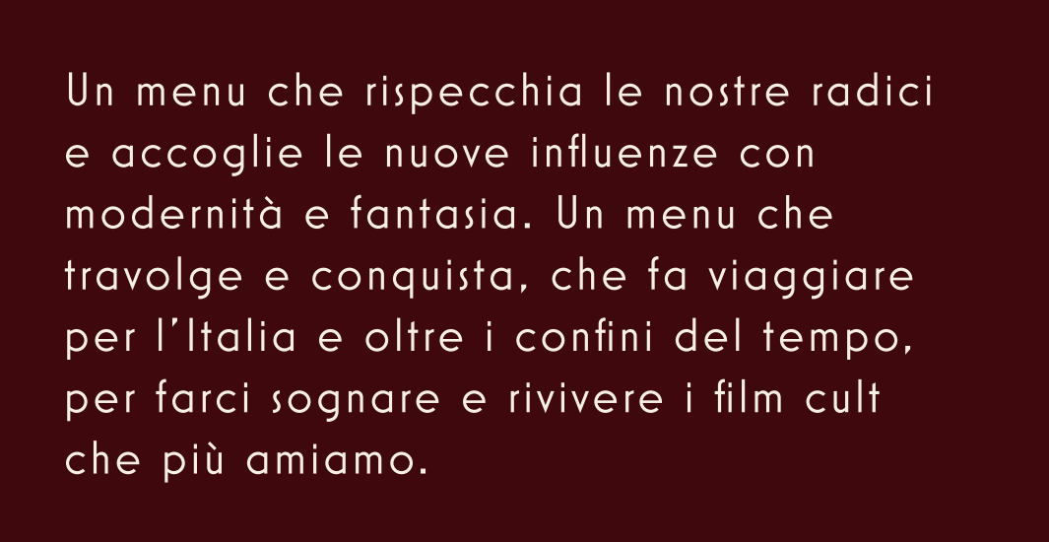
CONTRO LUCE
PIZZA | COCKTAIL EXPERIENCE

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

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

SUPPLÌ ALLA CARBONARA 5
Pecorino e pepe tostato

Le Pizze

La dedizione sull’impasto

Il nostro impasto è composto principalmente da farine 0 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.

Controluce utilizza solo farine Molino Vigevano, arricchite con germe di grano vitale, la parte più nobile e ricca del chicco, per garantire il massimo del benessere, un profumo e un gusto unici.

MOLINO VIGEVANO 1936

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

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

02 Controluce Philosophy

SOTTOBOSCO AUTUNNALE NEW! 16
Fiordilatte campano, gorgonzola, pere al burro nocciola. Fuori cottura: limone salato e tartufo nero

CENERENTOLA NEW! VEGAN 16
Crema di zucca, zucca arrosto. Fuori cottura: limone salato, maionese vegana alla paprika, carote fritte, polvere di olive e olio al rosmarino

SELVATICA NEW! 18
Fiordilatte campano, provola affumicata, salsiccia, salsa porro, porro fondente. Fuori cottura: topinambour fritto, pecorino romano e pepe tostato

VELLUTO NEW! 18
Fiordilatte campano, taleggio, radicchio brasato. Fuori cottura: speck, noci tostate, misticanza di radicchio, aceto balsamico e polvere di peperone crusco

FUOCO MEDITERRANEO NEW! 17
Pomodoro arrosto, nduja. Fuori cottura: mozzarella di bufala campana, polvere di olive, pomodori confit, zest bergamotto, basilico fresco e il suo olio essenziale

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

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

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

CROSTATINA AL LIMONE 8
Crema pasticcera al limone, meringa italiana bruciata, limone candito e il suo sorbetto

CHEESECAKE “TRA L’ESOTICO E IL MEDITERRANEO” 8
Crumble allo zenzero, mousse al cocco, pomodorini canditi, gel di frutto della passione, gelatina alle rose, meringa al lime, polvere di lime arso

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