



Este Bar

...dal 1975



bienvenu

Notre entreprise est née en 1975 à Ferrara
dans le centre historique,
à cent mètres du Duomo et du château d'Este,
entouré des célèbres ruelles du ghetto juif
où Natale et sa femme Anna
ils ont lancé leur entreprise.

Réputée comme pizzeria,
pendant des années, nous avons essayé de le maintenir constant
la qualité de nos pizzas,
satisfaire au mieux nos clients.

Au fil des ans, nous avons égalé
aussi un super restaurant
qui propose un large choix de viandes et de poissons.
Nous avons réalisé tout cela en visant toujours
dans des produits d'excellente qualité,
et créer un environnement accueillant et "familier"
qui vous surprendront par leur gentillesse et leur courtoisie.

Les fils Mattia, Marco et Francesco
ils ont suivi les traces de la famille
perpétuer la tradition de ce lieu historique.

Dans la cuisine Francesco Raiti

Dans Pizzeria Marco Raiti

Dans la salle Mattia Raiti

Menu dégustation

Typique de Ferrare

Cappellacci de potiron avec sauce à la viande ou beurre et sauge

Salamina avec purée de pommes de terre

Tenerina / soupe anglaise

eau (0.5l) et un verre de vin

23 euros

Menu Terre

Plateau de charcuterie avec pinzini chaud

Chitarrina aux cèpes sur fondue au parmesan et bacon croustillant
ou alors

Emincé d'angus au romarin et gros sel

eau (0.5l) et un verre de vin

24 euros

Carte de la mer

L'apéritif du chef

Pacchero all'amatriciana di mare

ou alors

Poisson frit mixte

eau (0.5l) et un verre de vin

25 euros

Nous organisons des menus sur mesure complets avec mer ou terre
pour vos déjeuners ou dîners d'affaires, anniversaires et événements.

frais de couverture non inclus Euro 1,5

Terre

Apéritifs

EUR

Assiette de charcuterie typique avec pinzini chaud maison	10
(Jambon de Parme, coppa ferrara, mortadelle, salami à l'ail, pancetta roulée)	
PLUS DE FROMAGE	15
Notre idée de terroir (tarte à la citrouille, burratina, tartare)	15
Burratina des Pouilles aux légumes de saison et pain grillé	9
Tarte au potiron sur fondue Grana Padano, flocons de truffes et pain Carasau	10
Tartare de boeuf en 3D Rizzieri Selection	12
• Glace au parmesan • Confiture maison • Lardons et cèpes	

Première

Pâtes fraîches, faites maison par nos soins	
Cappellacci de potiron de Ferrara avec sauce à la viande ou beurre et sauge	10
Cappelletti de viande au bouillon ou à la crème	10
Mezzemaniche alla norma aux aubergines et ricotta salée sicilienne	10
Raviolis de pintade avec fondue taleggio et speck croustillant	12
Chitarrina aux cèpes, fondue au parmesan et pancetta roulée	11
Classiques Italiens (amatriciana, colère, carbonara)	10
Pappardella sauce canard CBT 68 degrés	13

Salades

Sicilienne : salade verte, roquette, tomates séchées, olives Taggiasce, espadon fumé, tomates et œuf	9
Printemps : salade verte, œuf, radicchio, mozzarella, tomates, thon, carottes	9
Particulier : salade, radicchio, roquette, figues caramélisées, noisettes, magret d'oie fumé, parmesan, champignons frais	10
Grecque : salade verte, concombres, tomates, poivrons, olives, oignon, feta	9
Salade de poulet : salade verte, radicchio, tomates, carottes, poulet frit, bacon croustillant	9
Délicieux : salade verte, roquette, pecorino, noix, speck croustillant, poire, miel	10

Accompagnements

Assiette Végétarienne Mixte avec fromage fondu	9
Légumes grillés et au four	4,5
Salade mixte, pommes de terre frites et pommes de terre au four	4



Secondes et grill



EUR

Salamina Ferrara avec purée de pommes de terre

14

Grande escalope milanaise avec pommes sautées

14

Joue de boeuf 85 degrés CBT avec purée de pommes de terre

15

Grillades Sélection Rizzieri de Porc Re Bianco

16

Saucisse, bacon, coppone, poulet, émincé de boeuf

Filet Angus grillé coupé 260 g.

18

Irish Angus / persillage moyen / très tendre / saveur moyenne

• réduction au vinaigre balsamique et copeaux de parmesan • sauce aux cèpes

Tagliata Angus grillées 280 g.

16

Irish Angus / persillage moyen / très tendre / saveur moyenne

avec salade parfumée

Bavette American Black Angus coupée sans os

5 hg

Bavetta black angus / haute courbure / très tendre / saveur intense

Servi sur une plaque en fonte réfractaire avec un accompagnement de pommes de terre au four ou de légumes.

Coupe minimale 600 g.

Bifteck de couronne danoise (sous réserve de disponibilité sur le marché)

24

Angus danois / persillage moyen / très tendre / saveur intense

poids moyen 500/600 g. avec un accompagnement de pommes de terre au four ou de légumes.

Sélection Fiorentina Rizzieri 5IT *

6 à hg.

Fassona piémontaise / persillage moyen / très tendre / saveur intense

Servi sur une plaque en fonte réfractaire avec un accompagnement de pommes de terre au four ou de légumes.

Coupe minimale 1000/1200 g.

*** C'est notre PROJET 5IT: PIEDMONTESE**

Race indigène italienne • née en Italie • élevée en Italie • abattue en Italie

notre cinquième IT est la production d'aliments pour les vêtements se fait pour au moins 90% sur place par la même ferme!

Mer

Apéritifs

EUR

Grand apéritif de poisson mélangé	15
(Poulpe sicilienne, encornets et pistaches sautés, espadon fumé, salade de fruits de mer)	
Crevettes "grillées", calamars et poulpes sur crème de haricots cannellini et lard croustillant	10
Pieuvre sicilienne CBT avec tomates cerises, pommes de terre et huile de basilic	12
Vapeur marine accompagnée de ses sauces	14

Crudité

Deux huîtres, sashimi de thon, sashimi de saumon, deux crevettes rouges, un scampi	18
---	----

Platou Royal

Cinq crevettes, cinq langoustines, cinq huîtres, tartare de thon, bar, saumon (Suppléments facultatifs de 3 Euros chacun)	50
--	----

Première

Pâtes fraîches maison...	
Paccheri all'amatriciana di mare avec calamars aux crevettes et bacon croustillant	11
Guitare rock	15
Fregola sarde, calamars, palourdes et poutargue	15
Guitare au parfum de mer avec courgettes, tomates cerises, crevettes et pétoncles	11
Premier du Chef, deuxième de la pêche du jour	13

Secondes

Pavé de thon poêlé aux pistaches, haricots verts et pommes de terre	15
Loup de mer frais au four avec caponata de légumes	15
Poisson frit mélangé avec des légumes (crevettes, calamars et anchois)	15
Pavé de saumon frais sauté aux cèpes et crème de potiron	15
Poisson grillé mixte gratiné (brochettes de pétoncles, crevettes et calamars, deux gambas, et une tranche de poisson frais du jour)	20



Hamburger

Burger maison avec sandwich
avec une pâte à pizza spéciale
On fait du pain comme autrefois...
... bien levé et fait maison !

Carte complète

HAMBURGER + FRITES + BOISSON 0,5L = Euro 15

Classique

Hamburger 220g
de black angus américain, salade,
tomates, bacon, cheddar,
oeuf frit

Depuis 1975

Hamburger 220g
de black angus américain,
scamorza fumée, sauce barbecue aux
aubergines frites, roquette

Tartufoso

Hamburger 220g
di black angus americano,
radicchio, crema di tartufo,
brie, speck croccante

Truffe

Hamburger 220g
de black angus américain,
radicchio, crème de truffe,
brie, speck croustillant

*Avant nos pizzas chez nous dans le sud,
nous apprécions nos aliments frits, essayez-les!*

Spizzicurata

“Panella”

Sicilienne
(farine de
pois chiches frits)

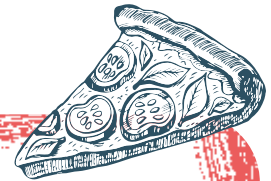
Un mélange de
croquettes de pommes de terre,
olives Ascoli,
mozzarella, crème frite,
fromage frit

5 euros

5 euros



Nos pizzas...



**Assortissez n'importe quelle pizza avec...
nos pâtes :**

CLASSIQUE

Levure unique de
au moins 20H., farine de type 0.

GOURMET

+ 1,5 euros

Double levée de 12H + 12H

Style napolitain, Farine légère de
type 1, bord haut et doux.

PÉTRA

+ 1,5 euros

Unique et longue

levée de 48H.,

farine type 1

sol en pierre,

léger et majeur

digestibilité.

DOUBLE PÂTES

+ 1,5 euros

BÉBÉ

-0,5 euros

TIRER

+ 1 euro

MARGUERITE	5	CATIA	9
mozzarella, tomate		mozzarella, tomate, salami piquant,	
MARINARA	5	Olives taggiasca, burrata à la sortie	
tomate, ail, origan		ILARIE	9
NAPLES	6.5	mozzarella, tomate, bree, olives,	
mozzarella, tomate, anchois, origan		jambon cru, tomates cerises	
ROMAIN	6.5	SICILIEN	7.5
mozzarella, tomate, anchois, câpres, origan		mozzarella, tomate, poivrons,	
CHAMPIGNONS	6.5	saucisse, olives	
mozzarella, tomate, champignons		SARDA	7.5
JAMBON CUIT	6.5	mozzarella, tomate, thon, oignon, câpres, olives	
mozzarella, tomate, jambon cuit		CÈPES	7.5
WÜRSTEL	6.5	mozzarella, tomate, cèpes	
mozzarella, tomate, saucisse de Francfort		MAMAN	9
SAUCISSE	6.5	mozzarella, tomate, 4 fromages,	
mozzarella, tomate, saucisse		pommes de terre au four et aubergines	
4 SAISONS	8	LÉGUMES	8
mozzarella, tomate, jambon cuit,		mozzarella, tomate, épinards,	
champignons, artichauts, saucisse		poivrons, artichauts, champignons, aubergines	
CAPRICCIOSA	8	GYPSY	8
mozzarella, tomate, jambon cuit,		mozzarella, tomate, poivrons, aubergines,	
champignons, artichauts, saucisses de Francfort		champignons, olives, câpres, champignons frais	
CALZONE	7.5	4 PÉCHÉS	7.5
mozzarella, jambon cuit, champignons, ragoût à la sortie		mozzarella, tomate, jambon cuit,	
CALZONE 2	7.5	champignons, saucisse, oignon	
mozzarella, ricotta, salami épicé, ragù à la sortie		POUILLES	8
RAW	7	mozzarella, saucisse, brocoli, olives taggiasca	
mozzarella, tomate, jambon cru à la sortie		BACON	7.5
SALAMI ÉPICÉ	7	mozzarella, tomate, bacon, œuf mi-cuit	
mozzarella, tomate, salami piquant		MÉDITERRANÉE	10
4 FROMAGES	7.5	mozzarella, tomate, fruits de mer FRAIS	
mozzarella, tomate, emmenthal,		PARMIGIANE	8
pecorino, gorgonzola, fontine		mozzarella, tomate, aubergine, sauce à la viande, parmesan	
AUBERGINES	7	ESTE BAR	8
mozzarella, tomate, aubergine frite		mozzarella, tomate, champignons frais, bresaola, roquet-	
POMMES DE TERRE AU FOUR OU FRANÇAISES	6.5	te, parmesan	
mozzarella, tomate, pommes de terre au four ou frites		NOËL	9.5
		mozzarella, tomate .. et un peu de tout	

Nos pizzas...



pizzas gourmandes ... avec pâte gourmande

CANTABRIQUE	10	AMBRE	11
tomate, mozzarella de bufflonne, tomates cerises, Anchois de Cantabrie et basilic		mozzarella, figues caramélisées à la tomate, fromage taleggio, speck, fusée	
TRUFFE	12	"THON" IMMÉDIATEMENT	14
mozzarella, scamorza, flocons de truffe, cèpes, saucisse et œuf		mozzarella, fleurs de courgettes frites, fromage burrata et huile de basilic, thon le tout à l'aller	
DIMANCHE	10	PIÉMONTAIS	14
mozzarella, mortadelle, pommes de terre au four, burrata, pistaches concassées		Chips de courgettes, mozzarella, tartare Fassona, noisettes et un filet de crème de parmesan, bacon croustillant	
SAVEURS DU SUD	12	TÊTE COU	12
mozzarella, tomate, roquette, espadon tomates cerises séchées et fumées et burrata		Base crème de potiron, mozzarella de bufflonne en sortie, basilic, capocollo DOP, ricotta salée	

ANNE	9.5	CAPRESE	8
mozzarella, courgettes, crevettes fraîches, poutargue sarde		tomate, mozzarella de bufflonne, tomates cerises et basilic	
GABRIEL	8	ENFOUISSEMENT	9.5
mozzarella, tomate, salami piquant, gorgonzola, aubergines		mozzarella, tomate, mélange de champignons, bacon et parmesan	
FER	8	NORVÉGIEN	8.5
mozzarella, tomate, bacon, pommes de terre au four, aubergines		mozzarella, tomates cerises jaunes, saumon, roquette	
PAIN	6.5	MATIA	8.5
pizza sandwich, mozzarella, champignons, jambon cru à la sortie		mozzarella, tomate, mozzarella de bufflonne, aubergine, pommes de terre au four, bresaola à la sortie	
TOTO	8.5	MARQUE	8
mozzarella, tomate, ricotta salée, olives, basilic, aubergines, pistaches		mozzarella, bacon, pommes de terre au four, champignons frais	
TYROLIEN	7.5	FRANÇOIS	8.5
mozzarella, tomate et mascarpone en sortie et speck en sortie		mozzarella, tomate, aubergine, saucisse, oignon, bacon	
FANTAISIE	7.5	GÉNOIS	9
mozzarella, tomate, radicchio, crème de truffe		mozzarella, tomates cerises, pesto, saucisse, burrata	
APOLLON 1	8.5	SERE	8.5
mozzarella, mozzarella de bufflonne et tomate tranchée et crue à la fin		mozzarella, tomate, crème de potiron, bacon, parmesan, noix	
DON JUAN	7	MONTANARA	8.5
mozzarella, tomate, stracchino, tomates séchées		mozzarella, tomate, cèpes, aubergines, speck	
JODI	8.5	OVNI	10
mozzarella, tomate, mozzarella de bufflonne, ciboulette et à la sortie tomates cerises et speck		deux boules l'une sur l'autre avec à l'intérieur	
4 MORI 7.5		mozzarella, câpres, oignon, saucisse,	
1/4 Margherita et basilic, 1/4 thon et oignon, 1/4 Romana, 1/4 salami épicé		saucisse, olives, poivrons et plus	
BUFFLE 7.5		ragù et jambon cru à la sortie	
mozzarella, tomate, buffle AOP de Campanie		Fabio	8.5
		mozzarella, saucisse, cèpes, scamorza, roquette	

CHANGEMENTS...

Ajout de buffle,
fromage fumé, brie
+ 1 euro

Une addition
Diverses charcuteries
+ 1 euro

Ajouts
Classique
+ 0,5 euros

Les bières

En bouteille

Beck's	3.5	Corona	3.5	Ceres	4	Franziskaner	5
Heineken	3.50	Büd	3.5	Guinnes	4	IPA Lagunitas	5



*Bière artisanale exclusive
Italienne, lauréate de nombreux
récompenses internationales.*



Imperale Collesi en BOUTEILLE
0,75 litres - 12
Blonde, ambrée, rouge, blanche
triple malt blond, noir, IPA.

A la spine



Ichnusa bionda		Afflingem rossa		Moretti "La Bianca"		Messina Cristalli di Sale	
0.2 Lt.	2.5	0.2 Lt.	3.5	0.2 Lt.	3.5	0.2 Lt.	3.5
0.4 Lt.	4	0.4 Lt.	5.5	0.4 Lt.	5.5	0.4 Lt.	5.5
1 Lt.	9	1 Lt.	11	1 Lt.	11	1 Lt.	11

Le "spécial" du mois

0.2 Lt. 3.5 / 0.4 Lt. 5.5 / 1 Lt. 11

Breuvages

**Eau minérale
dans la bouteille**
"Lurisia"

Grande 3
Piccola 1.5



Bouteille en verre

Coca cola 2.5
Coca zero 2.5
Fanta 2.5
Sprite 2.5
The limone/pesca 2.5



**Coca cola
a la spine**

0.20 Lt 2.5
0.50 Lt 4
1 Lt 8



Spritz Aperol

4

cave à vins

Vins au verre

Sangiovese rouge "Podere Nespoli", 1/4 Lt 3

Alambic Trebbiano Bianco "Podere Nespoli", 1/2 Lt 5

Pignoletto blanc pétillant "Coltiva igp" 1 Lt 10



demandez notre carte des vins.

Nos 100 étiquettes,
des choix pour vous...

95 sélections italiennes et étrangères
et 5 en rotation,
particulier et différent de l'habituel.

Différentes solutions au verre
4/5/6/7

Pour les millésimes demandez à Mattia,
selon disponibilité
il saura vous conseiller au mieux.

stampa e grafica www.MARFISA.it
...la tipografia Km. Zero,
solo carte ed inchiostri ecologici
MAGGIO 2022