



La Bitta

CHIAVARI
dal 1992

la cucina propone...

ANTIPASTI

Polpo* croccante alla piastra su crema di ceci 16.00
Cozze alla marinara 12.00
Insalatina di mare* con verdure fresche 18.00
Fritturina di acciughe 16.00

PRIMI

Carbonara di pesce* 19.00
Spaghetti alle vongole 19.00
Spaghetti ai frutti di mare* 18.00
Tagliolini ai gamberi* con zafferano e zucchine croccanti 18.00
Spaghetti alla carbonara 13.00
Trofie al pesto di nostra produzione con basilico di Prà 14.00

SECONDI

Brandacujun 18.00
Filetto di ombrina alla ligure 23.00
Frittura di calamari* della Bitta 18.00
Fritto misto di calamari*, acciughe e gamberi rosa 23.00
Tagliata di manzo con fonduta di Grana Padano 22.00
Calamari* alla piastra con pomodorini e basilico 19.00

CONTORNI

Verdure alla piastra 6.00
Patatine* fritte 6.00
Insalata mista 6.00

La Bitta aderisce al progetto AiC mangiare fuori casa. Il nostro menù di cucina è disponibile anche senza glutine.

Sono disponibili piatti vegani.



I prodotti indicati con * sono surgelati di alta qualità.



The logo features the brand name 'La Bitta' in a white, elegant cursive script, centered within a white double-lined arch. Below this, the words 'CHIAVARI' and 'dal 1992' are written in a clean, white, sans-serif font, also centered. A second white double-lined arch is positioned below the text, mirroring the one above.

La Bitta
CHIAVARI
dal 1992

FRITTINI D'APERTURA

Cuculli*	6,00
Panissette*	6,00
Patatine fritte*	6,00
Gnocco fritto con crudo di Parma 24 mesi, salame dolce, stracchino	15,00

FOCACCE AL FORMAGGIO

CLASSICA	12,00
Stracchino	



PIZZATA	14,00
Pomodoro, stracchino, acciughe, capperi, olive taggiasche, origano	

PORTOFINO	15,00
Stracchino, pesto di nostra produzione con basilico di Pra'	

CALZONI

CLASSICO	9,00
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto	

FARCITO	10,50
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, carciofini, champignon freschi	

ROBIN HOOD	10,00
Pomodoro, fiordilatte, gorgonzola DOP, speck IGP	

DELICATO	9,50
Pomodoro, fiordilatte, ricotta, basilico di Pra'	

CALZINO	11,00
Pomodoro, fiordilatte, gorgonzola DOP, salame piccante, cipolla	

pizze

NOVITÀ

CALABRIA	12,00
Fiordilatte, scamorza affumicata, 'nduja, peperoni arrostiti, olive taggiasche	

CHIOGGIA	12,00
Pomodoro, fiordilatte, stracchino, gorgonzola DOP, radicchio rosso, noci	

GENOVESE	12,00
Pomodoro, stracciatella, acciughe fresche, aglio, olio al prezzemolo	

PARIDE	14,00
Pomodoro, crudo di Parma 24 mesi, burrata	

"STOCHE"	15,00
Fiordilatte, stoccafisso, pomodorini confit, olive taggiasche, olio al prezzemolo	

RUSTICA	13,00
Fiordilatte, scamorza affumicata, salsiccia, cipolle caramellate	

NORVEGIA	12,00
Panna, salmone affumicato, scorzetta di limone, pepe rosa	

TRICOLORE	12,00
Fiordilatte, pomodorini soleggiati, gocce di pesto di nostra produzione con basilico di Pra'	

TARTUFONA	13,00
Fiordilatte, porcini, olio al tartufo	

ORESTE	13,00
Fiordilatte, scamorza affumicata, 'nduja, porcini	

STORICHE

PARTENOPEA	10,00
Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, basilico di Pra'	

BUFALOTTA	13,00
Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, crudo di Parma 24 mesi	

DIVINA	13,00
Pomodoro, stracchino, fiordilatte, gorgonzola DOP, speck IGP, noci, mandorle	

SERA	10,00
Stracchino, olive taggiasche, pomodorini, capperi, basilico di Pra'	

HOMER	11,50
Pomodoro, stracchino, salsiccia, cipolla, patatine fritte*	

CORSARA	10,00
Pomodoro, fiordilatte, gorgonzola DOP, prosciutto cotto, cipolla	

BIRICHINA	10,00
Pomodoro, fiordilatte, gorgonzola DOP, salame piccante, cipolla	

B.B.	12,00
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, salame piccante, salsiccia, champignon freschi, carciofini	

MAIALONA 2.0	11,00
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, salsiccia, wurstel, salame piccante	

BESTIALE	13,00
Pomodoro, fiordilatte, stracchino, salsiccia, wurstel, peperoni, champignon freschi, olive taggiasche, cipolla	

BITTA	16,00
Pomodoro, fiordilatte, misto mare (seppie*, calamari*, gambero*, cozze)	

PUTIGNANA	12,00
Pomodoro, fiordilatte, stracciatella, pomodorini, basilico di Pra'	

ZENA	13,00
Pomodoro, fiordilatte, stracciatella, pesto di nostra produzione con basilico di Pra'	

BOLOGNESE	13,00
Fiordilatte, stracciatella, mortadella IGP, granella di pistacchio	

PORCINA	13,00
Pomodoro, fiordilatte, scamorza affumicata, salsiccia, porcini	

CLASSICHE

LA SPECIAL!	8,00
Pomodoro, fiordilatte, grana padano in cottura, basilico di Pra'	

CUORE DI PARMA	11,00
Pomodoro, fiordilatte, crudo di Parma 24 mesi	

VALTELLINA	12,00
Pomodoro, fiordilatte, bresaola, rucola, grana padano	

MAH	12,00
Pomodoro, stracchino, acciughe, crudo di Parma 24 mesi	

PROVENZALE	11,00
Pomodoro, fiordilatte, brie, speck IGP	

SICILIANA	8,50
Pomodoro, acciughe, capperi, olive taggiasche, aglio, origano	

ROMANA	9,50
Pomodoro, fiordilatte, acciughe, capperi, olive taggiasche, origano	

GORKY	8,50
Pomodoro, fiordilatte, gorgonzola DOP	

BISMARCK	8,50
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, uovo	

COTTO	8,50
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto	

CAPRICCIOSA	9,50
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, acciughe, carciofini, olive taggiasche, champignon freschi	

4 STAGIONI	9,50
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, carciofini, olive taggiasche, champignon freschi	

USA	9,50
Pomodoro, fiordilatte, wurstel, patatine fritte*	

FONZIE	8,50
Pomodoro, fiordilatte, patatine fritte*	

4 FORMAGGI	12,00
Stracchino, fiordilatte, gorgonzola DOP, scamorza	

FUNGHI	8,00
Stracchino, fiordilatte, champignon freschi	

DIAVOLA	8,00
Pomodoro, fiordilatte, salame piccante	

PUGLIESE	8,00
Pomodoro, fiordilatte, cipolla	

HAWAII	9,50
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, ananas fresco	

VEGETARIANA	8,50
Pomodoro, fiordilatte, zucchine, peperoni, melanzane	

NAPOLETANA	8,50
Pomodoro, fiordilatte, acciughe, origano	

MARGHERITA	7,00
Pomodoro, fiordilatte	

MARINARA	6,00
Pomodoro, aglio, origano	

WURSTEL	8,00
Pomodoro, fiordilatte, wurstel	

PIZZAIOLO	10,00
Pomodoro, fiordilatte, rucola, pomodorini, scaglie di grana	

TONNO	8,00
Pomodoro, fiordilatte, tonno	

I nostri impasti

- **TRADIZIONALE**
Farina di grano tenero, acqua, olio di semi di girasole, lievito, sale
- **INTEGRALE** (sovrapprezzo 2,00)
- **CEREALI** (sovrapprezzo 2,00)
- **SENZA LIEVITO** (sovrapprezzo 1,50)
- **SENZA GLUTINE** (sovrapprezzo 2,00)
Non si utilizzano farine deglutarinate



Le farine Antiqua di Molini Bongiovanni sono farine macinate a pietra, ottenute da grani piemontesi a filiera corta certificata. Mantengono tutte le parti del chicco, compreso il germe di grano, risultando naturalmente digeribili, ricche di fibre, sali minerali e aromi.



Per le lavorazioni di tutte le pizze, sul bancone è utilizzata farina di riso.

- Per intolleranze al lattosio sono disponibili:
- Mozzarella senza lattosio (sovrapprezzo 1,50€)
 - Prodotto vegetale, in sostituzione del formaggio, adatto a intolleranti al lattosio e ai vegani (sovrapprezzo 2,00€)



I prodotti indicati con * sono surgelati di alta qualità. Coperto 2,50€

dolci di nostra produzione

- TIRAMISÙ CLASSICO 6,00
- TIRAMISÙ ALLA NUTELLA 7,00
- TORTA DI MELE CON GELATO ALLA CREMA E CANNELLA 7,00
- TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO CON GELATO ALLA CREMA E GRANELLA DI PISTACCHIO 7,00
- CHEESECAKE AL BICCHIERE, CARAMELLO SALATO E MANDORLE 7,00
- PANNA COTTA 6,00

- ANANAS FRESCO 6,00
- GELATO CREMA, CIOCCOLATO E LIMONE 6,00

Su ordinazione produciamo torte per compleanni ed eventi: classiche, senza glutine e vegane.

Secondo la vigente normativa Haccp, in merito alla sicurezza e tracciabilità alimentare, è fatto divieto portare torte o altri alimenti che non provengano da laboratori di pasticceria seguiti da scontrino fiscale e lista degli ingredienti. Non si accettano vini, spumanti e bibite portati dai clienti.
SERVIZIO TORTA SOVRAPPREZZO 1,00 A PERSONA



La Bitta

CHIAVARI
dal 1992

pizzeria

Avvisare il personale se siete intolleranti o allergici a qualche alimento.

La Bitta aderisce al progetto AiC mangiare fuori casa.
Il nostro menù pizza è disponibile anche senza glutine,
il formaggio può essere sostituito con quello senza lattosio
oppure VEGANO 



i cocktail

LIGURI

SPRITZ LIGURE 6.00

Basanotto (liquore fresco ed aromatico con basilico, salvia e chinotto), **prosecco, soda**

AMERICANOTTO 6.00

Barzotto (amaro artigianale con basilico, salvia, menta bio e chinotto), **bitter rosso, soda**

M'INCHI TONIC 6.00

M'Inchinotto (liquore artigianale con chinotto e limone), **acqua tonica**

CLASSICI

NEGRONI 7.00

Gin Tanqueray, vermouth Garazzino, bitter Campari

NEGRONI SBAGLIATO 7.00

Vermouth Garazzino, bitter Campari, prosecco

APEROL SPRITZ 6.00

Aperol, prosecco, seltz soda

CAMPARI SPRITZ 7.00

Bitter Campari, prosecco, seltz soda

i fine pasto

AMARO SARVAEGO 3.50

AMARO CAMATTI 3.50

AMARO BARZOTTO 3.50

AMARO DEL CAPO 3.50

AMARO MONTENEGRO 3.50

LIQUORE BASANOTTO 3.50

LIQUORE M'INCHINOTTO 3.50

MIRTO 3.50

RUM BUMBU 4.00

WHISKY LAPHROAIG 5.00

WHISKEY JACK DANIEL'S 5.00

WHISKY GLEN GRANT 5.00

BAILEYS 3.50

GRAPPA MAZZETTI MORBIDA 4.00

GRAPPA MAZZETTI BARRICATA 4.00

il bar

ACQUA MINERALE 75 CL. 3,50

COCA COLA VETRO 33 CL. 3,50

PEPSI LATTINA 33 CL. 3,00

BIBITE LATTINA 33 CL. 3,00

VINO BIANCO (FRIZZANTE) 25 CL. 4,00

VINO BIANCO (FRIZZANTE) 50 CL. 6,50

VINO BIANCO (CHARDONNAY QUANTO BASTA) 25 CL. 5,00

VINO ROSSO (SANGIOVESE QUANTO BASTA) 25 CL. 5,00

CALICE VINO BIANCO FRIZZANTE 3,00

CAFFE' 2,00

CAFFE' CORRETTO 2,50

CAFFE' DECAFFEINATO 2,50

CAPPUCCINO 3,00

ORZO, GINSENG, TE' E TISANE 2,50



COCKTAIL, BIRRA & VINO

i gin tonic

LIGURI

GINUENSIS 8.00 **PORTOFINO** 10.00
Fresco, bilanciato Elegante, modaiolo

CINQUE TERRE 8.00 **GINO** 8.00
Mediterraneo, intenso Ligure, biologico

PREBUGIN 9.00 **CAMUGIN** 8.00
Erbaceo, versatile Mediterraneo, deciso

DAL MONDO

TANQUERAY 8.00
London dry, evergreen

PIERO 8.00
Secco, equilibrato

MALFY ROSA 8.00
Pompelmo rosa, profumato

HENDRICK'S 8.00
Floreale, elegante

MARE 9.00
Mediterraneo, erbaceo

PLYMOUTH 9.00
Morbido, corposo

CITADELLE 9.00
Floreale, speziato

JENSEN'S OLD TOM 9.00
Eucalipto & liquirizia, originale

JENSEN'S LONDON DRY 9.00
Rotondo, agrumato

MARTIN MILLER'S 8.00
Agrumato, piacevole

MONKEY 47 11.00
Pepato, fruttato

BOMBAY SAPPHIRE 9.00
Delicato, appena fruttato

le birre

LE SPINE



FORST KRONEN 20 cl. 3.50 - 40 cl. 6.50

Birra speciale dal sapore pieno ed aromatico di malto. Fine nota finale di luppolo. Nel retrogusto una lieve fragranza erbacea. Uno dei prodotti storici della birreria proveniente da un'antica ricetta.

PROVENIENZA: Italia
COLORE: biondo
GRADAZIONE: 5,2%
TIPOLOGIA: Lager



FORST SIXTUS 20 cl. 4.00 - 40 cl. 7.50

Pluripremiata dalle più importanti guide specializzate, ha un inizio caramellato dovuto ai particolari malti utilizzati. Rivela nel corpo e nel gusto caratteristiche tipiche delle migliori birre monastiche.

PROVENIENZA: Italia
COLORE: ambrato carico
GRADAZIONE: 6,5%
TIPOLOGIA: Doppel bock



da maggio a settembre

FORST FELSENKELLER 20 cl. 4.00 - 40 cl. 7.50

La birra non filtrata e non pastorizzata, che sorprende anche i palati più esigenti. Si caratterizza per il gusto pieno, armonioso e ben strutturato e per il retrogusto morbido.

PROVENIENZA: Italia
COLORE: chiaro torbido
GRADAZIONE: 5,2%
TIPOLOGIA: Lager

LE BOTTIGLIE



CANEDIGUERRA BLANCHE 33 cl. 6.50

Rinfrescante e delicata birra. Fragranze di cereali e coriandolo, mentre il corpo vellutato ed il tenue amaro lasciano spazio ad un finale floreale.

PROVENIENZA: Italia
COLORE: giallo paglierino
GRADAZIONE: 5,4%
TIPOLOGIA: Blanche



CANEDIGUERRA AMERICAN IPA 33 cl. 6.50

Birra caratterizzata dallo spiccato aroma fruttato e resinoso. L'elevato livello di amaro, bilanciato dal corpo leggermente maltato, non ne pregiudica una certa freschezza al palato.

PROVENIENZA: Italia
COLORE: ambrato
GRADAZIONE: 6,7%
TIPOLOGIA: American IPA



NORBERTUS KARDINAL 50 cl. 9.00

Per gli amanti dei sapori veri, è una birra corposa dal gusto morbido, leggermente tendente al malto. Per veri intenditori!

PROVENIENZA: Germania
COLORE: ambrato
GRADAZIONE: 7,5%
TIPOLOGIA: Bock



NORBERTUS WEISSBOCK 50 cl. 9.00

Birra non filtrata è caratterizzata da un aspetto biondo dorato, intensamente fruttata e con un profumo e un sapore gradevolissimi

PROVENIENZA: Germania
COLORE: dorato
GRADAZIONE: 7,2%
TIPOLOGIA: Weissbock



NORBERTUS WEISS SPEZIAL 50 cl. 9.00

Molto gradevole e intensamente fruttata al palato grazie alla particolare ricchezza del malto di frumento. Miele di acacia, vaniglia, note fruttate (banana e mango) e sentori speziati. Al palato ha un gusto dolce, ricco e fragrante con note di mela verde, uva da tavola e banana.

PROVENIENZA: Germania
COLORE: dorato
GRADAZIONE: 5,8%
TIPOLOGIA: Hefe Weiss



GRANDA FLOOKE 75 cl. 12.00

Flooke è l'ambrata morbida e corposa. Un'amica sincera pronta a metterti a tuo agio. Ha un carattere avvolgente e caloroso, non ne potrai più fare a meno.

PROVENIENZA: Italia
COLORE: ambrato carico
GRADAZIONE: 6,5%
TIPOLOGIA: Amber lager



GRANDA KEI OS 75 cl. 12.00

Kei Os è una ipa audace e che non teme di essere sopra le righe. E' conscia della sua unicità e questo la rende ancor più affascinante. Con il suo sapore ti getterà letteralmente nel caos.

PROVENIENZA: Italia
COLORE: biondo dorato
GRADAZIONE: 5,5%
TIPOLOGIA: IPA

ALCOHOL FREE



FORST 0,0% 33cl. 4.50

Sorprendente perché sa davvero di birra: il gusto pieno e bilanciato, gli aromi delicati, la schiuma inconfondibilmente compatta e le piacevoli note di luppolo la rendono una vera birra Forst, da gustare in ogni momento della giornata.

PROVENIENZA: Italia
COLORE: giallo dorato
GRADAZIONE: 0%
TIPOLOGIA: Lager analcolica

LE SENZA GLUTINE



VETRA PALE 33cl. 6.50

American Pale Ale molto beverina. Al naso colpisce per i sentori erbacei e floreali mentre in bocca il corpo medio e la vivace carbonazione regalano piacevoli sensazioni.

PROVENIENZA: Italia
COLORE: dorato intenso
GRADAZIONE: 5,4%
TIPOLOGIA: American pale ale senza glutine



CASTELLO 33cl. 5.50

Una birra che conserva il carattere della classica Lager, ma si distingue per un gusto più delicato e armonioso. Castello Senza Glutine è pensata per offrire a tutti - anche a chi è intollerante al glutine - il piacere autentico di una buona birra. Una birra leggera, fragrante e inclusiva, che non rinuncia al sapore.

PROVENIENZA: Italia
COLORE: chiaro
GRADAZIONE: 5,2%
TIPOLOGIA: Lager senza glutine



GRANDA AERO 75cl. 12.00

Aero è la bionda gluten free, buona e per tutti. E' la dimostrazione lampante che è possibile essere adatti ad ogni situazione senza scendere a compromessi. Di carattere e rinfrescante.

PROVENIENZA: Italia
COLORE: ambrato
GRADAZIONE: 4,7%
TIPOLOGIA: American pale ale gluten free

i vini

BOLLICINE



PROSECCO MILLESIMATO EXTRA DRY DOGARINA 15,00

Alla vista si presenta color giallo paglierino brillante con spuma persistente. Caratterizzato da un profumo fruttato, con note agrumato e floreali, e da un sapore fresco esaltato nelle note aromatiche.



PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE BRUT DOGARINA 22,00

Bollicine minute che esplodono fragranti nel calice. I profumi sono i più genuini del Prosecco: tiglio, biancospino, acacia, fruttati ed intensi. Ottima sapidità al palato, un ottimo spumante a tutto pasto.

BIANCHI



PIGATO RIVIERA LIGURE TERRAE 22,00

Le origini del Pigato sono incerte ma gli studi più recenti lo classificano come un clone del Vermentino. E' considerato uno dei più pregiati vini liguri.



VERMENTINO SEMPITERNUS 22,00

Colore paglierino più o meno intenso; profumo fruttato, intenso; sapore asciutto, armonico, delicatamente mandorlato.



CORTESE MAIA FORTI DEL VENTO 30,00

Orange white wine. Si avvertono note di mele e frutta esotica, sentori agrumati e balsamici di ginepro, fiori bianchi.



TRAMINER AROMATICO FORCHIR 16,00

Possenti note olfattive di litchi, poi ananas, via via pera poi pesca e albicocca; i profumi floreali sono dominati dalla rosa, arrivano infine le note erbacee e speziate come zenzero, salvia.



FALANGHINA CASTELFRANCI 18,00

Profumi intensi e fruttati. Il sapore evidenzia una buona morbidezza ed una piacevole persistenza gusto-olfatto. Sentori floreali e fruttati, mediterranei.

ROSATO



LAGREIN ROSATO H. LUN 22,00

Rosa chiaro, carico e lucente con riflessi salmone. Molto fruttato con note di lampone e fragola e un leggero sentore di amarena. Morbido e fruttato.

ROSSI



LANGHE NEBBIOLO PASTURA 22,00

Creato da uve 100% nebbiolo, il che rende il tutto ancora più speciale, presenta nel bicchiere quasi aranciato.



MERLOT CASA E CHIESA LENZINI 25,00

Un succo godibile e fresco, capace di regalare un sorso artigianale e rustico, sincero e appagante.



VALPOLICELLA CLASSICO MANARA 19,00

Intrigante il rosso rubino quasi impenetrabile, che accompagna profumi fruttati di marasca e mirtillo nero, ribes e mora di rovo unitamente a note floreali di rosa.



CHIANTI LEONARDO 37,5 cl. 12,00 - 75 cl. 18,00

All'aspetto si presenta di un colore rosso porpora carico, abbastanza trasparente, è caratterizzato da note fruttate di ciliegia, seguite da lievi sentori speziati, pepe nero.



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO FORCHIR 19,00

Vino relativamente ruvido, riesce a coniugare tutti gli equilibri necessari: tannino, corpo e struttura. Un vino importante, ricco ma armonico.



LAMBRUSCO CAVALIERE 29,00

Vino fruttato di colore rosso porpora con naso vinoso che riporta profumi di frutti rossi.