

La storia del Pazzo Restaurant

Leggendo il dizionario notiamo che il vocabolo “PAZZO” ha svariati significati, ma chi decide cosa è logico e cosa non lo è? A mio avviso Nessuno!

Aristotele diceva: “ Non esiste grande genio senza una dose di follia” e gli individui di grande ingegno hanno una caratteristica in comune, la creatività, associata inscindibilmente all’arte. Per definizione un’artista è un creativo con una personalità non stereotipata, da qui nasce il connubio tra arte e follia. Ed è per questo che immagino un ristorante dove la gente possa, non solo gustare ottimi piatti ma anche divertirsi e stupirsi.

Camerieri in giacca con cappelli a tuba serviranno le portate come nessuno mai avrebbe potuto immaginare. Sarò così “Pazzo” da offrire la cena ai miei commensali se solo loro avranno l’ardire di tentare la sorte.

Pazzo Restaurant nasce così!

In fondo Mark Twain aveva ragione:

“Un uomo con un’idea è uno svitato finché quell’idea non ha successo”

**Benvenuti a casa nostra,
buon divertimento!**

Giovanni De Vivo

Selezione Spritz

- **Spritz Aperol/Campari** 15
- **Spritz Hugo** con frutti di bosco e foglie di menta 15
- **Spritz Rosè** con top di tonica particolare aromatizzata 15
- **Spritz Verde** con liquore p31 infuso di lime e basilico top soda 15
- **Spritz del Pazzo** vodka infuso di succo di pesca prosecco e gum nera carbone vegetale 15

La Drink List del Pazzo

- **Manhattan Scomposto** con provette e ghiaccio secco (composto da te!) 18
- **Whiskey Sour** con elisir di faba 18
- **Tommy's Margarita** con sciroppo limone e tonica Ibisco 18
- **Il Napoletano** Campari Vermouth del Professore, frangelico e pannino montato a freddo 18
- **Old Fashioned** con Rum o Whiskey zolletta di zucchero, cacao bitter top, soda 18
- **Paperella** Vodka, Blucuracao cocco e soia 18
- **Gin Fizz** al basilico o salvia, zucchero liquido, succo di limone e top di soda 18
- **Mai Tai** aromatizzato con spezie selezionate e essiccate 18
- **Drink del Pazzo** (composto da te e riposto in una flebo da trasfusione per il sangue) 18

Selezione Drink Internazionali

rivisitati al momento

• Daiquiri	15	• Black/White/Red Russian	15
• Margarita	15	• Martinez	15
• John Collins	15	• Caipirina/Caipiroska	15
• Martini cocktail	15	• God father/God mother	15
• Mojito	15	• Americano	15
• Moscow Mule	15	• Negroni	15
• Cosmopolitan	15	• Cuba	15
• Long Island	15	• Aviation	15
• Bramble	15	• Pornostar Martini	15
• Paloma	15	• Mojito	15

Selezione Gin

con toniche e botaniche particolari

scegli tu il Gin,
alla tonica
pensiamo noi!

• Portofino	18	• Tanqueray	18
• Scapegrace	18	• Tanqueray Ten	18
• G'vine	18	• Hendrick's	18
• Malfy <small>Pompelmo Rosa</small>	18	• Monkey 47	18
• Martin Millers	18	• Brockmans	18
• Peter in Florence	18	• Amgin London Dry	18
• Phd	18	• Empress	18
• Gin Mare	18	Le Toniche • Goldberg Ibisco	
• Elephant	18	• Kinley	• Fever three indian
• Bombay	18	• Lemon Soda	• Fever three mediterranea

Antipasti

- **Insalata di carciofi**, parmigiano 30 mesi e croccante di S. Daniele **15**
un mix di colori e sapori
- **Parmigiana di melanzane** **18**
made in Naples
- **Polpette di salsiccia**, crema di zucca e curry "bruciato" **15**
la forma di una, il gusto dell'altra
- **Capesante alla griglia**, polenta croccante e cappuccio marinato **20**
potreste trovarci anche la Venere di Botticelli
- **Sarde gratinate**, uvetta, finocchietto e gel al limone **18**
nessun'abitante di nessun'isola italiana è stato maltrattato
- **Carpaccio di pesce** **20**
a fettine saporite

Piatti Speciali

- **Tagliere** di salumi misti e formaggi **35**
affettato avanti al cliente
- **Tris di tartare** di pesce **30**
per la descrizione sorridi al cameriere
- **Riso** alla milanese con ossobuco **30**
un sempreverde di primizie
- **Paccheri** all'astice **32**
freschi anche lontani dal mare
- **Cotoletta di vitello** con patate **x2** **55**
(chips viola, patate al forno, rosti)
solo una parola, ENORME!
- **T-bone** **6 l'etto**
non chiedetela ben cotta, non ve la faremo
- **Cube Roll** **7 l'etto**
idem come sopra
- **Tomahawk** **8 l'etto**
non è l'ascia di un indiano

Primi

- **Gnocchi di patate** al ragù d'anatra **20**
un nido di gusto
- **Linguine** cacio e pepe **20**
semplici ed efficaci
- **Risottino alla carbonara** e uovo marinato **25**
piccolo solo nel nome
- **Calamarata tartare di gambero rosso**, la sua salsa e rapatura **25**
un'ondata di sapori
- **Riso Carnaroli**, julienne di seppia e il suo nero **22**
dal calamaio al piatto è un attimo
- **Pasta patate**, vongole e pomodorini **20**
il mare che incontra la terra
- **Lo scarpariello napoletano** **20**
a modo nostro

Secondi

- **Fritto misto** di pesce con julienne di verdure **32**
le verdure sono per non farti sentire in colpa
- **Polpo alla piastra**, crema di patate chips e cavolo nero **30**
è buono, nient'altro da aggiungere
- **Moscardini in umido**, tapenade di olive e croccante di polenta **28**
il tricolore servito al piatto
- **Pancia di maialino laccata**, il suo ristretto con millefoglie **30**
di patate e verza
la lacchiamo avanti a voi
- **Guancia di manzo CBT**, spuma di patate e salsa al melograno **30**
cotta con la calma che la portata richiede
- **Coscia d'anatra confit**, tardivo stufato e gel di arance **28**
come la vita, agrodolce ma con un lieto fine

Dessert

- **Tiramisù** 10
è una crema d'Arabia
- **Millefoglie di lingue di gatto**, chantilly e frutti di bosco 10
Biancaneve ha contribuito alla realizzazione della portata
- **Cannolo scomposto** 10
improvvisati pasticciere
- **Flan di pistacchio** 10
burbero ma con un cuore tenero
- **Mousse** ai tre cioccolati
una spuma di cacao

Qualora non fosse possibile utilizzare un prodotto fresco, sarà utilizzato un prodotto congelato.
Per eventuali allergie o intolleranze alimentari vi preghiamo di consultare il vostro cameriere di riferimento.

Bevande

- **Acqua Naturale** 3
- **Acqua Frizzante** 3
- **Coca Cola** 3
- **Fanta** 3
- **Sprite** 3
- **Birra chiara** 6
frase
- **Birra scura** 6
- **Caffè** 2

Selezione Rum

• Appleton estate	10	• Barcelò Imperial	15
• Zacapa 23	20	• Kraken	15
• J Bally 7 anni	25	• Don papa 12	25
• Clement Canne Blue	10	• Havana 3	10
• Hampden 8 anni	20	• Diplomatico Riserva	15

Selezione Wiskey

• Caol Ila	15	• Lagavulin 16 anni	20
• Bowmore 12	12	• Chivas	10
• Rebel Bourbon	10	• Jhonnie walker black label	12
• Bulleit	10	• Nikka days	15
• Jack Daniels	10		

Carta dei Vini

Chi beve solo acqua ha un segreto da nascondere.

Vini Bianchi

- Pinot Grigio 2021 D.O.C. Friuli 35
- Ribolla gialla 2021 Vg 35
- Sauvignon 2020 35
- Macchie S.maria - Falanghina 25
- Colleventano - Pecorino 25
- Antinori - Conte della Vipera - "Sauvignon Blanc" 60
- Elena Walch - Chardonnay 30
- Elena Walch - Sauvignon 30
- Ceretto Blangé 35

Vini Rossi

• Lugana D.O.C. Allegrini Oasi Mantellina 2021	30
• Soave D.O.C. 2021	25
• Valpolicella Classico D.O.C. 2021	30
• Palazzo della Torre IGT 2019	35
• Amarone Valpolicella D.O.C.G. " La Groletta" 2019	60
• Seggio 2020	35
• Rosso di Montalcino 2020 BIO	30
• Brunello di Montalcino 2017	120
• Solosole 2021	40
• Saraja "Inkibi" - Cannonau Sardo	30
• Fina - Nero d'Avola	25
• Ciacci - Piccolomini - Brunello di Montalcino	120
• Antinori "Peppoli" - Chianti	35
• Antinori "Il Bruciato" Bolgheri	60
• Elena Walch - Pinot Nero	35
• Tignanello	200
• Sassicaia	350

Bollicine

- **Valdobbiadene Brut** 30
- **Ferrari Perlè rosè** 90
- **Ferrari Perlè bianco riserva** 100
- **Bellavista Saten** 100
- **Bellavista Rosè** 120

Champagne

- **Laurent Perrier brut** 90
- **Veuve Cliquot brut** 120
- **Moet & Chandon Imperial** 120
- **Moet & Chandon Ice** 150
- **Ruinart brut** 130
- **Ruinart Blanc de Blanc** 200
- **Louis Roederere collection 242** 100
- **Louis Roederere Blanc de Blanc** 180
- **Dom Perignon Vintage** 400
- **Cristal** 450
- **Krug** 500
- **Armand De Brignac brut GOLD** 800
- **Dom Perignon enotheque 1996** 1200
- **Dom Perignon vintage rose 2000** 1200
- **Dom Perignon p2 2000** 1000



☎ 02 8456 3049

✉ info@pazzorestaurant.it

📷 [#pazzorestaurant](#)

🌐 www.pazzorestaurantloungeclub.com