

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 FRITTO AGORÀ 5

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

Le Pizze

La dedizione sull'impasto

Il nostro impasto è composto principalmente da farine 00 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 fragorante 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 di 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

riccia con dressing di arancia, gel di

tuorlo 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 CON UNA MAGGIORAZIONE DI PREZZO LE PIZZE SENZA GLUTINE (4€) E MOZZARELLA SENZA LATTOSIO (3€)

Per finire

O1 La dolce vita

BASE CARAMELLATA CON ZUCCHERO DI CANNA. ORDINABILE ANCHE A FETTA €3

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

TOM

BOLINI

MOTOR COMPANY

CON

TROLUCE

PIZZA | COCKTAIL EXPERIENCE

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