



ott88tto®

UN' INFINITÀ DI IDEE

MENU'



ott88tto[®]
UN' INFINITÀ DI IDEE

VI DA IL BENVENUTO



0565 882017

*Via Firenze 1
Marina di Castagneto*



chiedi la password al personale

coperto 3 €

ingrediente aggiuntivo su pizze da 1,50 a 5,00 €



- wi-fi gratuito, chiedi la password al personale .
- Gli addobbi floreali sulle pietanze sono commestibili.
- Le pizze gourmet sono soggette a decorazione quindi indicare al cameriere/a eventuali intolleranze
- Nel condimento ci sono tracce di basilico.
- Nelle pietanze possono essere presenti prodotti surgelati.



...lascia la tua recensione.

***La pizza Gourmet è un connubio
tra la pizzeria e la cucina***

*Nulla sarebbe più faticoso che mangiare e bere se Dio,
oltre che una necessità, non ne avesse fatto un piacere.*

I NOSTRI CRUDI

GRAN CRUDITÉ DI MARE

(crostacei, pescati, ostrica e le nostre maionesi)

30

TARTARE DI TONNO

servita con cipolla caramellata all'aceto balsamico di Modena, granella di pistacchio e grissino aromatizzato

18

TARTARE DI BRANZINO

con pomodorini ciliegini, basilico e maionese allo spinacino

16

OSTRICHE

4 *cadauna*



CROSTACEI

CRUDITÉ DI GAMBERO ROSSO 18
servito con maionese alla barbabietola e burratina

CRUDITÉ DI SCAMPI E CAVIALE 20

CRUDITÉ DI MAZZANCOLLE BLU DELLA NUOVA CALEDONIA 20
servito con le nostre maionesi

lo sapevi che...

Il Mazzancolle Blu della Nuova Caledonia viene allevato sulla costa della Nuova Caledonia, uno dei siti Patrimonio mondiale dell'Unesco dove si trova la più grande laguna del mondo, portando con sé tutte le caratteristiche di un'area incontaminata e di assoluta biodiversità del nostro pianeta.

Viene allevato in modo integrato con l'ambiente, rispettando la sua crescita ed il suo ciclo vitale trattandosi di una specie tra le più pregiate e rare al mondo.



I PESCI D'ACQUA DOLCE

TARTARE DI LUCIOPERCA

18

con pomodorini ciliegini, basilico e maionese
allo spinacino

lo sapevi che...

Il Lucioperca è uno dei pesci d'acqua dolce più apprezzati in Europa: forse per merito delle sue carni, consistenti ma tenere e dal sapore di pesce molto delicato ma per nulla insipido.



SALMONE MARINATO E LEGGERMENTE AFFUMICATO ALL'OLIVO

16

servito con Philadelphia alle erbe
e lattuga di mare croccante



I PESCI D'ACQUA DOLCE

TARTARE DI TROTA FARIO

con pomodorini ciliegini, basilico e maionese
allo spinacino

18



lo sapevi che...

La Trota Fario è un pesce di acqua dolce della famiglia dei Salmonidi, ha una carne bianca molto magra e dal sapore molto delicato. È la specie più pregiata di trota ed allevata in acque fredde, presenta colore e striature variabili e la classica puntinatura arancione lungo i fianchi.



I DIAMANTI DEL MARE

TARTARE DI CENTROLOFO VIOLA

19

con maionese all'aglio nero, grissino aromatizzato
e lattuga di mare croccante



lo sapevi che...

Con la sua delicata ma consistente carne bianca/rosea, il Centrolofo Viola ha un sapore delicato, unico nel suo genere, che lo rende adatto a molte preparazioni. È una specie molto rara che predilige le acque profonde, questo pesce vive nell'Oceano Atlantico e nel Mar Mediterraneo in una zona che va dalla superficie (per gli esemplari più giovani) fino a 250 metri di profondità, e in alcune circostanze può persino raggiungere i 700 metri.



I DIAMANTI DEL MARE

TARTARE DI MORO OCEANICO

100 g / 35

servita con maionese alla barbabietola,
grissino aromatizzato e cipolla in agrodolce



lo sapevi che...

Chiamato anche Glacier 51, è un pesce unico nel suo genere, uno dei più apprezzati per via delle sue carni bianche come la neve e le particolarissime squame che rivelano un sapore pulito e dolce, con un elegante equilibrio di gusto e consistenza. Si tratta di un pesce che viene pescato a 2.000 metri di profondità nelle acque ghiacciate sub-antartiche, nei pressi dell'isola Heard dove sorge il ghiacciaio 51, da cui il pesce prende il nome



ANTIPASTI DI MARE CALDI

IMPEPATA DI COZZE

13

COZZE ALLA MARINARA

13

ZUPPETTA DI MARE

(cozze, calamari e crostacei)

18



ANTIPASTI DI MARE CALDI

POLPO IN DOPPIA COTTURA

su crema di topinambur al timo e chips

17

COCKTAIL DI MAZZANCOLLE

in salsa rosa al brandy e paprika affumicata

15





ANTIPASTI DI TERRA

AFFETTATI MISTI 18

PATA NEGRA 18
servito con rucola

PROSCIUTTO CRUDO E MELONE 15
secondo disponibilità

**BRESAOLA, RUCOLA
E SCAGLIE DI GRANA PADANO** 16

CAPRESE (mozzarella bufala) 15



CONTORNI E INSALATA

PATATINE FRITTE	6
VERDURE GRIGLIATE	6
INSALATA VERDE	6
INSALATA VERDE E POMODORI	7
INSALATA MISTA (rucola, pomodori, mais, cipolla, tonno, olive e scaglie di grana padano)	14



PRIMI PIATTI

RISOTTO AI CROSTACEI 25

Gambero rosso crudo, crostacei in cottura,
polvere di gambero rosa e scampi

RAVIOLI AL NERO DI SEPPIA 18

con baccalà, burro, timo e pomodorini confit

CALAMARATA AL RAGÙ DI PESCE 18

CHITARRINA CON SCAMPI E CREMA DI PISTACCHIO 22

TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO 17

GNOCCHI 16

con pomodorini freschi, mozzarella e basilico





Per i piu' piccoli...

Pasta in bianco 9
(Penne o spaghetti)

Pasta al pomodoro 9
(Penne o spaghetti)

Pasta al ragù 12
(Penne o spaghetti)

Cotoletta e patatine 12

SECONDI PIATTI

FILETTO DI BACCALÀ

cotto a bassa temperatura servito su pappa
al pomodoro e polvere di olive taggiasche

22

TAGLIATA DI TONNO

con spinaci saltati e pomodorini gialli

19

ROLL DI BRANZINO

ripieno di philadelphia alle erbe, aglio nero,
crema di zucchine e menta

21



SECONDI PIATTI

FILETTO DI PESCATO SPECIAL
servito con beurre blanc,
carote caramellate
e cipolla agrodolce

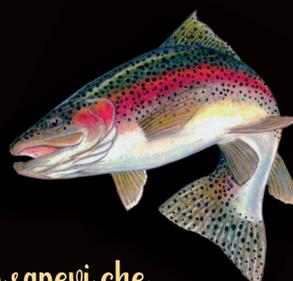
Lucioperca **25**
con aggiunta spinaci

Storione + caviale **27**



lo sapevi che...

Il Lucioperca è uno dei pesci d'acqua dolce più apprezzati in Europa: forse per merito delle sue carni, consistenti ma tenere e dal sapore di pesce molto delicato ma per nulla insipido.



lo sapevi che...

La Trota Fario è un pesce di acqua dolce della famiglia dei Salmonidi, ha una carne bianca molto magra e dal sapore molto delicato. È la specie più pregiata di trota ed allevata in acque fredde, presenta colore e striature variabili e la classica puntinatura arancione lungo i fianchi.

lo sapevi che...

Lo storione è uno dei più grandi pesci d'acqua dolce e salmastra diffusi in Europa. È famoso per offrire carni molto pregiate e caviale. Questo pesce frequenta fiumi a grande portata con correnti lente e profonde, fondali melmosi, ghiaiosi o sabbiosi. Prediligendo le buche più profonde dei fiumi.



IL CENTROFOLO VIOLA

FILETTO DI CENTROFOLO VIOLA

servito con beurre blanc, carote caramellate
e cipolla agrodolce

150 gr/35



lo sapevi che...

Con la sua delicata ma consistente carne bianca/rosea, il Centrolofo Viola ha un sapore delicato, unico nel suo genere, che lo rende adatto a molte preparazioni. È una specie molto rara che predilige le acque profonde, questo pesce vive nell'Oceano Atlantico e nel Mar Mediterraneo in una zona che va dalla superficie (per gli esemplari più giovani) fino a 250 metri di profondità, e in alcune circostanze può persino raggiungere i 700 metri.



IL MORO OCEANICO

FILETTO DI MORO OCEANICO

100 gr/40

servito con maionese, crema di zucchine,
menta e cipolla agrodolce



lo sapevi che...

Chiamato anche Glacier 51, è un pesce unico nel suo genere, uno dei più apprezzati per via delle sue carni bianche come la neve e le particolarissime squame che rivelano un sapore pulito e dolce, con un elegante equilibrio di gusto e consistenza. Si tratta di un pesce che viene pescato a 2.000 metri di profondità nelle acque ghiacciate sub-antartiche, nei pressi dell'isola Heard dove sorge il ghiacciaio 51, da cui il pesce prende il nome



I GRIGLIATI

CALAMARI

18

GAMBERONI

18



I GRIGLIATI

GRIGLIATA MISTA DI MARE

28

BRANZINO

6 l'hg



I FRITTI SERVITI CON LE NOSTRE MAIONESI

GRAN FRITTO MISTO DI MARE
(consigliato per 2 persone)

40

MAZZANCOLLE E CALAMARI

19

FILETTI DI ACCIUGA DELISCATA

15



I FRITTI SERVITI CON LE NOSTRE MAIONESI

CALAMARI 19

FRITTURA MISTA DI MARE CON VERDURE 22

PESCI DI PARANZA 18

ZONZELLE, PROSCIUTTO CRUDO
E BURRATINA 15





Degustazioni dello chef

- Antipasto
- Primo
- Secondo
- Dolce
- Acqua
- Calice di vino

40

*piatti
selezionati per voi
dallo chef*



Degustazioni dello chef

Cozze

Tagliolino allo scoglio

Fritto misto

acqua e caffè compreso

vino escluso

30

*piatti
selezionati per voi
dallo chef*





i nostri *Pizzushi*

Salmone marinato e leggermente affumicato all'olivo, Philadelphia alle erbe, salsa rosa al brandy e porro croccante 22

Sashimi di tonno, maionese all'aglio nero di Voghiera, cipolla caramellata e lattuga di mare fritta 22

Prosciutto crudo di Parma, melanzane grigliate, stracciatella e pomodorini confit 20



*Da un'idea di
Mattia Paone*

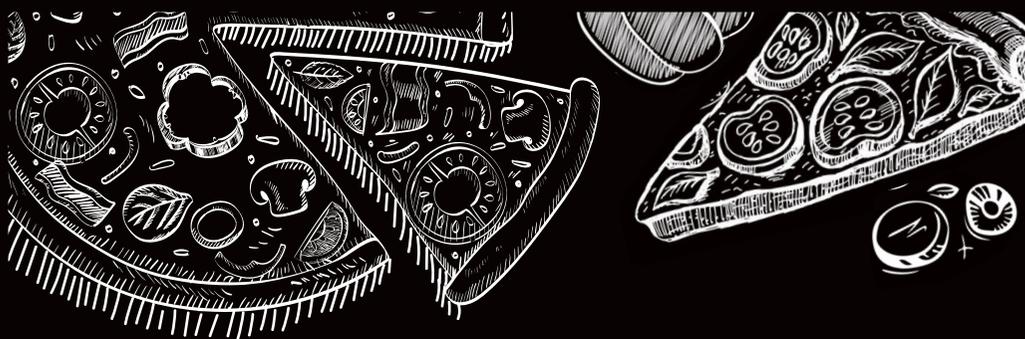
Perche ci chiamiamo

ott**88**tto®

8 è il segno dell'infinito
si legge da entrambi i lati
si legge in tutte le lingue
i tasti del pianoforte sono 88 (∞)
8/8/2015 nasce mio figlio "il boss"
l'8 di settembre sono nato io
ott**88**tto® è un nome creato e registrato
quindi non duplicabile

se vi viene in mente qualcosa ditelo...





le Pizze *Gourmet*

TROPEA

20

Mozzarella fior di latte, tonno fresco scottato
in padella con pistacchio, cipolla caramellata all'aceto
balsamico di Modena, granella di pistacchio

PARADISIACA

20

Base schiaccino, crema di zucca, stracciatella,
gambero rosso crudo, melanzane fritte o cipolla arrosto





le Pizze *Gourmet*

LA BURRATA

18

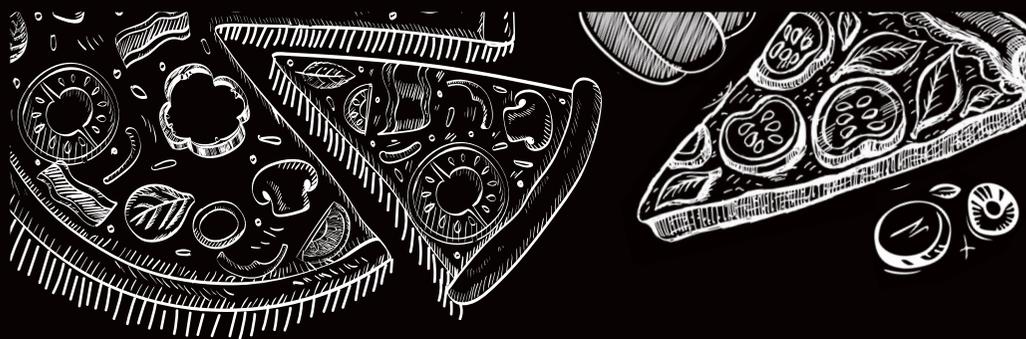
Base schiaccino, stracciatella di burrata, prosciutto di Parma DOP, melanzane fritte o cipolla arrosto

LOS ANGELES

20

crema di zucchine, Philadelphia alle erbe, salmone marinato (quello fatto da noi) e porro croccante





le Pizze *Gourmet*

PATANEGRA

24

Pomodoro San Marzano, Jamon Iberico "Patanegra",
mozzarella di bufala DOP, basilico cristallizzato

NUVOLA

18

Pomodoro San Marzano, stracciatella,
acciughe del Mar Cantabrico, pomodorino giallo,
origano essiccato a mano, olio EVO





le Pizze *Gourmet*

CAMPANIA

16

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala DOP,
basilico cristallizzato

PIZZA SPECIAL DEL MESE

a partire da 18€





PIZZE CLASSICHE

BELVEDERE

14

Pomodoro San Marzano, rucola, pomodorini rossi, mozzarella di bufala DOP, tonno home made, glassa di aceto balsamico di Modena

MONTEPORO

12

Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte, cubetti di zucca, nduja, stracciatella

TONNO E CIPOLLA "Tonno home made"
(tonno fresco lavorato con alloro e miele)

13

4 FORMAGGI

12

Mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, scamorza affumicata e scaglie di grana
(tutto in cottura)



PIZZE CLASSICHE

4 STAGIONI

12

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto alta qualità, olive taggiasche, carciofini sott'olio e funghi Champignons

NAPOLI

12

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi, basilico, origano

ITALIA

14

Mozzarella fior di latte, rucola, bresaola DOP, scaglie di grana, pomodorini rossi

MARGHERITA

9

Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte, basilico.

Birre alla spina

Bionda

piccola

media

4,50

6,50

Birre classiche e artigianali

ott**88**tto 8
bionda, artigianale

La "Mi" birra 8
rossa artigianale



NEW!

Le birre in lattina 8
artigianali
(chiedere al personale
quali disponibili)

Bibite

Acqua naturale o gassata da 0,75 cl	3,50
Coca cola 33 cl	4
Fanta / Sprite 33 cl	4
The limone o pesca 33 cl	4

Amari e distillati

Amari	4
Distillati <i>(chiedere al personale le disponibilità)</i>	da 4 a 15





Attenzione!

NEI PRODOTTI ALIMENTARI POSSONO ESSERE PRESENTI ALLERGENI:

1. Cereali contenenti glutine e relativi prodotti
2. Crostacei e relativi prodotti
3. Uova e relativi prodotti
4. Pesce e relativi prodotti
5. Arachidi e relativi prodotti
6. Semi di soia e relativi prodotti
7. Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di Pecan, noce del Brasile, noci del Queensland, e relativi prodotti
9. Sedano e relativi prodotti
10. Senape e relativi prodotti
11. Semi di sesamo e relativi prodotti
12. Diossido di zolfo e solfiti a concentrazione maggiori di 10mg/Kg o 10 mg/litro riportati come So2
13. Lupino e relativi prodotti
14. Molluschi e relativi prodotti

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO.

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI E' POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRA' FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO