

Ribalta

RISTORANTE E PIZZERIA
MONTESPERTOLI



N° 20

■ APERITIVI & COCKTAIL



Signature Ribalta

Gin tonic al pompelmo e rosmarino	8,00
Spritz al frutto della passione	7,50
Moscow mule alla fragola	7,50
Spicy ribalta	7,50



Drink in Tuscany

Americano / Negroni "Nunquam"	8,00
Gin "Visionair" & Tonic	12,00
Gin "Alboni" & Tonic	12,00



Classici Ribalta

Spritz	6,50
Hugo	6,50
Bellini	6,00

Ribalta

■ BEVANDE

Birre artigianali alla spina

Chiara birrificio Comedia	
0,40 cl	6,00
0,20 cl	3,50
Pils birrificio Isenbeck	
Media	6,00
Piccola	3,00
Rossa birrificio Comedia	
0,40 cl	6,00
0,20 cl	3,50
Ambrata birrificio La Mi Birra	
Calice tekü 0,33	6,00



Bollicine e rosati al calice

Prosecco Valdobbiadene Superiore Doc-Brut	6,00
Spumanti Daldin	
Primitivo Frizzante IGT Puglia	5,50
Black Hole - Tenuta Demaio	
Soffio di Venere M.C. Pas Dosè	7,50
La Piana	
Rosato della Maremma - Illario	5,50
Fattoria di Magliano	

Bianchi al calice

Vermentino della Maremma - Pagliatura	6,00
Fattoria di Magliano	
Ammonite	7,00
Monte Bracale Az. Agr.	
Gewurtztraminer	6,50
Cantina Merano	
Friulano	6,50
I Clivi	



Rossi al calice

Chianti Montalbano	5,50
Tenuta Cantagallo	
Bakari Rosso	6,00
Bakari	
Vera Vides Vino Tinto	7,50
Magna Vides	
Morellino di Scansano Docg - Heba	5,50
Fattoria di Magliano	

Tè e caffetteria

Selezione "La Via del Tè"	5,00
Amari/Limoncello	3,50
Caffè	2,00
Dec/Orzo	2,50
Servizio dessert esterno di pasticceria	1,00 a coperto
Pane, Servizio e Coperto	3,00



Bevande

Acqua Minerale	2,50
Coca Cola - Fanta	4,50
1/2 lt vino rosso/bianco "Rugante" e "Chiaro"	8,00
Az. Agr. Biologica Tommsó Cei	

■ ANTIPASTI

Il Tagliere* Crudo, soprassata e finocchiona di bianco brado del Casentino, capocollo di Cinta senese, salame di Grigio, bruschetta al pomodoro e crostino al fegatino, formaggi Renato Brancaleoni. <small>1,5,8,10</small>	14,00
Coccoli Con stracchino e crudo di Parma <small>1,5,8,13</small>	13,00
Selezione di formaggi "Fossa dell'Abbondanza Renato Brancaleoni" * <small>1,3,5,6,9,15</small>	13,00
Tartare di manzo Grass Fed * Giardiniera di verdure, taralli al rosmarino con salsa senape e miele <small>1,3,6,7,8</small>	13,50
Fiori di zucca fritti Con cremoso alla ricotta e pesto agli agrumi <small>1,5,10,13</small>	13,00
Polpo alla griglia * Con crema di melanzane, Chorizo Joselito, nduja e stracciatella di burrata <small>1,5,10</small>	14,50
Burro e acciughe Il nostro burro aromatizzato agli agrumi, acciuga selezione Artesiana Linda Playa e schiacciatina croccante <small>1,5,10</small>	14,00
Tapas * Gambero blu con mayo al pepe rosa Alici fritte con tzatziki Polpo, friarielli e ricotta Zuppetta di moscardini con crostini di pane croccante e olio al mandarino <small>1,2,5,10,13</small>	15,00

*Disponibile anche senza glutine. Chiedere al personale di sala per eventuali variazioni

Ribalta

■ PRIMI

Spaghetti Cavalieri * Aglio olio e peperoncino, tartare di gambero blu e lime <small>1,2,5,13</small>	15,50
Fregola ai frutti di mare * <small>1,2,10,13,14</small>	15,50
Risotto * Carpaccio di capesante, limone candito e polvere di pistacchio <small>1,2,6,10</small>	15,00
Gnocchi * Crema al basilico, zucchine alla scapece, pomodorini piennolo giallo semi dry e stracciatella di burrata <small>1,2,5,10,13</small>	15,00
Rigatoni * Guanciale, asparagi e pecorino romano <small>1,2,5</small>	15,00
Tagliatelle * Con ragù di Grigio del Casentino, fonduta di pecorino e olio al prezzemolo <small>1,2,5,7</small>	15,00

*Disponibile anche senza glutine. Chiedere al personale di sala per eventuali variazioni

Ribalta

■ SECONDI

Tagliata di manzo Grass Fed * **22,00**

(secondo disponibilità garfagnina, Blu Belga, pezzata Rossa, Limousine, Angus)
con arrosto di sedano rapa, pecorino e nocciole lgp
1,5,6

Pollo CBT * **18,00**

Tagliata di pollo cotto a bassa temperatura con Caesar salad e salsa worcester
1,2,5

Arrosticini * **17,00**

Con patate rustiche, lime e yogurt con erba cipollina
1,5

Hamburger Grass Fed * **18,00**

Crema di parmigiano, pomodorini secchi, crauti, cipolla al balsamico e pancetta cotta
a bassa temperatura con patate fritte e maionese
1,5,10

Frittura **21,00**

Di calamari e gamberoni con verdure fritte
1,10,13

Ombrina al forno * **23,00**

Crema di topinambur, carciofi fritti e cipollotto confit
1,10,13

PER I PIÙ PICCOLI

Hamburger * **12,00**

Patatine fritte e maionese
1,10,13

Wurstel di grigio del Casentino * **10,00**

Patatine fritte e maionese
1,10,13

■ CONTORNI

Patatine Fritte *_{1,5,10,13}
5,00

Patatine Rustiche *_{1,5}
5,00

Insalata mista *₁
5,00

*Disponibile anche senza glutine. Chiedere al personale di sala per eventuali variazioni

Ribalta

■ LE BIO

Quattro formaggi DOP e crudo *

14,00

Pomodoro San Marzano DOP, bufala, i nostri formaggi Brancaleoni (bufalino, vaccino, caprino e pecorino) e prosciutto crudo di Sauris
1,5,8,

La N. 16 *

13,50

Filetti di San Marzano DOP, bufala, basilico, cipolla di Tropea, acciughe del Cantabrico olive, nduja di Spilinga e scorza di limone 1,5,8,10

La nostra capricciosa

13,50

Pomodoro San Marzano giallo DOP bio, fior di latte, basilico, spalla cbt del Casentino carciofini, terra di olive leccine e datterino rosso confit all'aceto balsamico 1,5,8

Focaccia rustica Bio

14,00

Ripiena di spalla del Casentino cotta a bassa temperatura, bufala affumicata zucchine spadellate, piennolo del Vesuvio giallo semi dry e parmigiano 1,5,8



Con farina “0” biologica di soli grani bio delle Langhe.
(Molino Sobrino)

*Disponibile anche senza glutine (+2,5€). Chiedere al personale di sala per eventuali variazioni

Ribalta

■ PIZZE DOC

La Gourmet La nostra focaccia con lardo di Grigio, stracciatella di burrata, tartare di gambero blu olio al basilico e granella di pistacchio <small>1,5,6,8,10,13</small>	16,00
Morbida e Croccante * Pomodoro, fior di latte, cipolla di Tropea, gorgonzola dolce, guanciale del Casentino e pecorino di Fossa "Renato Brancaleoni" <small>1,5,8,</small>	13,00
Meravigliosa Margherita * Pomodoro, bufala, pomodorino giallo del Vesuvio, parmigiano reggiano e basilico <small>1,5,8</small>	13,00
L'Iberica Pomodoro San Marzano DOP, Chorizo Joselito e basilico, in uscita stracciatella di burrata, capperi fritti e acciughe del Cantabrico Linda Playa <small>1,5,8,10</small>	15,00
Parma e burrata * Pomodoro, fior di latte, basilico, stracciatella di burrata e crudo di Parma <small>1,5,8</small>	13,50
Napoli Doc * Pomodoro, fior di latte, basilico, capperi e origano di Pantelleria, olive Leccine acciughe del Cantabrico e datterino rosso confit <small>1,5,8,10</small>	13,00
La Nostra Marinara * Pomodoro San Marzano DOP, aglio, pomodorino arancione del Vesuvio, acciuga Linda Playa, origano di Pantelleria, burrata, basilico e scorza di limone <small>1,5,8,10</small>	13,50
Dedica alla Toscana * Pomodoro, fior di latte, salsiccia e lardo di Grigio del Casentino, burro al tartufo e pecorino <small>1,5,8</small>	13,00
Ribalta Doc * Pomodoro, fior di latte, porcini, taleggio e capocollo di Cinta Senese DOP <small>1,5,8</small>	13,50
Delizia Doc Pomodoro, bufala affumicata, melanzane saltate, Chorizo Joselito, gorgonzola e piennolo giallo del Vesuvio semi dry <small>1,5,8</small>	13,50

*Disponibile anche senza glutine (+2,5€). Chiedere al personale di sala per eventuali variazioni

Ribalta

■ LE SPECIALI

Vesuvio * Bianca con fior di latte, filetti di San Marzano DOP, basilico, pomodorino giallo del Vesuvio, acciuga del Cantabrico Linda Playa, olive e origano di Pantelleria <small>1,5,8,10</small>	14,00
Dannata * Pomodoro, fior di latte, salamino piccante, nduja di Spilinga, la nostra salsa piccante al jalapeño e pecorino <small>1,5,8</small>	12,50
Porcini stracciatella e speck * Bianca con fior di latte, porcini, stracciatella di buttata e Speck di Sauris <small>1,5,8</small>	13,50
Mediterranea * Pomodoro, basilico, bufala, capperi e origano di Pantelleria, pomodorini, cipolla di Tropea e olive <small>1,5,8</small>	13,00
Tartufo e Crudo * Bianca con bufala, burro al tartufo, prosciutto crudo di Sauris e pecorino di Fossa "Renato Brancaleoni" <small>1,5,8</small>	13,50
La Casentino * Pomodoro, bufala affumicata, porcini, salsiccia del Casentino e parmigiano Reggiano <small>1,5,8</small>	13,50
La Veg Pomodoro San Marzano giallo biologico, fior di latte, pomodorino arancione del Vesuvio zucchine spadellate, burrata, pesto di rucola e origano di Pantelleria <small>1,5,8</small>	13,00

■ LE RIPIENE E I CALZONI

Rustica con Capocollo Ripiena di fior di latte, capocollo di Cinta Senese DOP, burro al tartufo, stracciatella di burrata e porcini <small>1,5,8</small>	13,00
Rustica con Crudo Ripiena di bufala, crudo di Parma "Peppino Piazza", rucola, pomodorino confit e parmigiano Reggiano <small>1,5,8</small>	13,00
Calzone maialone Fior di latte, prosciutto cotto, funghi, salsiccia di Grigio, salamino piccante e gorgonzola dolce <small>1,5,8</small>	12,50
Ricordo di una merenda Metà calzone con fior di latte, prosciutto cotto e pecorino, metà bianca con carciofini De Carlo e speck di Sauris croccante <small>1,5,8</small>	13,00

*Disponibile anche senza glutine (+2,5€). Chiedere al personale di sala per eventuali variazioni

Ribalta

■ LE CLASSICHE

Margherita * Pomodoro, fior di latte e basilico ^{1,5,8}	7,50
Napoli * Pomodoro, fior di latte, basilico, acciughe del Cantabrico Linda Playa, capperi e origano di Pantelleria ^{1,5,8,10}	12,50
Partenopea Veg * Pomodoro, bufala affumicata, basilico, parmigiano Reggiano, melanzane e datterino rosso confit all' aceto balsamico ^{1,5,8}	12,50
Capricciosa Classica Pomodoro, fior di latte, cotto, champignon, wurstel di Grigio, olive e carciofini ^{1,5,8}	11,00
Calabrese * Pomodoro, fior di latte, basilico, cipolla di Tropea, salamino piccante, nduja di Spilinga e olive leccine ^{1,5,8}	11,00
Quattro Stagioni * Pomodoro, fior di latte, cotto, carciofi, funghi champignon e olive ^{1,5,8}	11,00
Salamino e gorgonzola * Pomodoro, fior di latte, salamino piccante e gorgonzola dolce ^{1,5,8}	10,50
Vegetariana * Pomodoro, fior di latte, pomodorini, melanzane e zucchine spadellate, funghi champignon e carciofi ^{1,5,8}	10,00

■ PER I PIÙ PICCOLI

Wurstel e patatine Pomodoro, mozzarella, wurstel di Grigio del Casentino e patatine fritte ^{1,5,8}	9,00
---	-------------

*Disponibile anche senza glutine (+2,5€). Chiedere al personale di sala per eventuali variazioni

Ribalta

ALLERGENI

I NOSTRI PRODOTTI ALIMENTARI POSSONO CONTENERE I SEGUENTI ALLERGENI SECONDO IL REG. CE 1169/2011

CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI) E PRODOTTI DERIVATI **(1)** UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA **(2)** ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI **(3)** SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA **(4)** LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (COMPRESO IL LATTOSIO) **(5)** FRUTTA A GUSCIO CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI DEL QUEENSLAND E PRODOTTI DERIVATI **(6)** SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO **(7)** SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE **(8)** SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO **(9)** PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE **(10)** ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI AL 10MG/KG O 10MG/L ESPRESSI COME SO₂ **(11)** LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI **(12)** CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI **(13)** MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI **(14)** CACAO E DERIVATI DEL CACAO E DEL CIOCCOLATO **(15)**

*PER MANTENERE LE CARATTERISTICHE QUALITATIVE E GARANTIRE LA SALUBRITÀ VI INFORMIAMO CHE ALCUNI PRODOTTI SONO TRATTATI CON L'ABBATTIMENTO RAPIDO DELLA TEMPERATURA AI SENSI DEL REG. CE N.853/04 "IN TUTTI I NOSTRI PIATTI POSSONO ESSERE PRESENTI ALLERGENI; VI PREGHIAMO DI FAR PRESENTE EVENTUALI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE AL PERSONALE ADDETTO CHE VI FORNIRÀ MAGGIORI INFORMAZIONI

*IN MANCANZA DI REPERIBILITÀ DI PRODOTTI FRESCHI ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI (POLPO CALAMARI, GAMBERONI, SCAMPI, MOSCARDINI, BACCALÀ, PORCINI, GAMBERI ROSSI, SEPIE, SCAMPI, PATATINE FRITTE)



Ribalta

RIBALTA

RISTORANTE & PIZZERIA



MANGIARE BENE
MANGIARE DIFFERENTE