
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

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



I grandi classici

Benvenuti al Nord... e al Sud (7) (eccellenze di salumi e formaggi, con friggione o squaquerone da nord a sud)	€16.00
Carpaccio di manzo con coulis di pomodoro maturo e grana (7) <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 crumble 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
- Caserecce rosa alla vodka e pancetta (1, 7)**
 da "La Regina degli scacchi" €11.50



I grandi classici

- Risotto del bosco Atrò (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 della domenica in brodo di cappone (1, 3, 9)**
 da "Amarcord" " €13.00
- Lasagna bolognese 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

Tagliata Angus Irlandese ai tre sapori <i>da "Nightmare"</i>	€ 19.50
Tagliata iberica di Pedro Almodovar con verdure miste (maiale, taglio iberico)	€ 17.50
Bocconcini di pollo alle prugne e pancetta <i>da "Trono di Spade"</i>	€ 13.00
Big Kahuna Burger (200 grammi) con pan di pizza (1) <i>da "Pulp Fiction"</i>	€ 14.00



I grandi classici

Gran filetto alla griglia di Saruman con verdure grigliate e patate al forno <i>da "Il signore degli Anelli"</i>	€ 28.00
Filetto ai quattro pepi (7, 10) (bianco, rosa, verde, nero) <i>da "Oscar Wilde"</i>	€ 24.00
Costata di Angus irlandese ai ferri (550 grammi circa) <i>da "Cinderella man"</i>	€ 22,50
Grigliata mista (costine, salsiccia, tagliata, pancetta, pollo con verdure grigliate) <i>da "barbecue"</i>	€ 22,50
Cotoletta Petroniana con lamelle di tartufo nero (1, 2, 7) <i>Dumbo arriva a Bologna</i>	€ 16.50

Opzione senza glutine + € 2.00

I contorni

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



Piatti vegetariani

Insalata rinforzata (7, 8) (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
Fave e cicorie <i>alla Checco Zalone</i>	€ 9.00
Insalata alla Sofia (pomodori, cetrioli, carote, fagiolini)	€ 6.00
Sansa Salad <i>da "Trono di Spade"</i>	€ 7.00

La grande dolcezza

Strudel con panna (1, 7, 8) <i>da "Bastardi senza gloria"</i>	€ 6,50
Cheese cake di Breaking Bad (1, 7)	€ 6,50
Gelato affogato Titanic (Grand Marnier/Borsci/Cointreau/Rum/Caffè) (1, 3, 7)	€ 6,00
Crème brûlée di Amelie (3,7)	€ 5,50
Zuppa inglese Spiderman (1, 3, 7)	€ 5,50
Tiramisù al caffè da Sapori e Dissapori (1, 3, 7)	€ 5,00
Tenerina al cioccolato di Soneri (1, 3, 7) (con mascarpone o gelato alla crema o crema inglese)	€ 6,50
Mascarpone con gocce di cioccolato (1, 3, 7) <i>da "Maschile singolare"</i>	€ 5,00
Cremino Shrek (3, 7) (chantilly e pistacchio)	€ 5,00
Sorbetto al limone alla Frozen	€ 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.	€ 4,50
Birra Moretti rossa 33 cl.	€ 4,50
Birra lt 1/2	€ 5,00
Birra senza glutine - cl 33	€ 4,50
Birra analcolica - cl 33	€ 4,00



Vini della casa

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

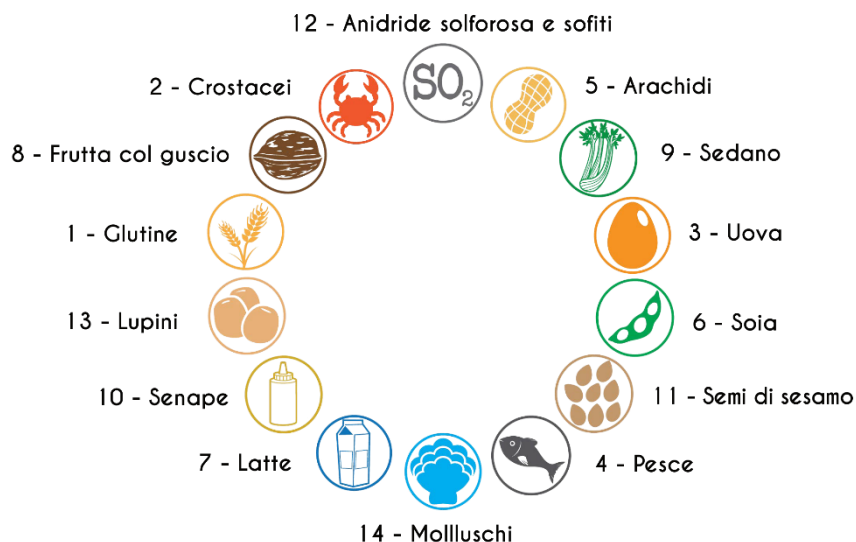


Amari, liquori e grappe

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 ₂	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