

Kalura 93

CAFFÈ
DRINK
BISTROT

MENÙ

ANTIPASTI

ANTIPASTI MISTI DI MARE

INSALATA DI MARE

SEPPIA, POLPO, GAMBERI, PATATE, SEDANO, OLIVE, POMODORINI

BOCCONCINI DI BACCALÀ FRITTO CON SALSAGRODOLCE

MERLUZZO, PANATURA CROCCANTE, SALSAGRODOLCE DI NOSTRA PRODUZIONE

SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI E PEPE ROSA

SALMONE, AGRUMI, PEPE ROSA

ALICI ALLA ROMAGNOLA

ALICI MARINATE CON SCALOGNO, ERBE AROMATICHE E SPEZIE

COZZE ALLA MARINARA

COZZE, AGLIO, PREZZEMOLO, VINO BIANCO

COZZE ALLA TARANTINA

COZZE, AGLIO, PREZZEMOLO, PEPERONCINO, SALSADI POMODORO

TAGLIERE DI TERRA

CRUDO DI PARMA 18 MESI, SALAME CONTADINO, MORTADELLA BOLOGNA IGP, FORMAGGIO FRESCO, PECORINO, CONFETTURE

PIATTI UNICI

CAPRESE

MOZZARELLA DI BUFALA 200 GRAMMI, POMODORI, OLIO EVO, ORIGANO, BASILICO

PROSCIUTTO E MELONE

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 18 MESI, MELONE RETATO O TAMARIS

BRESAOLA RUCOLA, GRANA E GLASSA AL BALSAMICO

BRESAOLA, GRANA PADANO, RUCOLA, GLASSA DI ACETO BALSAMICO



Gli ingredienti utilizzati per realizzare questo piatto non contengono glutine, tuttavia non si escludono contaminazioni. Per allergie e intolleranze rivolgersi al personale di sala.



Materia prima abbattuta in loco. Solo in caso di non reperibilità del prodotto fresco verrà utilizzato il surgelato. L'eventuale pesce destinato ad essere consumato crudo è trattato con bonifica preventiva conforme alle prescrizioni dei regolamenti CE 853/04 e CE 855/04 ovvero abbattuta per almeno 24 ore a temperatura non superiore a -20 gradi.

PRIMI DI PESCE

TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO

TAGLIOLINI, CALAMARI, GAMBERI, COZZE, VONGOLE, CANOCCHIE, POMODORO, PREZZEMOLO

SPAGHETTONI VONGOLE

... E BOTTARGA

SPAGHETTI FRESCHI DI SEMOLA, VONGOLE LUPINE, PREZZEMOLO E ... BOTTARGA DI MUGGINE

STROZZAPRETI ALLE CANOCCHIE

STROZZAPRETI, SALSA AL POMODORO, CANOCCHIE ADRIATICHE

RAVIOLI DI MERLUZZO PREZZEMOLATI CON GAMBERI

ARGENTINI PESTO E POMODORINI

RAVIOLI CON RIPIENO DI MERLUZZO, PREZZEMOLO, GAMBERI, PESTO GENOVESE, SALSA AI POMODORINI

PRIMI DI CARNE

TAGLIATELLE AL RAGÙ

TAGLIATELLE, RAGÙ ALLA BOLOGNESE

TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO O PASTICCIATI

TORTELLINI, PANNA FRESCA, PROSCIUTTO COTTO O RAGÙ

LASAGNE VERDI ALLA BOLOGNESE

SPOGLIA VERDE AGLI SPINACI, RAGÙ, BESCIAPELLA, PARMIGIANO



Gli ingredienti utilizzati per realizzare questo piatto non contengono glutine, tuttavia non si escludono contaminazioni. Per allergie e intolleranze rivolgersi al personale di sala.



Materia prima abbattuta in loco. Solo in caso di non reperibilità del prodotto fresco verrà utilizzato il surgelato. L'eventuale pesce destinato ad essere consumato crudo è trattato con bonifica preventiva conforme alle prescrizioni dei regolamenti CE 853/04 e CE 855/04 ovvero abbattuta per almeno 24 ore a temperatura non superiore a -20 gradi.

SECONDI DI PESCE

GRIGLIATA MISTA

I PRODOTTI POSSONO VARIARE A SECONDA DI REPERIBILITÀ E DI STAGIONALITÀ

SPIEDINI MISTI (SPIEDINO SINGOLO € 4,00)

2 SPIEDINI DI GAMBERI ARGENTINI E 2 SPIEDINI DI CALAMARI

FRITTO MISTO

ANELLI DI CALAMARI, GAMBERI, VERDURE MISTE

TONNO IN TATAKI CON MAIONESE AL CARDAMOMO

TONNO PINNA GIALLA, SESAMO, SALSA ALLE SPEZIE

SARDONCINI GRIGLIATI COME UNA VOLTA

SARDONCINI, PANE PROFUMATO (SERVITI CON RADICCHIO MISTO E CIPOLLA DI TROPEA)

SECONDI DI CARNE

COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE

TAGLIATA CON PATATINE

CUBEROLL DI BLACK ANGUS

CONTORNI

PATATINE FRITTE

INSALATA MISTA

VERDURE GRIGLIATE



Gli ingredienti utilizzati per realizzare questo piatto non contengono glutine, tuttavia non si escludono contaminazioni. Per allergie e intolleranze rivolgersi al personale di sala.



Materia prima abbattuta in loco. Solo in caso di non reperibilità del prodotto fresco verrà utilizzato il surgelato. L'eventuale pesce destinato ad essere consumato crudo è trattato con bonifica preventiva conforme alle prescrizioni dei regolamenti CE 853/04 e CE 855/04 ovvero abbattuta per almeno 24 ore a temperatura non superiore a -20 gradi.

HAMBURGER (SERVITI CON PATATINE)

KALURA 93

HAMBURGER SCOTTONA 200GR, BUN DEL PANIFICIO CUPIOLI, INSALATA, POMODORO, CHEDDAR, SALSA BBQ

EXPERT

HAMBURGER SCOTTONA 200 GR, BUN DEL PANIFICIO CUPIOLI, INSALATA, POMODORO, SCAMORZA AFFUMICATA, BACON, SALSA BACON

CHICKEN KALURA

COTOLETTA DI POLLO 200GRAMMI, BUN DEL PANIFICIO CUPIOLI, INSALATA, POMODORO, SALSA TZATZIKI LEGGERA

VEGGIE BURGER

BURGER VEGANO, MAYO VEGANA, INSALATA, POMODORI

PIADINE

CRUDO

PIADINA ROMAGNOLA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 18 MESI

SALAME O COTTO

PIADINA ROMAGNOLA, PROSCIUTTO COTTO O SALAME MILANO (A SCELTA)

“LA CLASSICA” CRUDO, SQUACQUERONE E RUCOLA

PIADINA ROMAGNOLA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 18 MESI, SQUACQUERONE, RUCOLA

SQUACQUERONE E RUCOLA

PIADINA ROMAGNOLA, SQUACQUERONE, RUCOLA

LA PIADA DEL CAPITANO

PIADINA ROMAGNOLA, SARDONCINI DELISCATI, RADICCHIO MISTO, CIPOLLA DI TROPEA, GLASSA AL BALSAMICO

COTTO E FONTINA

PIADINA ROMAGNOLA, PROSCIUTTO COTTO, FONTINA



Gli ingredienti utilizzati per realizzare questo piatto non contengono glutine, tuttavia non si escludono contaminazioni. Per allergie e intolleranze rivolgersi al personale di sala.



Materia prima abbattuta in loco. Solo in caso di non reperibilità del prodotto fresco verrà utilizzato il surgelato. L'eventuale pesce destinato ad essere consumato crudo è trattato con bonifica preventiva conforme alle prescrizioni dei regolamenti CE 853/04 e CE 855/04 ovvero abbattuta per almeno 24 ore a temperatura non superiore a -20 gradi.

INSALATONE

INSALATA RIMINESE

INSALATA GENTILINA, RUCOLA, CAROTE, POMODORINI, TONNO, MOZZARELLE CILIEGINE, OLIVE, UOVO SODO

INSALATA GRECA

INSALATA GENTILINA, POMODORINI, FETA, CETRIOLI, CIPOLLA DI TROPEA, FAGIOLI CANNELLINI, OLIVE

CAESAR SALAD

INSALATA GENTILINA, PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA, CROSTINI DI PANE, BACON CROCCANTE, SCAGLIE DI GRANA, SALSA CAESAR

INSALATA DI FARRO

FARRO AL VAPORE, VERDURE AL SALTO, PENDOLINI, RUCOLA, MOZZARELLE CILIEGINE, OLIVE TAGGIASCHE, OLIO ALLE ERBE

PIZZE ALLA PALA

MARGHERITA

POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE, OLIO EVO, BASILICO

DIAVOLA

POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE, SALAME PICCANTE, MELANZANE SOTT'OLIO

BOLOGNA

STRACCIATELLA DI BURRATA, MORTADELLA BOLOGNA IGP, GRANELLA DI PISTACCHIO

VEGETARIANA

POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE, VERDURE GRIGLIATE

STELLA DEL SUD

SALSICCIA, MOZZARELLA FIORDILATTE, SCAMORZA AFFUMICATA, FRIARIELLI, POMODORI SECCHI

BUFALOTTA CON CRUDO

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, PROSCIUTTO CRUDO, BASILICO, OLIO EVO

PIZZA DUE FARCITURE

METÀ MARGHERITA + METÀ FARCITURA A SCELTA
METÀ CON DUE FARCITURE A SCELTA



Gli ingredienti utilizzati per realizzare questo piatto non contengono glutine, tuttavia non si escludono contaminazioni. Per allergie e intolleranze rivolgersi al personale di sala.



Materia prima abbattuta in loco. Solo in caso di non reperibilità del prodotto fresco verrà utilizzato il surgelato. L'eventuale pesce destinato ad essere consumato crudo è trattato con bonifica preventiva conforme alle prescrizioni dei regolamenti CE 853/04 e CE 855/04 ovvero abbattuta per almeno 24 ore a temperatura non superiore a -20 gradi.