CONTRO LUCE

PIZZA | COCKTAIL EXPERIENCE

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

01

Prima visione

OLIVE ALL'ASCOLANA AGORÀ 6

Miglior oliva italiana secondo la guida del Gambero Rosso

PATATINE FRITTE 5

PECORINO MARCHIGIANO FRITTO AGORÀ 5

02 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 fritta con crema di pomodorini confit, stracciatella, alici di San Benedetto, olive taggiasche, olio essenziale al basilico e basilico fresco.

Monoporzione € 6

BENVENUTI AL SUD 12

"Montanara" pizza fritta con pomodoro, provola affumicata, Parmigiano Reggiano e pepe nero macinato

Monoporzione € 5

BENVENUTI AL NORD 24

Pizza fritta con culatello di Zibello Dop "Podere Cadassa"

Monoporzione € 7

03

La grande bellezza dei fritti

SUPPLÌ AL TELEFONO 4

Riso, pomodoro, fiordilatte campano, 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 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.

01

Controluce

Signature

REGINA MARGHERITA 15

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

COLLINE MARCHIGIANE 13

Fiordilatte campano, ciauscolo, patate, polvere di rosmarino

TORNA A SURRIENTO 16

Fiordilatte campano, provola affumicata. Fuori cottura: prosciutto crudo di Parma DOP e limone bruciato

LASAGNA EMILIANA 16

Fiordilatte campano, ragù Modenese, salsa di Parmigiano Reggiano e Parmigiano Reggiano 30 mesi

LA BELLA E FIORITA LIGURIA 13

Fiordilatte campano, pesto di basilico genovese, fagiolini, limone candito, Parmigiano Reggiano 30 mesi e olive taggiasche

L'ORO NERO DELLA CALABRIA 12

Fiordilatte campano, 'nduja di Spilinga, bergamotto e liquirizia

02

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 campano, alici di San Benedetto, puntarelle condite con olio alle erbe, polvere di limone arrosto e supreme di bergamotto

SOTTOBOSCO ITALIANO 20

Fiordilatte campano, guanciale "Re Norcino", pioppini trifolati, ricotta mantecata al limone, salvia fritta e il suo olio

TERRA E MARE 16

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

RICORDI D'INFANZIA "TRA LE MONTAGNE EMILIANE" 17

Pesto di rucola, fiordilatte campano.

Fuori cottura: gel pomodori confit, prosciutto crudo di Parma DOP, sfoglia di Parmigiano Reggiano e aceto balsamico

CONCENTRAZIONE DI PARMIGIANA 16

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

Fiordilatte campano, salsiccia arrosto "Re Norcino" e patate. Fuori cottura: peperone crusco, Parmigiano Reggiano soffiato e olio al prezzemolo

TERRITORIO MARCHIGIANO 20

Fiordilatte campano, 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

---

03 Controluce Amarcord

MARGHERITA 9,5

Pomodoro pelato, fiordilatte campano, basilico

MARINARA 7

Pomodoro pelato, aglio, origano e olio evo

ROSSA ROSSISSIMA 12

Pomodoro pelato, origano. Fuori cottura: capperi, olive, alici di San Benedetto, olio all'aglio e basilico fresco

CAPRICCIOSA 12

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

4 STAGIONI 12

Pomodoro pelato, fiordilatte campano, carciofi arrostiti, olive e funghi champignon e salsiccia fresca "Re Norcino"

LUCIFERO 10,5

Pomodoro pelato, fiordilatte campano e salamino piccante

PARTENOPEA 13

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

CACIO E PEPE 9

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

LA PIÙ AMATA DAI BAMBINI 10,5

Pomodoro pelato, fiordilatte campano,
würstel e patatine fritte

**IL NOSTRO FIORDILATTE ARRIVA
FRESCO DALLA CAMPANIA.
È UN INGREDIENTE FONDAMENTALE
DELLA NOSTRA PIZZA:
SIMBOLO DI QUALITÀ, SEMPLICITÀ
E PASSIONE ARTIGIANALE**

**È POSSIBILE RICHIEDERE CON
UNA MAGGIORAZIONE DI PREZZO
LE PIZZE SENZA GLUTINE (4€)
E MOZZARELLA SENZA LATTOSIO (3€)**

Per finire

01

La dolce vita

**BASE CARAMELLATA CON ZUCCHERO DI CANNA.
ORDINABILE ANCHE A FETTA €6**

PIZZA TIRAMISÙ 22

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

PIZZA POPCORN AL CINEMA 22

Gelato al caramello salato, spuma di latte, pop corn caramellati, polvere di pop corn

02 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

CONTRO LUCE
PIZZA | COCKTAIL EXPERIENCE

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