



GaNEA

pizzeria ristorante

MENU

Antipasti

Antipasto tipico locale (5 portate)

20€

Antipasto mare (5 portate)

25€

Crudo mare (secondo la disponibilità)

22€

Primi

Tubettino freddo con ceci e ceviche di ombrina

14€

Pacchero alla cicala greca

14€

Risotto, tartare di scampi allo zenzero, talli di zucca

14€

Ravioli di baccalà, datterino giallo, peperone crusco

14€

Cavatello al ragù bianco di pezzente, limone glassato

12€

Gnocchi alla sorrentina

12€

Spaghettoni "au Cazz'mberr"

12€

Raviolo di burrata, datterino rosso, guanciale croccante

12€

Secondi

Frittura di paranza
16€

Polpo fritto, peperoni arrosto, salsa tzatziki
14€

Tonno scottato, insalata di datterino, crusco, arance
16€

Gamberoni alla griglia
14€

Entrecôte (300gr. circa)
22€

Guancia di manzo brasata
15€

Bombette di Martina Franca, zucchine alla scapece, cipolla rossa in agrodolce
14€

ASPETTANDO LA PIZZA

Mozzarella in Carrozza, Crocchè, Frittatina di Pasta, Baccalà Fritto
5€

PIZZE ROSSE

Margherita

pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico
6€

Marinara

pomodoro San Marzano, aglio, origano
6€

Bufalina

pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, basilico
7€

Provola e Pepe

pomodoro San Marzano, provola, pepe, basilico
7€

Capricciosa

pomodoro San Marzano, fior di latte, champignon, salsiccia secca, prosciutto cotto, polvere di olive, pesto di carciofi
11€

San Daniele

pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto crudo San Daniele, burrata
9€

Tonno e Cipolla

pomodoro San Marzano, fior di latte, filetto di tonno, cipolla di Tropea CBT
9€

Amatriciana

filetto di pomodoro San Marzano cotto, guanciale, pecorino
7€

Fiore di Zucca

pomodoro San Marzano, fior di latte, pancetta, fiori di zucca, ciuffi di ricotta
11€

Spianata e Gorgonzola

filetto di pomodoro San Marzano, fior di latte, spianata, gorgonzola
10€

PIZZE BIANCHE

Margherita 2.0

fior di latte, datterino giallo e rosso, stracciatella, pesto di basilico
9€

Lucanica

fior di latte, salsiccia fresca, pomodorino, crusco, lampascioni
10€

Nerano

vellutata di zucchine, fior di latte, speck, chips di zucchine fritte, fonduta di parmigiano
12€

Salsiccia e Friarielli

fior di latte, provola affumicata, salsiccia, friarielli
8€

Baccalà

salsa di datterino giallo, baccalà, crusco, salsa verde
10€

Crudaiola 2.0

crema di rucola, fior di latte, crudo, datterino giallo e rosso, crumble di grana
11€

Radicchio

vellutata di radicchio, fior di latte, porcini, speck, stracciatella, noci tostate
11€

PIZZE BIANCHE

Cardoncello

fior di latte, cardoncelli, patata arrosto, datterino rosso, sedano crudo, fonduta di caciocavallo
11€

Quattro Formaggi

fior di latte, taleggio, gorgonzola, fonduta di caciocavallo, confettura
10€

Mortadella

vellutata di pistacchio, fior di latte, mortadella, granella di pistacchio, burrata
11€

Cantabrico

fior di latte, fiori di zucca, alici del Mar Cantabrico
12€

Estiva

fior di latte, prosciutto crudo San Daniele, rucola, bufala in uscita, mostarda di fichi
12€

Ganea

pizza aperta, prosciutto crudo, burrata, datteri giallo e rosso, rucola, grana
12€

per l'impasto senza glutine viene applicata una maggiorazione di
4€

Bevande

Acqua Naturale o Frizzante bottiglia 750ml

2€

Estathè Limone o Pesca lattina 33cl

3€

Fanta bottiglia 33cl

3€

Coca Cola bottiglia 33cl

3€

Hp birra bionda alla spina 20cl

2,50€

Hp birra bionda alla spina 40cl

5€

Leffe birra rossa alla spina 33cl

6€

Kinnegar Big Bunny New England Ipa birra bottiglia 33cl

6€

Hp Weiss birra bottiglia 50cl

6€

Pura Hell birra artigianale gluten free bottiglia 33cl

5€

frutta

4€

dessert

5€

coperto

2,50€

“Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all’origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04.

La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate”

*Per esigenze di mercato ed al fine di migliorare aspetti qualitativi dei nostri prodotti, segnaliamo la presenza di alimenti freschi selezionati che vengano sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco, nel rispetto delle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. 853/04.

Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze.

Si dichiara che su richiesta al personale di sala è a disposizione il libro elencante gli allergeni presenti per ogni singolo piatto.

Non possiamo escludere la possibilità di contaminazioni crociate riguardanti gli allergeni.

*In questo locale si usa
ACQUA POTABILE TRATTATA E GASSATA
ai sensi del D.M. 25/2012
(www.h2ocenter.it - CULLIGAN)



GANEÀ

pizzeria ristorante

via fornaci 21 Venosa