

---

# RISTÒPOLIS *Percorsi tra cibo, cinema e cultura*



Il ristorante **Ristòpolis**, chiamato così in omaggio a METROPOLIS, film cult di Fritz Lang del 1927, nasce da un'idea che unisce l'amore per il cibo a quello per la cultura e per il cinema: passioni sviluppate dai proprietari nel corso di un'intera vita.

*Il gusto è emozione e il menù che assaporerete in questo locale risponde alle suggestioni emotive che il cinema e il cibo sanno regalare.*

*Ristòpolis unisce la tradizione culinaria e l'innovazione, **con piatti di terra e di mare**, grazie a una ricerca su pietanze rese celebri dai più grandi film del passato e del presente, senza dimenticare i piatti tradizionali regionali.*

*Piatti ispirati alle più belle pellicole a tema culinario, e non solo: dal Pranzo di Babette ai Gamberi di Forrest Gump, i **"macaroni"** di Alberto Sordi, **gli Spaghetti** di Sofia Loren, o **quelli aglio, olio e peperoncino** che mangiano gli "eroi" di Suburra prima di compiere le loro efferatezze.*

*E ancora, **i tortellini nel brodo di cappone** di Amarcord, o **le lasagne ai sette strati** di Coliandro, non dimenticando poi **la pizza** sul tetto di Breaking Bad o il cocktail Cosmopolitan di Sex and the City.*

*E infine, La Grande Dolcezza: **la crème brûlée** di Amelie, **lo strudel** dei Bastardi senza Gloria, **la Sacher** di Nanni Moretti, **le cioccorane** di Harry Potter, e tanto altro...*

*Cibo e Cinema destano ricordi, narrano storie ed evocano sensazioni: e come per magia i nostri cuochi trasformano le immagini del grande schermo in piatti deliziosi.*

*E quindi, Cari cinefili, Cari bon vivants, Cari gourmet, che lo spettacolo cominci!*

---

## I nostri antipasti



### Prima fila

- Carpaccio di salmone marinato su tartare di bufala campana e granella di pistacchio (1, 8, 9)**  
da "Pranzo di Babette" € 14,50
- Insalatina di tentacoli su misticanza di campo e composta di lamponi ( 4)**  
da "La Piovra" € 13,00
- Cocktail di gamberoni in salsa rosa ( 2 )**  
da " The Blues Brothers" € 12,00
- Frittino di calamaretti alla Sam Gamgee, rucola e aceto balsamico (1, 4)**  
da "Il Signore degli Anelli" € 11,50



### I grandi classici

- Mix Mediterraneo (1, 2, 4, 9, 14)**  
*(insalata di seppia, polpo, alici marinate, gamberi in salsa rosa, salmone marinato e cozze alla marinara)*  
da "Mediterraneo" € 16,00
- Alici del Cantabrico su bruschette e burro mantecato (1, 4, 7)**  
da "Mare Stretto di Trono di Spade" € 13,00
- Sauté di cozze della Perla Nera (1, 14)**  
da "Pirati dei Caraibi" € 11,00

Opzione senza glutine + € 2.00

## I nostri primi



### Prima fila

- Risotto cacio e pepe con tartare di gambero rosso di Mazara (1, 2, 7)**  
da "Misericordia e Nobiltà" € 19.00
- Gran scoglio con spaghetti quadrati (1, 2, 4, 14)**  
da "Pirati dei Caraibi" € 16.50
- Tagliolini con filetto di triglia e timo limonato (1, 4)**  
alla "Checco Zalone" € 15.00
- Caserecci con pesce spada e melanzane al profumo di mentuccia fresca (1, 4)**  
da "Montalbano" € 15.00



### I grandi classici

- Tagliolini all'Astice (minimo due persone) (1, 2)**  
da "Montalbano" € 22.00
- Risotto il Vecchio e il Mare (1, 2, 4, 14)**  
da "Il vecchio e il mare" € 16.50
- Spaghetti alle vongole veraci (1, 14)**  
da "Terapia e pallottole" € 14.00

La nostra selezione di paste fresche e di paste ripiene; sono prodotti genuini preparati interamente a mano e con ingredienti di altissima qualità.

Opzione senza glutine + € 2.00

## I nostri secondi



### Prima fila

- Zuppa di crostacei e molluschi  
con aromi dell'orto** (minimo due persone) (1, 2, 14)  
*da "Il Mare Dentro"* cad. € 17.00
- Polpo croccante su purea di fave e cicoria spadellata** (4)  
*da "La Piovra"* da € 16.00
- Trancio di ombrina alla griglia con broccoletti e maionese di acciughe** (4)  
*da "Trono di Spade"* da € 16.00



### I grandi classici

- Grigliata Hollywood** (1, 2, 4, 14)  
(sogliola, filetto di branzino, gamberi, calamari)\* € 22.00
- Fritto misto con verdure** (1, 2, 4, 14)  
(calamari, gamberoni, e verdure)  
*da "Il dramma della gelosia"* da € 17.00
- Gamberoni e sepioline allo spiedo** (1, 2, 4, 14)  
*da "Il Principe abusivo"* € 17.00
- Branzino alla Nettuno** (4)  
(in crosta di patate)  
*da "Aquaman"* hg € 4.5
- Branzino spinato al forno con verdure alla pugliese** (4)  
*da "Il Grande Blu"* hg € 4.5
- Rombo alla griglia** (1, 4) hg € 5.0

*\*le variazioni dipendono dal pescato del giorno*

Opzione senza glutine + € 2.00

## I nostri Antipasti



### Prima fila

<b>Polenta frita con funghi porcini e uovo fritto con lamelle di tartufo (1, 3)</b> <i>da "Lo Hobbit"</i>	€13.00
<b>Piccata di melanzane (1, 7)</b> <i>da mamma Scorcese</i>	€11.00
<b>Pastrami</b> (carne di manzo ricoperto di spezie cotta al forno) <i>da "Harry ti presento Sally"</i>	€12.00



### I grandi classici

<b>Benvenuti al Nord... e al Sud (7)</b> (eccellenze di salumi e formaggi, con friggione o squaquerone da nord a sud)	€16.00
<b>Carpaccio di manzo con coulis di pomodoro maturo e grana (7)</b> <i>da "Lucius - Harry Potter"</i>	€12.00

Opzione senza glutine + € 2.00

## I nostri primi



### Prima fila

- Tortelloni ricotta e spinaci con porcini su fonduta di parmigiano (1, 3, 7,8)  
E granella di nocciole tostate** da "Harry Potter" €16.00
- Tortelloni al pesto, pomodorini e bufala (1, 3, 7)** da "Benvenuti al Sud" €15.00
- Spaghettoni ai tre caci e tre pepi con crubel alle erbe (1, 3, 7)** da "Un americano a Roma" €12.50
- Risotto al radicchio rosso e guanciale croccante(1)** da "Riso Amaro" €12.50
- Spaghetti alle polpette (1, 7)** da "Lilli e il vagabondo" €12.50
- Pennette rosa alla vodka e pancetta (1, 7)** da "La Regina degli scacchi" €11.50



### I grandi classici

- Risotto del bosco Airo (1)**  
(riso, funghi porcini)  
da "Il Signore degli Anelli" €15.00
- I Passatelli di nonna Ida in brodo di cappone (1, 3, 7)**  
Omaggio a Federico Fellini: "La vita è una combinazione di pasta e magia" €13.00
- I Tortellini di nonna Ida in brodo (1, 3, 9)**  
da "Amarcord" €13.00
- Lasagna ai sette strati della mamma di Gargiulo (1, 3, 7, 9)**  
da "L'ispettore Coliandro" €12.00
- Tagliatelle al ragù bolognese (1, 3, 9)** €11.50

La nostra selezione di paste fresche e di paste ripiene; sono prodotti genuini preparati interamente a mano e con ingredienti di altissima qualità.

Opzione senza glutine + € 2.00

## I nostri secondi



### Prima fila

<b>Tagliata Angus Irlandese ai tre sapori</b> <i>da "Nightmare"</i>	€ 19.50
<b>Tagliata iberica di Pedro Almodovar con verdure miste</b> <i>(maiale, taglio iberico)</i>	€ 17.00
<b>Bocconcini di pollo alle prugne e pancetta</b> <i>da "Trono di Spade"</i>	€ 13.00
<b>Big Kahuna Burger (200 grammi) con pan di pizza (1)</b> <i>da "Pulp Fiction"</i>	€ 14.00



### I grandi classici

<b>Gran filetto alla griglia di Saruman con verdure grigliate e patate al forno</b> <i>da "Il signore degli Anelli"</i>	€ 28.00
<b>Filetto ai quattro pepi (7, 10)</b> <i>(bianco, rosa, verde, nero)</i> <i>da "Oscar Wilde"</i>	€ 24.00
<b>Costata di Angus irlandese ai ferri (550 grammi circa)</b> <i>da "Cinderella man"</i>	€ 24.00
<b>Cotoletta Petroniana con lamelle di tartufo nero (1, 2, 7)</b> <i>Dumbo arriva a Bologna</i>	€ 16.50
<b>Scaloppine al Cognac (1)</b> <i>da Vatel</i>	€ 12.00

Opzione senza glutine + € 2.00

## I contorni

<b>Ratatouille (8)</b> <i>da "Ratatouille"</i>	€ 6.50
<b>Spinaci all'italiana burro e uvetta (7)</b> <i>da "Downton Abbey"</i>	€ 5.50
<b>Broccoli con formaggio (7)</b> <i>da "Downton Abbey"</i>	€ 6.00
<b>Verdure grigliate</b> <i>da "I pirati fannulloni"</i>	€ 6.50
<b>Patate fritte (1)</b> <i>da "Il Signore degli Anelli"</i>	€ 5.00
<b>Patate al forno</b> <i>di Merry e Pipino</i>	€ 4.00



## Piatti vegetariani

<b>Insalata rinforzata (7, 8)</b> (fagioli, cipolla di Tropea, carciofi, funghi, scaglie di grana, rucola, nocciole) <i>da "Alla scoperta dei due mondi da Cinecittà a Hollywood"</i>	€ 10.00
<b>Fave e cicorie</b> <i>alla Checco Zalone</i>	€ 9.00
<b>Insalata alla Sofia</b> (pomodori, cetrioli, carote, fagiolini)	€ 6.00
<b>Sansa Salad</b> <i>da "Trono di Spade"</i>	€ 7.00



# RISTOPOLIS presenta le pizze da Oscar



## Le classiche d'autore

<b>4 Stagioni</b> (pomodoro, fior di latte, cotto, funghi, carciofini, salsiccia) (1, 7)	€ 7,50
<b>4 Formaggi</b> (mozzarella, pecorino, grana e gorgonzola) (1, 7)	€ 7,50
<b>Saracena</b> (mozzarella, basilico, grana, pomodorini) (1, 7)	€ 7,00
<b>Contadina</b> (pomodoro, fior di latte, cipolla, salsiccia) (1, 7)	€ 7,00
<b>Prosciutto crudo e funghi</b> (pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo, funghi) (1, 7)	€ 7,00
<b>Margherita</b> (pomodoro, fior di latte) (1, 7)	€ 5,50
<b>Marinara</b> (pomodoro, origano, aglio) (1, )	€ 4,50
<b>Diavola</b> (pomodoro, mozzarella, salame piccante)	€ 7,50
<b>Pizza rossa</b> (pomodoro,)	€ 4,50
<b>Pizza bianca</b> (mozzarella)	€ 4,50



## Da nord a sud (le regionali)

<b>Trevigiana</b> (pomodoro, fior di latte, trevigiano, pancetta) (1, 7)	€ 7,50
<b>Calabrese</b> (pom, fior di latte, acciughe, capperi, olive nere, origano, salame piccante) (1, 4, 7)	€ 7,50
<b>Parmigiana</b> (pomodoro, fior di latte, melanzane, grana) (1, 7)	€ 7,00
<b>Siciliana</b> (pomodoro, fior di latte, capperi, acciughe, origano, olive nere) (1, 4, 7)	€ 6,50
<b>Pugliese</b> (pomodoro, fior di latte, cipolla, capperi, olive) (1, 7)	€ 6,50
<b>Romana</b> (pomodoro, fior di latte, capperi, acciughe, origano) (1, 4, 7)	€ 6,50
<b>Napoli</b> (pomodoro, fior di latte, acciughe, origano) (1, 4, 7)	€ 6,50

### + aggiunta su pizza

Frutti di mare, gamberetti	€ 6,00
tartufo nero porcini (2)	€ 5,00
Crema tartufata, e patatine fritte (1)	€ 3,00
Salumi, Verdure miste, Mozzarella di bufala (7)	€ 2,50
Salsiccia, acciughe, friarielli, gorgonzola, grana, ricotta e tonno (4, 7)	€ 2,00
Carciofini, prosciutto cotto, funghi, mozzarella, pomodorini, scamorza, stracchino e wustel (7)	€ 1,50

Tutte le nostre pizze possono essere cucinate:    senza glutine    impasto integrale (+ € 2.00)

## Le pizze



## Red Carpet

<b>Frutti di mare</b> (vongole, cozze, seppie, polpo, pomodoro, EVO) (1, 14)	€ 11,00
<b>Porcini</b> (pomodoro, fior di latte, funghi porcini) (1, 7)	€ 10,00
<b>Grana</b> (bufala, pomodori, pomodorini, scaglie di grana, basilico, EVO) (1, 7)	€ 9,00
<b>Gricia</b> (fior di latte, guanciale, pecorino romano) (1, 7)	€ 8,50
<b>Amatriciana</b> (pomodoro, guanciale, pecorino romano) (1, 7)	€ 8,50
<b>Salsiccia</b> (pom., fior di latte, salsiccia, peperoni, cipolla, origano, olio piccante) (1, 7)	€ 8,50
<b>Norma</b> (pomodoro, provola affumicata, melanzane fritte, grana, basilico) (1, 7)	€ 8,50
<b>Bufala</b> (bufala dop, EVO, pomodoro e basilico) (1, 7)	€ 8,00
<b>Vegetariana</b> (pom., fior di latte, radicchio trevigiano, zucchine e melanzane grigliate) (1, 7)	€ 7,50
<b>Capricciosa</b> (pomodoro, fior di latte, cotto, funghi, carciofini) (1, 7)	€ 7,00
<b>Prosciutto crudo</b> (pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo) (1, 7)	€ 7,00
<b>Il diavolo veste Prada</b> ('nduja, fior di latte, bufala e fili di peperoncino) (1, 7)	€ 9,50
<b>La dolce vita</b> (bufala, pomodori, salame piccante, salsiccia, melanzane fritte, grana e basilico) (1, 7)	€ 9,50
<b>Mediterraneo</b> (pomodorini, basilico, feta e melanzane, fiordilatte, olio EVO) (1, 7)	€ 9,00
<b>Ricomincio da tre</b> (fior di latte, provola affumicata, salsiccia, friarielli) (1, 7)	€ 8,50
<b>Shining</b> (rossa, con olio al peperoncino facoltativo) (1, 7)	€ 4,50
<b>Brading bed</b> (pizza gigante, al salame dolce, pomodoro e fior di latte) (1, 7)	€ 14,00



## Piade e calzoni

<b>Piada più crudo</b> (1)	€ 5,00
<b>Piada bianco o rossa</b>	€ 3,00
<b>Schiacciata</b> (schiacciata bianca o rossa o mix) (1)	€ 3,00
<b>Calzone classico</b> (pomodoro, fior di latte, cotto) (1, 7)	€ 7,00
<b>Calzone farcito</b> (1, 7)	€ 7,50
<b>Pizza dolce alla nutella</b> (1, 4, 7)	€ 7,00
<i>Omaggio a Nanni Moretti</i>	

**+ aggiunta su pizza**

Frutti di mare, gamberetti	€ 6,00
tartufo nero porcini (2)	€ 5,00
Crema tartufata, e patatine fritte (1)	€ 3,00
Salumi, Verdure miste, Mozzarella di bufala (7)	€ 2,50
Salsiccia, acciughe, friarielli, gorgonzola, grana, ricotta e tonno (4, 7)	€ 2,00
Carciofini, prosciutto cotto, funghi, mozzarella, pomodorini, scamorza, stracchino e mustel (7)	€ 1,50
Tutte le nostre pizze possono essere cucinate:	senza glutine      impasto integrale (+ € 2.00)

---

## La grande dolcezza

<b>Strudel con panna (1, 7, 8)</b> <i>da "Bastardi senza gloria"</i>	€ 6,50
<b>Cheese cake di Breaking Bad (1, 7 )</b>	€ 6,50
<b>Gelato affogato Titanic</b> (Grand Marnier/Borsci/Cointreau/Rum/Caffè) <b>(1, 3, 7)</b>	€ 6,00
<b>Crème brûlée di Amelie (3,7)</b>	€ 5,50
<b>Zuppa inglese Spiderman (1, 3, 7)</b>	€ 5,50
<b>Tiramisù al caffè da Sapori e Dissapori (1, 3, 7)</b>	€ 5,00
<b>Tenerina al cioccolato di Soneri (1, 3, 7)</b> (con mascarpone o gelato alla crema o crema inglese)	€ 6,50
<b>Mascarpone con gocce di cioccolato (1, 3, 7)</b> <i>da "Maschile singolare"</i>	€ 5,00
<b>Cremino Shrek (3, 7)</b> (chantilly e pistacchio)	€ 5,00
<b>Sorbetto al limone alla Frozen</b>	€ 4,00

## Le bevande



### Bibite

Coca Cola / Coca Zero (lattina 33 cl)	€ 3,00
Fanta / Sprite (lattina 33 cl)	€ 3,00
Coca Cola bottiglia	€ 6,00



### Acqua

Acqua minerale frizzante San Pellegrino 0.75 lt	€ 3,00
Acqua minerale naturale Panna 0.75 lt	€ 3,00
Acqua minerale naturale e gassata	€ 2,50
Acqua minerale naturale e gassata 1/2 lt	€ 1,50



### Birra alla spina Moretti

Piccola cl 20	€ 3,00
Media cl 40	€ 5,00
Caraffa 1 litro	€ 11,00
Birra Ichnusa 33 cl.	€ 4,00
Birra Moretti rossa 33 cl.	€ 4,00
Birra lt 1/2	€ 5,00
Birra senza glutine - cl 33	€ 4,50
Birra analcolica - cl 33	€ 4,00



### Vini della casa

<b>Vino rosso Sangiovese</b>	
lt 1/4	€ 3,50
lt 1/2	€ 6,50
lt 1	€ 12,00
<b>Vino bianco frizzante</b>	
lt 1/4	€ 3,50
lt 1/2	€ 6,50
lt 1	€ 12,00

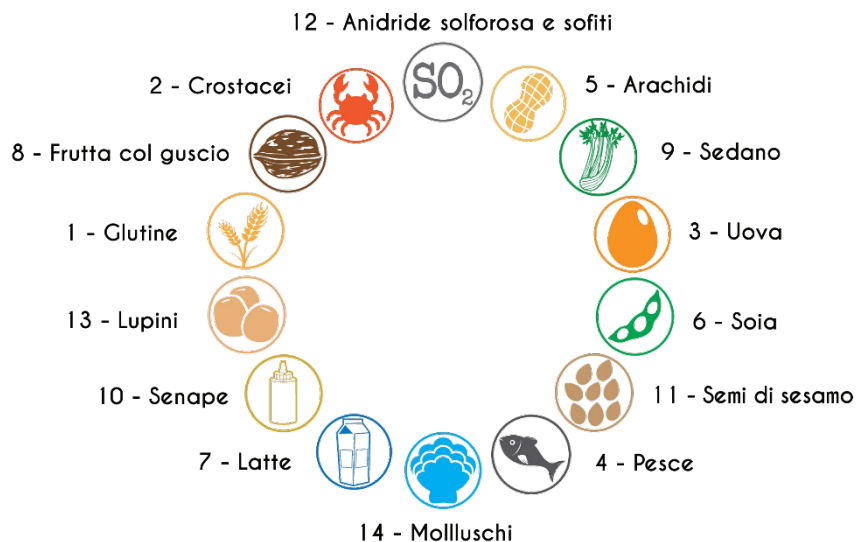


### Amari, liquori e grappe

Amari	€ 4,00
Liquori da € 3,00 a	€ 4,00
Grappa bianca	€ 4,00
Grappa premium	€ 5,00
Rum da € 7,00 a	€ 10,00
Whisky da € 7,00 a	€ 10,00
Caffè	€ 2,00

# Lista allergeni

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011



Allergene	Esempi
Glutine	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
Crostacei e derivati	sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
Uova e derivati	tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc
Pesce e derivati	inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
Arachidi e derivati	snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
Soia e derivati	latte, tofu, spaghetti, etc.
Latte e derivati	yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
Frutta a guscio e derivati	tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
Sedano e derivati	presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
Senape e derivati	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
Semi di sesamo e derivati	oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
Lupino e derivati	presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
Molluschi e derivati	canestrello, canalicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.

I numeri fra parentesi al seguito alle pietanze indicano gli allergeni

## SEGNALARE SEMPRE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE AL NOSTRO PERSONALE

Ogni giorno una selezione di pane fresco di nostra produzione cotto al forno a legna  
In questo locale possono essere utilizzati prodotti surgelati in mancanza di quelli freschi