




Vi presentiamo "Al 98 Restaurant",

dove Michele e Mirca sono sempre alla ricerca di nuove idee e nuovi prodotti per soddisfare al meglio tutte le esigenze della ristorazione moderna e della pizzeria gourmet.


Partendo, dalla scelta delle materie prime pregiate, dai migliori produttori, che ci garantiscono la continua reperibilità e qualità ogni giorno, per trasformarle con amore e passione in tutte le nostre creazioni presenti in questo nuovo Menù.

Benvenuti e buon appetito.






Gli Antipasti

<i>Tartare di Tonno, olio alle nocciole e guacamole</i> 	15,00
<i>Antipasto freddo Al 98</i>	
<i>(le nostre alici in saor, polpo su finta caprese, ceviche di gambero e Tropea marinata)</i> 	16,00
<i>Polpettine di baccalà su maionese allo yogurt ed erba cipollina, con crispy di polenta</i>	14,00
<i>Code di mazzancolla croccanti su misticanza e vinaigrette ai lamponi</i>	14,00
<i>Alici del mar Cantabrico, burrata, datterino confit e cialde di pane</i>	15,00
<i>Tortino di zucchine, fiori di zucca ripieni e crema di pane</i> 	13,00
<i>Tagliere delle eccellenze, salumi d.o.p. e I.g.p. del territorio, squacquerone, gnocco fritto e fichi caramellati</i>	15,00

I Primi

<i>Spaghettoni "Rummo" con pesto di noci di macadamia e menta e tartare di tonno Pinna Gialla profumato al lime</i>	15,00
<i>Gnocchetto di patate viola con vongole veraci, datterino e asparagina di mare</i>	15,00
<i>Tortelli di Baccalà su crema di cannellini e cipolla croccante</i>	14,00
<i>Risotto, Aglio nero di Voghiera, acciughe di Sicilia, Burrata d.o.p. e polvere di cappero di Pantelleria</i>	15,00
<i>Passatello asciutto con concassea di pomodoro, pesto di rucola e quenelle di robiola</i> 	13,00
<i>Tagliolino cacio e pepe con crumble di pancetta</i>	14,00
<i>Cappelletti al ragù/brodo</i>	12,00
<i>Tagliatelle al ragù</i>	10,00

I Secondi

<i>Tataki di tonno con agrodolce di miele e pepe rosa su misticanza ed edamame</i> 	19,00
<i>Trancio di Ombrina spadellato su cous-cous alla curcuma, acqua di vongole, datterino confit e olive taggiasche</i>	19,00
<i>Il Nostro Fritto (pesce azzurro secondo il pescato, code di mazzancolla e cozze)</i>	22,00
<i>Spiedini di pesce fresco secondo il pescato, code di mazzancolla e verdure grigliate</i> 	25,00
<i>Polpo rosolato su parmigiana di melanzane e olio al basilico</i> 	19,00
<i>Carrè di Agnello al Sale di Cervia su patata schiacciata e Tartufo nero</i> 	23,00
<i>Tagliata di pollo alle erbe aromatiche su quinoa e burgul saltati con verdure di stagione e pesto di pomodori secchi e mandorle</i>	18,00
<i>Il Nostro Vegetariano</i> 	15,00

Gli Hamburger

Hamburger Classico

(pane bianco, carne di Chianina, misticanza, cheddar e pomodoro)

12,00

Hamburger 98

(pane nero al carbone vegetale, carne di Chianina, misticanza, cheddar, bacon, uovo poche e pomodoro)


15,00

*Ogni hamburger sarà accompagnato da patate cacio e pepe, salsa bbq e maionese.
Gli hamburger sono un prodotto interamente #madeal98, dal nostro pane artigianale, alla maionese e la salsa bbq.
Naturalmente anche i tagli di carne sono macinati da noi per avere un prodotto unico.*

I Contorni

Patate fritte 

4,00

Patate cacio e pepe 

5,00

Misticanza (insalata mista km0, pomodori, carote, germogli e altre verdure secondo la stagionalità)   4,50

Verdure Grigliate  

5,00

Radichio e bruciatini 

6,00



I Dolci

Zuppa Inglese come una volta 

6,00

Cheesecake con crumble al cioccolato e gelè al mango 

6,00

Bavarese al maracuja e spuma di meringa  

6,00

Panna cotta con ciliegie al porto  

6,00

Mousse allo yogurt su chutney di albicocche  

6,00

Menù curato dallo Chef Michele Ravaglia e Mirca Celotti



I piatti a cui segue questo simbolo sono vegetariani.



Gli ingredienti per realizzare questi piatti non contengono glutine, tuttavia non si escludono contaminazioni.

Solo in caso di non reperibilità del prodotto fresco verrà utilizzato il surgelato.

Il pesce destinato a essere consumato crudo

è trattato con bonifica preventiva conforme alle descrizioni del regolamento CE 853/04, ovvero, abbattuto almeno per 24 ore a temperature non superiori a -20°.

Per il libro degli allergeni rivolgersi al personale di sala.

Le Pizze

*Disponibili con tutti i nostri Impasti (Classico, Scereali, Carbone vegetale e Kamut)
Tutte le pizze sono disponibile nel formato STESO*

**Gli Impasti particolari avranno un sovrapprezzo di 1 €*

**Le pizze STESE avranno un sovrapprezzo di 3,50€*

<i>Spianata olio, sale e rosmarino</i>	2,50
<i>Spianata squacquerone e rucola</i>	6,50
<i>Spianata con prosciutto di Parma D.O.P 24 mesi</i>	7,00
<i>Pomodoro</i>	4,00
<i>Biancaneve (mozzarella fior di latte)</i>	5,50
<i>Margherita (pomodoro e mozzarella)</i>	5,50
<i>Marinara (pomodoro, aglio e prezzemolo)</i>	4,50
<i>4 formaggi (mozzarella fior di latte, pecorino, Emmental e grana)</i>	8,00
<i>4 stagioni (pom., mozz. Fior di latte, prosciutto cotto, funghi freschi, carciofi e uovo sodo)</i>	7,50
<i>A strisce (pomodoro, scamorza affumicata, pancetta affumicata e rucola)</i>	8,50
<i>Al 98 (pomodoro, scarola, burrata D.O.P e alici fresche)</i>	8,50
<i>Al 98² (pomodoro, mascarpone, pancetta arrotolata e salsiccia)</i>	9,00
<i>Bresaola (pomodoro, mozz. Fior di latte e bresaola)</i>	8,00
<i>Caprese (mozzarella di Bufala, pomodorini e basilico fresco)</i>	8,50
<i>Capricciosa (pom., mozz. Fior di latte, prosciutto cotto, funghi freschi e carciofi)</i>	7,50
<i>Capricciosa² (pom., mozz. Fior di latte, patate arrosto, pancetta affumicata e wurstel)</i>	9,00
<i>Carbonara (pom., mozz. Fior di latte, pancetta affumicata, uovo sbattuto e grana grattugiato)</i>	8,50
<i>Catalana (pomodoro, pomodorini, cipolla, gamberi e basilico fresco)</i>	11,00
<i>Chloe (mozz. Fior di latte, pesto genovese, ricotta, e noci)</i>	9,00
<i>Ciclista (pom., mozz. Fior di latte, bresaola, rucola, grana e aceto balsamico di Modena I.g.p)</i>	9,50
<i>Diavola (pomodoro, mozzarella fior di latte e salame piccante)</i>	8,00
<i>Dopping (pom., mozz. Fior di latte, pancetta arrotolata, pomodorini secchi e pecorino)</i>	8,00
<i>Frutti di mare (pomodoro e frutti di mare)</i>	12,00
<i>Gioconda (pomodoro, mozzarella fior di latte, patate arrosto, pancetta e brie)</i>	8,00
<i>Gorgonzola (mozzarella fior di latte e gorgonzola)</i>	8,00
<i>Liberty (pom., mozz. Fior di latte, brie, funghi freschi e speck del trentino I.g.p)</i>	8,50
<i>Ligure (mozz. Fior di latte, pesto genovese, carciofi, pomodorini e scaglie di grana)</i>	8,50
<i>Misto funghi (pomodoro, Funghi freschi, porcini lavorati dal fresco e funghi trifolati)</i>	8,50
<i>Modena (pom., mozz. Fior di latte, radicchio, crudo di Parma D.O.P 24 mesi e aceto balsamico)</i>	9,50
<i>Napoli (pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe di Sicilia e origano)</i>	7,00
<i>Ortolana (pom., mozz. Fior di latte, melanzane, zucchine e peperoni)</i>	8,00
<i>Parmigiana (pom., mozz. Fior di latte, prosciutto cotto, melanzane e grana grattugiato)</i>	8,50
<i>Piccantissima (pom., mozz. Fior di latte, salame piccante, peperoncino e olive taggiasche)</i>	8,50
<i>Porcini (pomodoro, mozzarella fior di latte e porcini lavorati dal fresco)</i>	9,00
<i>Prosciutto cotto e funghi (pom., mozz. Fior di latte, prosciutto cotto e funghi freschi)</i>	7,50
<i>Romana (pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi di Pantelleria e origano)</i>	7,00
<i>Scarola (pomodoro, mozz. Fior di latte, salsiccia e scarola brasata)</i>	7,50
<i>Semplice (pom., mozz. Fior di latte, pomodorini e rucola)</i>	7,00
<i>Siciliana (pomodoro, acciughe di Sicilia, capperi di Pantelleria, olive taggiasche e origano)</i>	7,50
<i>Sottobosco (pom., mozz. Fior di latte, porcini, rucola e olio tartufato)</i>	10,00
<i>Speck (pomodoro, mozz. Fior di latte e speck del Trentino I.g.p)</i>	8,00

<i>Supercalorica</i> (pom., mozz. Fior di latte, radicchio, funghi freschi, salsiccia e pancetta affumicata)	9,00
<i>Tango</i> (po., mozz. Fior di latte, Parma D.O.P 24 mesi, ricotta affumicata e rucola)	10,00
<i>Tartufata</i> (crema tartufata, bufala, funghi freschi e rucola)	9,50
<i>Texana</i> (pom., mozz. Fior di latte, fagioli, salsiccia e tabasco)	7,50
<i>Tonno</i> (pomodoro, mozzarella fior di latte e tonno pinna gialla)	8,00
<i>Tonno e cipolla</i> (pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno pinna gialla e cipolla)	8,50
<i>Tricolore</i> (mozzarella di bufala, Parma D.O.P 24 mesi e rucola)	11,00
<i>Vegetariana</i> (pom., mozz. Fior di latte, brie, pomodorini, radicchio e noci)	8,00

I Calzoni

<i>Calzone classico</i> (pomodoro, mozzarella fior di latte e prosciutto cotto)	8,50
<i>Calzone farcito</i> (pom., mozz. Fior di latte, prosciutto cotto e funghi trifolati)	9,00
<i>Calzone 98</i> (pom., mozz. Fior di latte, gorgonzola, prosciutto cotto e melanzane)	9,00
<i>Calzone affumicato</i> (mozz. Fior di latte, scamorza aff., pancetta affumicata e patate arrosto)	9,50

Le Pizze Gourmet

<i>Fresca</i> (Burrata fior di latte D.O.P., salmone affumicato e guacamole)	15,00
<i>Pinna Gialla</i> (Pomodoro S. Marzano D.O.P., Tonno fresco pinna gialla, aglio nero di Voghiera e germogli freschi)	16,00
<i>Cantabrica</i> (Pomodoro S. Marzano D.O.P., burrata D.O.P. e alici del Cantabrico)	17,00
<i>Selvatica</i> (Pomodorini gialli, spuma di Robiola e petto d'anatra affumicato)	15,00

Aggiunte

	<i>normali / stese</i>	
<i>Bresaola</i>	3,00	4,00
<i>Bufala</i>	2,50	3,50
<i>Formaggi</i>	2,00	3,00
<i>Funghi porcini</i>	2,50	3,50
<i>Parma D.O.P 24 mesi</i>	3,00	4,00
<i>Speck del trentino I.g.p.</i>	3,00	4,00
<i>Normali</i>	1,00	2,00

Pane, coperto e servizio 2,00€

Bevande

<i>Acqua Plose</i>	<i>75cl naturale/ frizzante</i>	<i>2,50</i>
	<i>50cl naturale/frizzante</i>	<i>2,00</i>
<i>Thè Plose biologico limone/pesca</i>	<i>25cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Cocacola</i>	<i>33cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Cocacola zero</i>	<i>33cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Cocacola vetro</i>	<i>1L</i>	<i>9,00</i>
<i>Fanta</i>	<i>33cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Spite</i>	<i>33cl</i>	<i>3,50</i>

Birra Paulaner alla spina

<i>20cl</i>	<i>3,50</i>
<i>40cl</i>	<i>5,00</i>
<i>100cl</i>	<i>10,00</i>

Birra in bottiglia Hacker-Pschorr 50cl

<i>Hefeweisse</i>	<i>5,00</i>
<i>(birra non filtrata, dal gusto fruttato, rinfrescante e un leggero retrogusto di lievito. 5,5vol.)</i>	

Anno 1947	<i>5,00</i>
------------------	-------------

(birra non filtrata di colore dorato e opaco, prodotta secondo l'antica tradizione. 5,5vol.)

Animator	<i>5,50</i>
-----------------	-------------

(birra Doppelbock dal gusto marcato naturale, non filtrata. 8,1vol.)

Vino alla spina bianco frizzante/bianco fermo/rosso

<i>1/4</i>	<i>3,50</i>
<i>1/2</i>	<i>6,00</i>
<i>1L</i>	<i>10,00</i>

Caffetteria

<i>Caffè</i>	<i>1,50</i>
<i>Caffè d'orzo</i>	<i>1,50</i>
<i>Ginseng</i>	<i>1,50</i>
<i>Caffè corretto</i>	<i>2,50</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>2,00</i>

Liquori

<i>Grappa</i>	<i>5,00</i>
<i>Grappa barricata</i>	<i>6,00</i>
<i>Rum/Wiskey</i>	<i>6,00</i>
<i>Amari</i>	<i>3,50</i>
<i>Limoncello</i>	<i>3,50</i>
<i>Baileys</i>	<i>3,50</i>
<i>Liquirizia</i>	<i>3,50</i>
<i>Stravecchio</i>	<i>3,50</i>
<i>Sambuca</i>	<i>3,50</i>

*La bellezza e la perfezione non si fanno capire
e amo la cucina come pura forma d'arte.*

*Cucinare non è la mia ambizione,
è un modo per esprimermi.*

(Gualtiero Marchesi)