



PATRICK RICCI®

TERRA, GRANI, ESPLORAZIONI

#controvento

FAQ



DOVE SONO FINITE LE MIE POSATE?

Vogliamo riportare l'esperienza di mangiare la pizza alle sue origini, ecco perchè le posate sono sparite dalle nostre tavole. Tagliando la pizza con coltello e forchetta si perde l'insieme di profumi e sapori. Le mani sono le posate del re!



QUANTO DEVO ASPETTARE?

Il tempo di attesa è determinato da fattori diversi: da quante persone hanno ordinato prima di te, dai tempi di preparazione e cottura che ogni pizza richiede. Il cibo non ha motivo per essere fatto di corsa!



PERCHÈ LA PIZZA VIENE SERVITA GIÀ TAGLIATA?

Le nostre pizze richiedono una preparazione fuori cottura. Tagliarle prima di portarle al tavolo ci permette di condire ogni fetta con tutti gli ingredienti presenti nella ricetta. Inoltre questo facilita la condivisione con i vostri amici!



PERCHÈ LA PIZZA È PIÙ PICCOLA?

Le nostre palline sono da 250g, più grandi della media delle altre pizzerie. Nel piatto la pizza può sembrare più piccola perchè usiamo una nostra tecnica di stesura che rende la fetta più spessa. Questo per permettere di gustare con un solo morso tutti i profumi e sapori!



PERCHÈ NON POSSO MODIFICARE GLI INGREDIENTI?

Le ricette vengono da noi studiate e bilanciate in modo da portare nel loro insieme un'esperienza di sapori e sensazioni. Modificarne anche solo un ingrediente cambierebbe ciò che vogliamo trasmettere con il nostro lavoro e andrebbe a snaturare la nostra identità.



PERCHÈ NON TROVO LE BEVANDE "CLASSICHE"?

La nostra selezione di bevande rispecchia la nostra filosofia nella scelta dei prodotti e materie prime, che non guarda alla grande industria, ma valorizza i piccoli artigiani e produttori. Vogliamo portare in tavola il valore del lavoro dell'uomo e non etichette commerciali!



Seguo l'istinto, i ricordi, gli stati d'animo.
Studio. Gioco. Provoco.
Mi piace conoscere i Grani, i prodotti,
per poterli scegliere e miscelare
con la stessa cura con cui ricerchiamo
le parole per formare le frasi,
affinchè tutto possa assumere un senso compiuto.
Senza mai dimenticare che la pizza
è figlia del pane e gli ingredienti frutto
del lavoro di contadini, allevatori
pescatori ed artigiani.
Ho infranto le regole, ho rotto gli schemi di
quella che è una pizza tradizionale in cui
non mi sono mai riconosciuto, portando a tavola,
da sempre, la mia interpretazione personale.
Senza pretese, meno che mai
quella di piacere a tutti.
Ritrovandomi, ancora una volta #controvento.

Coperto e servizio - 2,00 €

ARCAICHE

GENESI - 12,00 €

- la pizza come alle sue origini -
fette di focaccia da intingere nella salsa di pomodoro con sapori di ragù - (1)

PANE & PATATE - 13,00 €

pureè di patate* con burro e patate cotte alla brace,
guarnite con prezzemolo, olio e.v.o. e sale di Maldon - (1 - 7)

PANE & CIPOLLA - 12,00 €

cipolla bianca alla brace in forno con sale di Maldon, timo, besciamella e olio e.v.o. - (1 - 7)

RAPPRESENTATIVE

CAPITANATA - 14,00 €

salsa di pomodoro giallo con crema di burrata, cipolla bianca, zest di limone
timo, olio e.v.o. e crema di peperoncino - (1 - 7)

MARGHERITA A MODO MIO - 14,00 €

salsa e filetti di pomodoro con mozzarella di bufala, origano, basilico, timo,
olio e.v.o. e sale di Maldon - (1 - 7)

MARINARA DEI SIGNORI - 11,00 €

salsa di pomodoro con filetti di acciughe* marinati in olio, aglio e prezzemolo,
origano e olio e.v.o. - (1 - 4)

GORGONZOLA & NERO - 18,00 €

mozzarella di bufala, gorgonzola di Novara,
scaglie di tartufo nero - (1 - 7)

TONNO & CIPOLLA - 21,00 €

160 gr. di filetto di tonno* battuto al coltello marinato agli agrumi con
cipolla rossa di Tropea in agro, timo, zest di agrumi, sale di Maldon,
rapanelli e olio e.v.o. - (1 - 4)

SOCKEYE - 23,00 €

100 gr. di salmone selvatico affumicato*, rapanelli, zest di limone, polvere di prezzemolo,
perlage di tartufo, mousse di burrata e olio e.v.o. - (1 - 4 - 7)

EVOCATIVE

KING CRAB - 30,00 €

80 gr. di king crab*, guacamole con germogli di verdure, senape, gocce di Vov e olio e.v.o., polvere di wakame e zest di limone - (1 - 2 - 3 - 6- 9 - 10)

COZZE - 14,00 €

salsa di pomodoro, cozze, prezzemolo, olio con pepe nero e aglio - (1 - 4)

CAPOCOLLO - 14,00 €

coppa con ricotta di vaccino, granella di mandorle e miele di montagna - (1 - 7 - 8)

C'ERA UNA VOLTA IN AMERICA - 21,00 €

140 gr. di pulled pork* con insalata condita con olio e.v.o., sale e aceto di mele, sesamo tostato, salsa BBQ e crema di arachidi - (1 - 5 - 10 - 11)

SAPORI LONTANI - 14,00 €

burro, mela cotta con scaglie di cioccolato fondente, zucchero a velo, cannella in polvere e rhum vaporizzato - (1 - 7)

BLACK COD - 25,00 €

baccalà mantecato, black cod, scaglie di cioccolato fondente, granella di pistacchio e olio e.v.o. - (1 - 4 - 8)

LEGENDA ALLERGENI

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

* Per preservare la vostra salute, la qualità degli ingredienti trasformati e il pesce crudo del nostro menu sono sottoposti ad un processo di abbattimento rapido di temperatura in conformità al Reg. 1169/11/UE

BIRRE

BIONDE

RUNA	Belgian Blonde	4,8 %	Montegioco	Piemonte	16,00 €
WEIZEN	Weizen	5,0 %	Italiano	Lombardia	15,00 €
TIPOPILS	Killerpills	5,2 %	Italiano	Lombardia	15,00 €
SVEVA	Lager	4,9 %	Grado Plato	Piemonte	15,00 €
BLANCHE DE VALERIE	Belgian Blanche Ale	4,5 %	Almond '22	Abruzzo	14,00 €
ORO	Pills	4,9 %	Tari	Sicilia	16,00 €

ROSSE

RURALE	Bitter England	5,8 %	Montegioco	Piemonte	16,00 €
SPOON RIVER	Ale	6,0 %	Grado Plato	Piemonte	14,00 €
SAN FELICE	Lager	8,0 %	Grado Plato	Piemonte	15,00 €
BIBOCK	Bock	6,2 %	Italiano	Lombardia	15,00 €
BRONZO	English Pale Ale	5,8 %	Tari	Sicilia	16,00 €

NERE

BRAN	Imperial Stout	8,5 %	Montegioco	Piemonte	15,00 €
------	----------------	-------	------------	----------	---------

BEVANDE

ACQUA naturale o gasata da 50 cl	2,00 €
BIBITE cola naturale, chinotto o gazzosa	4,00 €
SPINA bionda o rossa, bicchiere da 40 cl	6,00 €
CALICE di vino	7,00 €

VINI

ROSSI

LA MARTINA	Barbera d'Asti DOC	Crotin 1897 (AT)	20,00 €
ARIS	Freisa d'Asti DOC	Crotin 1897 (AT)	21,00 €
SAN PATELU	Grignolino d'Asti DOC	Crotin 1897 (AT)	20,00 €
S. ANNA	Vernatsch	W. in der EBEN (BZ)	29,00 €
LUÌ	Montepulciano d'Abruzzo	Terraviva (TE)	25,00 €
COSTE DELLA SESIA	Nebbiolo	Colombera & Colombera & Garella (BI)	24,00 €
MARC' AURELIO	Lambrusco	Crocizia (PR)	21,00 €

BIANCHI

DESAJA	Arneis	Cascina Fornace (CN)	29,00 €
TERRE del TIMORASSO	C. Tortonesi DOC	C. Daniele Ricci (AL)	30,00 €
SOL E STELI	Sauvignon	Crocizia (PR)	23,00 €
FABBRICA BIANCO	Malvasia, Trebiano	Fabbrica di San Martino (LU)	35,00 €
EKWO	Pecorino DOC	Terraviva (TE)	25,00 €
TERRAVIVA	Trebiano d'Abruzzo DOC	Terraviva (TE)	19,00 €
CATARRATTO	Catarratto	Bosco Falconeria (PA)	24,00 €
TRAMINER	Gewuztraminer	Maso Bergamini (TN)	29,00 €
MACON VINZELLES	Chardonnay	Céline & Laurent Tripoz	40,00 €
POUILLY LOCHÉ	Chardonnay	Céline & Laurent Tripoz	51,00 €
CLASSIQUE BRUT	Pinot Nero Chardonnay Syrah	Denois	26,00 €

Orari di apertura
dal martedì alla domenica
19:30 - 23:00
chiuso il lunedì

011 897 38 83
terragniesplorazioni@gmail.com