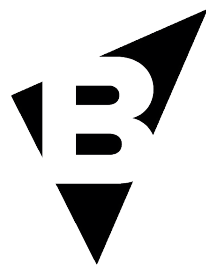


DARSENALE

BIZANTINA BREWPUB



Prenotazioni: 392.3777568

BIZANTINA - RAVENNA CRAFT BEER

DOMENICA - GIOVEDÌ H 18.30 - 01.30 | VENERDÌ - SABATO H 18.30 - 02.00

GIORNO DI CHIUSURA: LUNEDÌ



Da (con)dividere

- 1 sigarone con senape e salsa rubra alla birra +
1 cocotte con 4 polpette di carne, salsa di pomodoro
e piselli* + 4 cappelletti fritti con vellutata al ragù +
4 gamberi* tempura, salsa agrodolce +
valeriana, patate chips* ^(1,2,3,7,10,11) 22€

- Tagliere di salumi e formaggi: fiocco di prosciutto +
mortadella Bonfatti presidio Slowfood +
salame + squacquerone e pecorino +
cestino di stirata romana ^(4,7) 15€

Le piccole milanesi

1. Tre rosette di lombetto impanate con tartare
di pomodoro e basilico, patate crisp* ^(1,3,7)

12€

2. Tre rosette di lombetto impanate con carpaccio
di parmigiano, rucola e riduzione di aceto
balsamico, patate crisp* ^(1,3,7)


12€

3. Tre rosette di lombetto impanate al pesto
meridionale (nduja, acciughe, capperi, olive,
pomodori secchi, finocchio selvatico e pinoli),
patate crisp* ^(1,3,7,8)

12€

4. Tris di rosette numero 1,2,3
con patate crisp* e misticanza ^(1,3,7,8)

12€

5. Cotoletta di melanzana impanata con pomodoro
fresco, stracciatella, pesto leggero di basilico,
patate crisp* ^(1,3,7) 

10€

Appetizers


- Cappelletti fritti 7€
con vellutata al ragù ^(1,3,7,9)


- Patate Chips*  5€



- Patate Dippers*  5€

- Patate Crisp*  5€

Le Bowls

Bowl Gamberi ^(2,6,7,8) 
Riso sushi, valeriana,
gamberi* al vapore, avocado,
pomodorini, fave*, semi
di girasole tostati alla salsa
di soia, maionese al lime

Bowl Orzo ^(1,4,7) 
Orzo perlato, valeriana,
rucola, pomodorini, salmone
affumicato*, formaggio
cremoso, arancia

Bowl Veggy ⁽⁸⁾  
Riso venere e bianco,
zucchine e melanzane grigliate,
carote, misticanza, fave*,
avocado, pomodorini, nocciole
tostate, maionese vegana
alla curcuma



Fish and Chips

- Merluzzo* fritto, chips*, salsa
tartara, valeriana ^(1,3,4) 12€

- Ciuffi di calamari* fritti,
chips*, riduzione di aceto
balsamico e radicchio ^(1,14) 12€

- Gamberi* tempura fritti,
chips*, salsa agrodolce
e valeriana ^(1,2) 12€

Legenda dei simboli:

- Alimento vegetariano 
- Alimento vegano 

BURGERS

& friends



IBERICO

Pane all'olio EVO, il nostro burger di maiale iberico*, jamón serrano 36 mesi, peperoni piquillo DOP
12 € ⁽¹⁾

JERRY BURGER

Pane all'olio EVO, il nostro burger, cheddar, crema di parmigiano, misticanza, ketchup, maionese
11 € ^(1,7,11)

IL SOLITO

Pane all'olio EVO, il nostro burger, pomodoro, salsa ketchup, misticanza
9 € ^(1,11)

VICHINGO

Pane 5 cereali, il nostro burger di salmone, maionese all'acciuga, valeriana
12 € ^(1,4)



Meat ball dal mondo

Ravenna ^(1,3,7) 10€

Polpette di carne con salsa di pomodoro e piselli*, servite con patate dippers*

Marsiglia ^(1,3,7,10) 10€

Polpette di carne con salsa senape e vino bianco, servite con patate dippers*

Acapulco ^(1,3,7) 10€

Polpette di carne con salsa chili di fagioli, servite con patate dippers*

Buenos Aires ^(1,3,7) 10€

Polpette di carne con salsa chimichurri, servite con patate dippers*

Tel Aviv ^(1,3,7) 10€

Falafel e pettole prezzemolo e formaggio*, servite con humus di ceci e patate dippers* [∅]

Per i birrai di domani... 8€
(Fino ai 10 anni di età)

Un piatto a scelta tra:

- cotoletta
- burger 100g
- polpette con pomodoro e piselli* + patate dippers* + bevanda + gelato* alla vaniglia

I sigaroni

1. Pane hot-dog, würstel artigianale (tagliato in 4 pezzi) servito con senape, salsa rubra alla birra e patate dippers* ^(1,3,10) 8€

2. Pane hot-dog, würstel artigianale (tagliato in 4 pezzi) servito con crauti, zucchine e melanzane grigliate, patate dippers* ^(1,3,10) 10€

3. Pane hot-dog, würstel artigianale (tagliato in 4 pezzi) servito con senape al miele, lime, stracciatella e patate dippers* ^(1,3,7,10) 10€

Secondo round

- Tagliata di manzo al sale dolce di Cervia con rosmarino, pomodorini confit e patate crisp* 18€

- Tagliata di manzo al sale dolce di Cervia con rosmarino, cime di rapa*, melanzane e zucchine grigliate 18€

- Costine marinate* con salsa BBQ servite con patate dippers* 12€

- Burratina affumicata, melanzane e zucchine grigliate, pomodorini confit, cime di rapa*, pesto di olive taggiasche e patate crisp* [∅] 12€

BICIO BURGER

Pane all'olio EVO, il nostro burger, radicchio, gorgonzola, bacon croccante, salsa BBQ, salsa piccante

12 € (1,7,11)

PIANETA VEGA

Pane all'olio EVO, il nostro burger vegano, zucchine e melanzane grigliate, salsa cardamomo

11 € (1,11)

BACON CHEESEBURGER

Pane all'olio EVO, il nostro burger, bacon croccante, cheddar, cipolla croccante, salsa BBQ, misticanza

12 € (1,7,11)

ROMAGNA MIA

Pane all'olio EVO, il nostro burger, squacquerone, fichi caramellati, fiocco di prosciutto, rucola

12 € (1,7,11)

SEGUGIO

Pane all'olio EVO, il nostro burger, crema al parmigiano, rucola, funghi, ketchup, glassa al balsamico

11 € (1,7,11)



Tutti i nostri burgers sono accompagnati da un contorno di patate dippers!*

LE NOSTRE PIZZE

Alla pala: 50 cm

Consigliata per 2 persone, 2 gusti a scelta

La nostra spianata romana è leggera e croccante, realizzata con biga di Manitaly tipo 0 e aggiunta di farina tipo 2 semi-integrale.



L'origine delle nostre pizze proviene dalla scelta esclusiva di farine di prima qualità di origine italiana, "a tutto corpo" (non ricomposte) contenenti un maggior quantitativo di sostanza nutritive.

Man at work (1,7)

Fior di latte, patate a dadini arrostiti, speck Val di Non, rucola, carpaccio di Parmigiano DOP, olio EVO San Patrignano

50cm - 18 €

Darsenale (1,7,8)

Fior di latte, mortadella Bonfatti Slowfood, stracciatella di burrata, pistacchi di Bronte DOP

50cm - 18 €

Donna del porto (1,7)

Fior di latte, cime di rapa, salsiccia, pomodori pelati confit, carpaccio di Parmigiano DOP, olio EVO toscano

50cm - 18 €

Area T (1,7)

Fior di latte, stracciatella di burrata, nduja, pomodorini confit gialli, valeriana

50cm - 15 €

Canale Corsini (1,7)

Fior di latte, patate a dadini arrostiti, zucchine julienne, pomodorini confit, melanzane grigliate, cipolla croccante, olio EVO toscano

50cm - 17 €

La sfacciata (1,7)

Fior di latte, porchetta, cuoricini di carciofi, peperoni piquillo DOP, olive taggiasche

50cm - 18 €

Evergreen (1,7)

Fior di latte, jamón serrano 36 mesi, squacquerone di Romagna DOP, rucola nostrana, olio EVO San Patrignano

50cm - 18 €

Bitta (1,4,7)

Fior di latte, fiori di zucca, acciughe mare Adriatico, burratina affumicata, olio EVO San Patrignano

50cm - 19 €

Lady Aziza (1,7,8)

Fior di latte, jamón serrano 36 mesi, cuor di ricotta, pomodorini confit, semi di girasole tostati

50cm - 18 €

Dock 69 (1,7,8)

Fior di latte, fiocco di culatello, stracciatella di burrata, valeriana fresca, nocciole IGP Piemonte, olio EVO toscano

50cm - 20 €

LA STAFFETTA

1 pizza alla pala da 50cm (due gusti) + 2 pizze al padellino a scelta →

Consigliata per 4 persone

40€



Impasto classico:

Poolish di farina tipo 1 e farina integrale, una pizza ricca di fibra e germe di grano.

Bizantina ^(1,7)

Pomodori pelati confit, bufaline DOP, basilico fresco, olio EVO toscano

9 €

Quella del Mastro ^(1,7)

Fior di latte, salsiccia passita, crema al tartufo, cipolla croccante

10 €

Mambo ^(1,7)

Farcito con uova strapazzate, fior di latte, salame felino

10 €

Qui ti voglio! ^(1,7)

Farcito con friggione bolognese, gorgonzola DOP, spianata calabrese piccante

10 €

Speck-easy ^(1,7)

Crema di porcini, pomodorini confit, speck Val di Non, valeriana fresca, yogurt greco

12 €

Terra e mare ^(1,4,7)

Crema di fava*, stracciatella di burrata, acciughe mare Cantabrico, arance di Sicilia a vivo, valeriana

12 €

Lato B ⁽¹⁾

Salsa di pomodori pelati, rucola, fiocco di culatello, pomodorini gialli confit, olio EVO San Patrignano

10 €

Impasto all'orzo Bio:

Poolish di farina integrale, grano spezzato, orzo tostato e farina tipo 1.

Si distingue la ricercatezza di un impasto di qualità, ricco di fibra e germe di grano.

Combriccola ^(1,7)

Crema di fava*, salsiccia passita, cuor di ricotta, cipolla croccante, cannella

11 €

Piquillo ^(1,4,7)

Crema di ceci, baccalà*, peperoni piquillo DOP, erba cipollina, gocce di saba

13 €

Furbetta ^(1,7,8)

Fior di latte, gorgonzola DOP, mela verde, carpaccio di Parmigiano DOP, semi di girasole tostati

13 €

Weekend ^(1,4,7)

Burratina affumicata, pomodorini confit, acciughe mare Cantabrico, valeriana fresca, olio EVO San Patrignano

13 €

100% Grani Italiani

Direttamente dai laboratori del molino Paolo Mariani, nasce **Manitaly®**: una farina con le stesse caratteristiche della canadese Manitoba, ma dall'anima interamente italiana. Scegliamo una filiera che valorizza i produttori locali, eliminando lunghi tempi di trasporto con temperature non controllate a rischio sviluppo di micotossine pericolose.



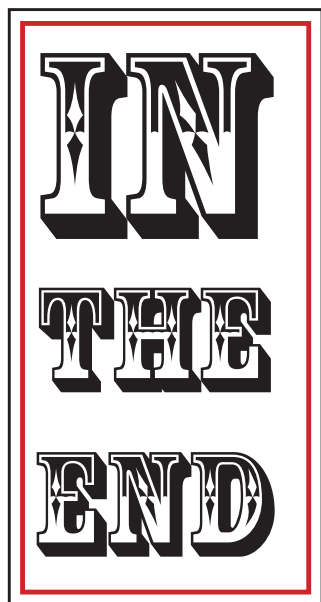
Segui la filiera Molino Paolo Mariani!

Si segnalano con * i prodotti congelati all'origine.

Alcune materie prime possono essere abbattute in loco: prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Elenco degli allergeni:

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini
14. Molluschi



Mascarpone 5€

con biscotti Oreo Cruch ^(1,3,7)

Tiramisù 5€

alla birra Bizantina "Fine Turno" ^(1,3,7)

Millefoglie 6€

crema della nonna e fragole al basilico ^(1,3,7)

La foresta nera* 6€

con salsa all'amarena ^(1,3,7)

Torta Sacher* 6€

con salsa all'albicocca ^(1,3,7)

Semifreddo 6€

al maracuja e crumble al limone ^(1,3,7)

Semifreddo 6€

alla nocciola con crema inglese alla vaniglia ^(1,3,7,8)