E SENZA LATTOGIO CON MAGGIORAZIONE DI € 3,50

Per finire

O1 La dolce vita

BASE CARAMELLATA CON ZUCCHERO DI CANNA. ORDINABILE ANCHE A FETTA €5

PIZZA TIRAMISÙ 18
Gelato al caffè, spuma leggera di mascarpone, cacao e Amaro Rosati

PIZZA POPCORN AL CINEMA 18
Gelato al caramello salato, spuma di latte, pop corn caramellati, polvere di pop corn

O2 Titoli di coda

LA NOSTRA SELEZIONE DI DOLCI

TARTE TATIN 8
Ripassata al forno a legna, pasta sfoglia, mele caramellate, gelato alla crema e aceto balsamico

SOFFICE AL CIOCCOLATO 8
Ganache al cioccolato fondente, inserto al caramello e lime, arachidi tostate e cialda al cacao, gelato al cioccolato

IL PREZZO DEL COPERTO È DI € 3,50

È POSSIBILE CONSULTARE LA LISTA DEGLI ALLERGENI RICHIEDENDOLA AL PERSONALE DI SALA

I PRODOTTI SENZA GLUTINE POTREBBERO ESSERE ESPOSTI A RISCHIO DI CONTAMINAZIONE DA GLUTINE DURANTE LE FASI DI PREPARAZIONE

SI AVVISA INOLTRE LA GENTILE CLIENTELA CHE IN MANCANZA DEL PRODOTTO FRESCO VERRÀ UTILIZZATO QUELLO CONGELATO

MAIN SPONSOR

TOMBOLINI
MOTOR COMPANY

CONTRALUCE
PIZZA | COCKTAIL EXPERIENCE

TUTTO È POSSIBILE DOVE LA MAGIA DEL CINEMA INCONTRA IL GUSTO DELLA PIZZA