

*Alla Catina*

DAL 1908

RISTORANTE • PIZZERIA





# LA CUCINA DELLE NOSTRE TERRE

I piatti di una volta, preparati lentamente come vuole la tradizione.

Ricette friulane e venete, sapori autentici e cotture lente  
che raccontano il piacere della cucina di casa.

## PER COMINCIARE

*Frico friulano, croccante e filante* (7) 13,50 €

La crosticina dorata, il cuore morbido di formaggio  
e patate

*Toç in braide della tradizione* (7) 12,50 €

Polentina morbida, crema vellutata di formaggi e  
pitina friulana

## PASTA, GNOCCHI E COTTURE LENTE

*Bigoli al torchio con  
anatra brasata* (1,3,9) 15,50 €

Bigoli ruvidi e corposi, avvolti nel ricco ragù  
d'anatra cotto lentamente

*Bigoli al torchio con  
capriolo al vino rosso* (1,3,12) 16,50 €

Bigoli della tradizione con ragù di capriolo marinato e  
cotto lentamente nel vino rosso

*Gnocchi morbidi al sugo di  
coniglio in tecia* (1, 3) 15,00 €

Gnocchi di patate avvolti nel saporito fondo del  
coniglio cotto lentamente

## DALLA TECIA ALLA TAVOLA

*Bocconcini di manzo brasati nel  
loro fondo* (9, 12) 20,50 €

Manzo tenero cotto lentamente, con patate insaporite  
nel suo intingolo e polenta morbida

*Capriolo in salmi  
al vino rosso* (12) 23,00 €

Capriolo marinato e cotto a lungo nel suo fondo  
aromatico con polenta morbida

*Coniglio in tecia  
alla vecchia maniera* (9) 21,50 €

Coniglio tenero e saporito, cotto lentamente  
con polenta

# *Il Mare*

*Il mare è sempre stato protagonista della nostra cucina: già nel 1908 servivamo ai viaggiatori pesce fresco portato ogni giorno in città.*

**CRUDITÉ DELLA CATINA**

# ANTIPASTI DI PESCE



*Ideali con un calice di Franciacorta* 7,00 €

**Tartare di tonno rosso, avocado, lime** (4) 22,00 €

*Rendilo più sfizioso con la burrata* (7) 3,50 €

**Polpo alla luciana** (1, 14) 19,00 €

Polpo, passata di pomodoro, olive, capperi, aglio, peperoncino, prezzemolo, crostoni di pane.

**Cruditè della Catina** (2-4-14) 35,00 €

Scampi crudi, gamberi rossi di Mazara, tartare di tonno rosso, tartare di salmone, carpaccio di branzino e carpaccio di capasanta

*Un abbinamento perfetto? Aggiungi la nostra ostrica* (14) 6,00 €

**Antipasto di mare** (2-4-7-9-14) 23,00 €

Gamberi, crema di dentice, julienne di seppia con verdure, sarde in saor, canestrelli e piovra

*Consigliato con capasanta* (14) 3,00 €

**Pepata di cozze** (14) 15,00 €

*Rendila ancora più speciale con la nostra focaccia* (1) 4,50 €

**Il nostro gratinato** (1-2-7-14) 20,00 €

Capesante e canestrelli

Tutti i prodotti sopraelencati potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze.  
Siete pregati di consultare la lista allergeni presente all'ultima pagina.

# Accoglienza

*Un invito caloroso ad iniziare il viaggio con sapori autentici, proprio come faceva mamma Catina.*



**TARTARE DI FASSONA CON UOVO FRITTO  
TARTUFO NERO E CROSTINI DI PANE**

# ANTIPASTI DI CARNE



*Da provare con un calice di Nebbiolo* 5,00 €

## *Tagliere della Catina con selezione di formaggi e salumi misti* (1-7-10-12) 18,00 €

Prosciutto crudo, speck, prosciutto cotto alla brace, mortadella, Montasio, Brie, formaggio di pecora, grana D.O.P., mostarde al cedro/lime e salsa di fichi

*Rendilo più sfizioso con la nostra giardiniera sott'aceto* (12) 3,70 €

## *Prosciutto crudo di 24 mesi e burrata* (7) 18,00 €

## *Parmigiana di melanzane* (1-3-7) 14,00 €

## *Tartare di Fassona con crostini di pane* (1-3-4-10) 18,90 €

Senape, olio, sale, pepe, acciughe, tuorlo d'uovo, capperi e spezie

## *Tartare di Fassona con uovo fritto, tartufo nero e crostini di pane* (1-3-4-10) 21,80 €

Senape, olio, sale, pepe, acciughe, tuorlo d'uovo, capperi e spezie

Tutti i prodotti sopraelencati potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze.  
Siete pregati di consultare la lista allergeni presente all'ultima pagina.

# Tradizione

*La pasta fresca, fatta a mano, è un omaggio alle ricette di mamma Catina, tramandate e rivisitate dal nostro chef.*



**SPAGHETTI 1908**

# PRIMI PIATTI DI PESCE

*Rendi unico il tuo piatto con la nostra pasta fresca* (1-3) 3,00 €



*Da provare con un calice di Vermentino* 5,00 €

**Spaghetti alle peverasse di Caorle** leggermente piccante (1-14) 18,00 €

*Esalta il sapore con una spolverata di bottarga* (4) 2,50 €

**Calamarata con pesto di pistacchio, gamberi rossi, pomodorini confit e calamari** (1-2-8-14) 18,90 €

**Spaghetti cacio e pepe con tartare di tonno** (1-4-7) 20,10 €

**Spaghetti 1908** leggermente piccante (1-2-14) 19,80 €

Cozze, peverasse di Caorle, gamberi, calamari, gamberone

**Raviolo di pesce** (1,3,4,14) 19,50 €

Raviolo di pesce spada e rosmarino con crema di patate e cozze

*Completa l'esperienza con una nota di bottarga* (4) 2,50 €

Tutti i prodotti sopraelencati potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze.  
Siete pregati di consultare la lista allergeni presente all'ultima pagina.

# Ricerca

*Da intuizione a specialità della casa: così è nata la Carbonara di Mare. Oggi è il piatto che ci rappresenta, quello che più rimane nel cuore di chi lo assaggia.*



CARBONARA DI MARE

# PRIMI PIATTI DI CARNE



*Da provare con un calice di Merlot* 5,00 €

*Rendi unico il tuo piatto con la nostra pasta fresca* (1-3) 3,00 €

***Calamarata cacio e pepe*** (1-7) 14,50 €

***Calamarata con battuta di manzo al coltello*** (1-7) 16,50 €

***Lasagna 6 strati*** (7,9,12) 16,50 €

ragù alla bolognese

## LE NOSTRE CARBONARE

***La vera Carbonara*** (1-3-7) 15,00 €

Guanciale, uovo e pecorino

***Carbonara di mare*** (1-2-3-7-14) 19,50 €

Calamari, gamberi, cozze, vongole, uovo e pecorino

***Carbonara al tartufo*** (1-3-7) 20,00 €

Guanciale, uovo, pecorino e tartufo nero macinato

***Carbonara di verdure*** (1-3-7) 15,50 €

Salsa con uovo, pecorino e verdure miste

Tutti i prodotti sopraelencati potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze.  
Siete pregati di consultare la lista allergeni presente all'ultima pagina.

# La Cucina

*La cucina si è evoluta: oggi utilizziamo tecniche contemporanee per esaltare materie prime di qualità, mantenendo lo spirito di un tempo.*

GRIGLIATA MISTA DI MARE

# SECONDI PIATTI DI PESCE



*Consigliati con un calice di Chardonnay* 5,00 €

*Tagliata di tonno rosso con mediterranea di verdure* (4) 23,00 €

*Grigliata mista di mare* (2-4-14) 26,00 €

Seppia, trancio di ombrina o di branzino, calamaro, scampi, gamberoni e canestrelli

*Consigliato con capasanta* (14) 3,00 €

*Curry alla Thailandese con riso al vapore, gamberi e pollo* (2) 20,00 €

*Trancio di ombrina con patata al prezzemolo e verdure croccanti* (4) 20,50 €

*Seppie e calamari ai ferri su crema di melanzane e ricotta affumicata* (7,14) 18,50 €

## I NOSTRI FRITTI

*Gran fritto* consigliato per due persone (1-2-14) 39,00 €

Calamari, gamberi, scampi, gamberoni, seppioline e canestrelli accompagnati da verdure dorate e croccanti

*Frittura mista* (1-2-14) 19,50 €

*Calamari fritti* (1-14) 18,50 €

Tutti i prodotti sopraelencati potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze.  
Siete pregati di consultare la lista allergeni presente all'ultima pagina.

# Forza

*Piatti generosi che un tempo davano energia ai viaggiatori,  
oggi rivisitati con eleganza e tecnica moderna.*

**TAGLIATA DI MANZO IRLANDESE  
DOPPIA BRACE**

# SECONDI PIATTI DI CARNE



*Da provare con un calice di Cabernet* 5,00 €

*Filetto di manzo ai ferri* 220gr 28,00 €

*Filetto di manzo al pepe verde* (7-10) 220gr 28,00 €

*Cotoletta di vitello con osso "orecchia di elefante"* (1-3-7) 22,00 €

*Bistecca "Black Angus Australiana"* 25,50 €

## LE NOSTRE TAGLIATE

*Tagliata di manzo irlandese su letto di rucola* 230gr 22,80 €

*Tagliata di manzo irlandese doppia brace* 230gr 24,20 €

Tutti i prodotti sopraelencati potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze.  
Siete pregati di consultare la lista allergeni presente all'ultima pagina.

# CONTORNI

*Insalata mista* 6,00 €

*Patate saltate in padella* 6,00 €

*Verdure miste alla griglia* 8,00 €

*Cicoria* leggermente piccante 7,00 €  
con aglio e peperoncino

*Patate fritte* 5,00 €

# INSALATONE

*Rendi la tua esperienza unica con la nostra focaccia artigianale* (1) 4,50 €

*Insalatona Catina* (4-7) 14,50 €  
Insalata mista con tonno, prosciutto, olive Riviera e mozzarella

*Insalatona Greca* (7) 14,00 €  
Insalata mista con feta e olive Riviera, cipolla rossa e salsa Tzatziky

*Insalatona Nizzarda* (3-4) 14,50 €  
Insalata mista con fagiolini, olive Riviera, uovo sodo, tonno e alici

*Insalatona Caesar Salad* (1-3-7) 15,00 €  
Lattuga, Grana padano, maionese, pane croccante, pollo e bacon

*Rendile più sfiziose  
con la burrata* (7) 3,50 €

# I NOSTRI IMPASTI

## **PIZZA TONDA - IMPASTO CLASSICO 100% (1)**

Tutte le nostre pizze tonde nascono da un impasto di farine tipo 1 macinate a pietra e pasta madre. Il risultato è una pizza leggera e fragrante, che conserva tutte le proprietà nutrizionali del chicco di grano.

## **PIZZA IN PALA ROMANA (1) 2,50 €**

Impasto realizzato con farine tipo 1 macinate a pietra e pasta madre. Grazie alla lunga lievitazione controllata, il lievito è croccante fuori e morbido dentro, si presenta alto e leggero. Viene servita già tagliata.

## **SCHIACCIATA - IMPASTO FINE E CROCCANTE (1) 2,50 €**

La nostra versione della pizza in pala nasce da un impasto di farine e semola rimacinata, selezionate dal nostro chef pizzaiolo. Un impasto lievitato per oltre 36 ore, altamente digeribile e fragrante. Viene servita già tagliata.

## **PIZZA AI SEMI DI SESAMO (1) 2,50 €**

Pizza tonda con impasto a base di farine tipo 1 macinate a pietra e pasta madre.

La lunga lievitazione dona leggerezza e fragranza, esaltando il sapore autentico del grano e dei semi di sesamo.

## **SENZA GLUTINE 3,00 €**

Realizzato nel nostro laboratorio artigianale con farine di riso, amido di mais e fibre vegetali di Psyllium, inulina e cicoria, il nostro impasto senza glutine garantisce leggerezza e digeribilità senza rinunciare al gusto. Soffice e fragrante, è la scelta ideale per chi desidera un'alternativa gustosa.

## **CEREALI ANTICHI (1-2-3-4-5-6-7) 2,50 €**

Farina di mais, farina di grano tenero, semola rimacinata di grano duro, farina di farro spelta, farina di grano khorasan (*triticum turgidum ssp. turanicum*), malto tostato d'orzo, glutine di grano, destrosio, enzimi.

# Pizza

*Negli anni '80 Alla Catina fu tra le prime pizzerie di Pordenone. Oggi la tradizione continua con ricette uniche e ingredienti selezionati.*



**SCHIACCIATA PARMIGIANA**

# SCHIACCIATA

## *fine e croccante*

### *Ratatouille* (1) 15,20 €

Crema di verdure arrostate, melanzane fritte, zucchine, peperoni, pomodorini rossi

### *Affumicata* (1-7-8) 15,20 €

Fior di latte, provola affumicata, salsiccia, noci

### *Parmigiana* (1-7) 15,20 €

Pomodoro pelato, fior di latte, melanzane fritte, Grana Padano D.O.P.

### *Porcinara* (1-7-8) 14,50 €

Pomodoro, mozzarella, porcini, radicchio, ricotta alle noci

### *Trevigiana* (1-7) 13,90 €

Mozzarella, radicchio, guanciale, crema di cipolla arrostita

Tutti i prodotti sopraelencati potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze.  
Siete pregati di consultare la lista allergeni presente all'ultima pagina.

# *Pala Romana*

Gusto autentico, grandi emozioni: la Pala Romana  
esalta il contrasto tra morbidezza e croccantezza

PIZZA IN PALA ROMANA  
CONFIT

# PALA ROMANA



***Bologna chic*** (1-7-8) 15,00 €

Fior di latte, mortadella, pistacchio e burrata

***Irpinia*** (1-7-8) 14,90 €

Pomodoro, mozzarella, friarielli, porcini, ricotta alle noci.

***Cotto e cren*** (1-7) 15,00 €

Fior di latte, prosciutto cotto alla brace, burrata, rafano (cren)

***Confit*** (1-7) 14,50 €

Crema di verdure arrostate, mozzarella, bufala a fette, pomodoro San Marzano confit

Tutti i prodotti sopraelencati potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze.  
Siete pregati di consultare la lista allergeni presente all'ultima pagina.

# LE SPECIALI

## *Gustosa* (1-7) 13,90 €

Pomodoro pelato, fior di latte, spianata Calabra, rucola, burrata

## *Malga* (1-7) 14,50 €

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, porcini e brie

## *Pordenone* (1-7) 13,90 €

Pomodoro pelato, fior di latte, radicchio, gorgonzola, salamino piccante

## *Frant* (1-7) 13,00 €

Pomodoro pelato, fior di latte, guanciale, funghi chiodini, Formadi Frant

## *Catina* (1-7) 13,90 €

Pomodoro pelato, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, olive Riviera, peperoni, salamino piccante, würstel

## *Francesina* (1-7) 12,90 €

Mozzarella, Montasio, prosciutto cotto, patate al forno

## *Estiva* (1-7) 14,00 €

Pomodoro pelato, fior di latte, pomodorini semiseccchi, prosciutto crudo, burrata

## *Emiliana* (1-7) 14,50 €

mozzarella, pomodoro San Marzano confit, provola affumicata, mortadella

## *Patate e salsiccia* (1-7) 12,30 €

Pomodoro pelato, fior di latte, patate al forno, salsiccia

## *Speciale* (1-7) 13,00 €

Pomodoro pelato, fior di latte, patate al forno, guanciale, crema di cipolla

## *Montanara* (1-7) 12,90 €

Pomodoro pelato, fior di latte, funghi chiodini, provola affumicata, speck

## *Bufala* (1-7) 13,90 €

Pomodoro pelato, fior di latte, mozzarella di bufala, pomodorini rossi

## *Chips* (1-7) 8,50 €

Pomodoro pelato, fior di latte, patatine fritte

## *Mediterranea* (1-4-7) 13,50 €

Pomodoro, mozzarella, pomodorini semi secchi, acciughe e olive

## *Castellana* (1-7) 14,50 €

Pomodoro pelato, fior di latte, radicchio, burrata, prosciutto cotto alla brace

## *Friariella* (1-7) 13,20 €

Fior di latte, friarielli, salsiccia

## LE PARMIGIANE

### *Parmigiana piccante* (1-7) 11,50 €

Pomodoro pelato, fior di latte, nduja, melanzane fritte, basilico

### *Parmigiana deluxe* (1-7-12) 12,50 €

Fior di latte, crema di parmigiano, melanzane fritte, speck croccante

## LE PICCANTI

### *Diavola croccante* (1-7) 12,30 €

Fior di latte, salamino piccante, cipolla crispy, olive taggiasche

### *Infernale* (1-7) 13,50 €

Pomodoro pelato, fior di latte, spianata Calabra, nduja, salamino piccante



Pizze consigliate alla Pala Romana

# LE CLASSICHE

## *Marinara* (1) 6,70 €

Pomodoro pelato, origano, olio d'oliva  
al profumo di aglio

## *Margherita a modo nostro* (1-7) 8,90 €

Pomodoro pelato, bufala in cottura,  
caviale di basilico

## *Prosciutto e funghi* (1-7) 10,90 €

Pomodoro pelato, fior di latte, prosciutto cotto,  
funghi champignon

## *Capricciosa* (1-7) 11,20 €

Pomodoro pelato, fior di latte, prosciutto cotto,  
funghi champignon, carciofini

## *Diavola* (1-7) 9,20 €

Pomodoro pelato, fior di latte,  
salamino piccante

## *Quattro stagioni* (1-7) 11,70 €

Pomodoro pelato, fior di latte, prosciutto cotto,  
funghi champignon, carciofini, olive riviera

## *Viennese* (1-7) 8,70 €

Pomodoro pelato, fior di latte,  
würstel

## *Verdure* (1-7) 11,20 €

Pomodoro pelato, fior di latte,  
verdure di stagione

## *Tonno e cipolla* (1-4-7) 11,20 €

Pomodoro pelato, fior di latte,  
tonno, cipolla rossa

## *Calzone* (1-7) 10,50 €

Pomodoro pelato, fior di latte, prosciutto cotto,  
funghi champignon

# MENÙ BIMBI

## *Pennette o gnocchi al ragù o al pomodoro* (1-3-7) 10,00 €

## *Cotoletta con patate* (1-3-7) 13,00 €

## *Würstel con patate* (1-7-12) 13,00 €

Tutti i prodotti sopraelencati potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze.  
Siete pregati di consultare la lista allergeni presente all'ultima pagina.

# BIBITE

## *Acqua alla spina trattata*

Acqua frizzante/naturale 75 cl 3,00 €

## *Acqua in bottiglia*

Naturale/frizzante 75 cl 3,50 €

## *Bibite in bottiglia di vetro*

Coca-Cola 3,50 €

Coca-Cola Zero 3,50 €

Fanta (12) 3,50 €

Tè al limone/pesca (12) 3,50 €

## *Vino della casa Bianco / Rosso*

Calice (12) 4,00 €

Bottiglia 75 cl (12) 18,00 €

## *Vino*

Calici di vino (12) da 5,00 € a 7,00 €

## *Birre in bottiglia*

Gabi B2O - Birra bionda senza glutine 33 cl 6,00 €

Edgar B2O - Birra IPA 33 cl (1) 6,00 €

Terra B2O - Birra chiara blanche 33 cl (1) 6,00 €

## *Birre alla spina*

Birra bionda 20 cl (1) 4,00 €

Birra bionda 40 cl (1) 6,00 €

Birra bionda 1 litro (1) 14,00 €

Birra rossa 20 cl (1) 4,50 €

Birra rossa 40 cl (1) 6,50 €

## *Amari*

Selezione amari (1) 4,00 / 7,00 €



# *Alla Catina*

DAL 1908

RISTORANTE • PIZZERIA

## *La nostra storia*

Era il 1908 quando, nel cuore di Pordenone, mamma Catina e suo figlio Giacomo aprirono questa piccola trattoria.

Le sue ricette semplici e genuine conquistarono viaggiatori, commercianti e cittadini: tra queste mura si sono seduti uomini comuni e personaggi illustri, persino il principe Umberto di Savoia.

Con il tempo, Alla Catina è diventata un simbolo di Pordenone: un luogo che unisce la tradizione friulana alla creatività contemporanea.

I nostri interni, con cabine in legno, specchi e decori in ottone, ricordano un viaggio su una storica nave o sull'Orient Express: un luogo senza tempo, dove ogni piatto diventa parte di un racconto.

Da oltre un secolo, accogliamo i nostri ospiti come a casa, accompagnandoli in un viaggio di sapori, tra memoria e innovazione.

**Benvenuti a bordo**

# ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari o etichette originali delle materie prime.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. n. 1169/2001 – “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”:

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
15. Il prodotto può essere congelato

Tutti i prezzi nel menù sono espressi in euro

Coperto € 3,00



*Alla Catina*

— DAL 1908 —

RISTORANTE • PIZZERIA

