

Informazioni ristorante

Orari apertura

Lunedì 11:45 - 14:30 e 18:45 - 22:30

Martedì chiuso

Mercoledì-
Domenica

11:45 -
14:30 e
18:45 -
22:30

Informazioni menù

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 07/12/2022, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://modena.mymenu.it/ristoranti/i-dissonanti-take-home>

Pizze

4 Formaggi

€ 9,00

Fior di latte, provola affumicata di Tramonti, gorgonzola e parmigiano reggiano grattugiato

4 Stagioni

€ 9,00

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, funghi freschi e salsiccia

Amalfi

€ 10,00

Pomodoro, origano di montagna, acciughe di Cetara, olio di aglio, mozzarella di bufala dopo cottura

Bianca

€ 5,00

Fior di latte

Boscaiola

€ 11,00

Fior di latte, salsiccia, funghi porcini e scaglie di Parmigiano Reggiano

Bufala

€ 7,50

Pomodoro, fior di latte, mozzarella di bufala, olio evo, basilico

Calabrese

€ 10,00

Pomodoro, fior di latte, olive taggiasche, cipolla rossa, 'nduja calabra

Campinola

€ 9,00

Pomodoro, fior di latte, provola affumicata di Tramonti, melanzane fritte

Capitano

€ 10,00

Fior di latte, pomodori secchi, capperi, origano di montagna, filetti di tonno fuori forno

Caprese	€ 9,00
Pomodoro, pomodorini con mozzarella di bufala, origano di montagna, mozzarella di bufala, basilico fresco, olio evo dopo cottura	
Capricciosa	€ 9,00
Pomodoro, fior di latte, salsiccia, prosciutto cotto, funghi freschi	
Carbonara	€ 9,00
Fior di latte, pancetta, uovo, Parmigiano Reggiano grattugiato	
Carciofi	€ 6,50
Pomodoro, fior di latte e carciofi	
Ciccia	€ 12,00
Fior di latte, bresaola, noci, zest di limone, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio evo, dopo cottura	
Contadina	€ 9,00
Fior di latte, peperoni, salsiccia, funghi freschi	
Costiera	€ 11,00
Fior di latte, pomodoro, pomodorini, frutti di mare, olive taggiasche, origano in foglie	
Dissonanti	€ 9,00
Purea di patate, pancetta, Parmigiano Reggiano grattugiato, glassa di aceto balsamico	
Fritta	€ 6,00
Base fritta, pomodoro, Parmigiano Reggiano grattugiato e basilico	
Funghi freschi	€ 7,50
Pomodoro, fior di latte, funghi freschi	
Genovese	€ 9,00
Fior di latte, pomodorini, pesto di basilico, Parmigiano Reggiano	
Golosa	€ 9,00
Fior di latte, provola affumicata di Tramonti, pancetta, Parmigiano Reggiano grattugiato	
Gorgonzola e noci	€ 9,00
Fior di latte, gorgonzola, noci	
Italia	€ 8,00
Fior di latte, pomodorini, zucchine fritte, Parmigiano Reggiano grattugiato	
Margherita	€ 5,50
Pomodoro, fior di latte, olio evo, basilico	

Margherita e patatine fritte	€ 7,50
Pomodoro, fior di latte, patatine fritte	
Marinara	€ 5,00
Pomodoro, origano di montagna, olio di aglio e Basilico	
Mexicana	€ 9,00
Fior di latte, pomodorini, salsiccia, fagioli borlotti, peperoncino piccante	
Modena	€ 10,00
Fior di latte, pancetta , rucola, scaglie di parmigiano reggiano, glassa di aceto balsamico	
Napoli	€ 8,00
Pomodoro, fior di latte, acciughe di Cetara, origano di montagna	
Parma	€ 10,00
Fior di latte, pomodoro, prosciutto crudo di Parma, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano	
Popeye	€ 7,50
Pomodoro, fior di latte, spinaci, Parmigiano Reggiano	
Primitiva	€ 9,00
Vellutata di zucca, gorgonzola e gherigli di noce fuori forno	
Prosciutto crudo di parma	€ 8,00
Fior di latte, pomodoro, prosciutto crudo di Parma	
Prosciutto e funghi	€ 8,50
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto e funghi freschi	
Pugliese	€ 8,00
Fior di latte, pomodori secchi, cipolla rossa, Parmigiano reggiano, olio evo	
Rossa	€ 4,50
Pomodoro, olio evo	
Rucola	€ 6,50
Pomodoro, fior di latte, rucola	
Rustica	€ 8,00
Fior di latte, salsiccia e patate al forno	
Salame piccante	€ 7,50
Pomodoro, fior di latte, salame piccante	

Salmone	€ 11,00
Fior di latte, zucchine, salmone affumicato, stracciatella, pepe rosa, olio evo, zest di limone, dopo cottura	
Salsiccia	€ 6,50
Pomodoro, fior di latte e salsiccia	
Salsiccia e salame piccante	€ 8,50
Pomodoro, fior di latte, salsiccia, salame piccante	
Siciliana	€ 10,00
Pomodoro, fior di latte, acciughe di Cetara, capperi, olive taggiasche, origano di montagna	
Sole rosso	€ 10,00
Pomodoro re Fiascone, Corbarino, San Marzano, ciliegino, buttata pugliese, basilico, olio evo, dopo cottura	
Speciale	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, origano e basilico	
Speck	€ 7,50
Pomodoro, fior di latte, speck	
Stria	€ 3,50
Olio Extra vergine d'oliva e origano di montagna	
Terramare	€ 10,00
Fior di latte, pomodorini, acciughe di Cetara, salame piccante	
Tirola	€ 10,00
Fior di latte, provola affumicata di Tramonti, speck, radicchio	
Tonno	€ 6,50
Pomodoro, fior di latte, tonno	
Tonno e cipolla	€ 7,50
Pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla	
Tramonti	€ 10,00
Fior di latte, cime di rapa, salsiccia del macellaio	
Trevigiana	€ 9,00
Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, radicchio	
Valico	€ 10,00
Fior di latte, provola affumicata di Tramonti, funghi porcini e scaglie di Parmigiano Reggiano	

Vegetariana € 9,00

Pomodoro, verdure miste, Parmigiano Reggiano

Verdure € 10,00

Pomodoro, fior di latte, verdure miste

Wüstel € 6,50

Pomodoro, fior di latte, wüstel

Wüstel e patatine € 8,50

Pomodoro, fior di latte, wüstel e patatine fritte

Pizze de' i dissonanti

Margherita re Umberto € 8,00

Pomodoro re Fiascone, fior di latte di Tramonti, basilico fresco, olio evo a crudo

Iberica € 13,00

Pomodoro re Fiascone, fior di latte di Tramonti, origano, basilico fresco, olio evo a crudo e acciughe del Cantabrico a parte in scatola di latta

Mantovana € 11,00

Vellutata di zucca, provola affumicata di Tramonti, pancetta, rosmarino

Sfusata € 12,00

Fior di latte di Tramonti, provola affumicata, prosciutto crudo, limone a fette

Marenostrum € 12,00

Fiordilatte di Tramonti, pomodori secchi, alici di Cetara. Burrata pugliese, basilico fresco e olio evo a crudo

Pizza mese € 13,00

Purea di patate, Funghi porcini, salsiccia, cipolla caramellata, Stracciatella e Tarallo sbriciolato

Bel paese € 12,00

Pomodoro re Fiascone, stracciatella pugliese, alici di Cetara e basilico

Sesto senso € 13,00

Fior di latte, prosciutto cotto scelto, stracciatella, mandorle tostate, miele di castagno di Tramonti fuori cottura

Pizza vegana € 6,00

Pomodoro, mozzarella vegana, basilico e olio evo

Pizze al tagliere

Margherita 40 cm € 11,00
Per due persone

Margherita 50 cm € 13,50

Margherita 60 cm € 16,50
Per 3 persone

Farcita 40 cm € 0,00
Per 2 persone

Farcita 50 cm € 5,00
Per 2/3 persone

Calzone

Fritto € 8,00
Pomodoro, mozzarella, ricotta e basilico

Classico € 8,00
Fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto

Napoli € 9,00
Fior di latte, pomodoro, salame, ricotta

Stella € 12,00
Fior di latte, pomodoro, prosciutto crudo di Parma, rucola, burrata pugliese

Vegetale € 9,00
Fior di latte, spinaci, zucchine fritte, melanzane fritte, Parmigiano Reggiano grattugiato

Farcito € 9,00
Fior di latte, pomodoro, carciofi e prosciutto cotto scelto

Sofilciano € 10,00
Fior di latte, come di rapa, 'nduja calabra, olive taggiasche, olio evo

Calzone lasagna € 10,00
Fior di latte, ragù, basilico, Parmigiano Reggiano grattugiato

Fritti

Fritto sfizio misto € 5,00

Patatina frita

Patatina rustica frita

€ 3,00

Calamari fritti

€ 5,00

Dolci

Cheesecake alle fragole

Semifreddo bindi

€ 5,00

Zuppa inglese

Semifreddo bindi

€ 5,00

Bibite

Fanta pet 45cl

€ 2,50

Sprite pet 45cl

€ 2,50

Coca cola pet 45cl

€ 2,50

Coca Cola zero pet 45cl

€ 2,50

Acqua naturale pet 50cl

€ 1,00

Acqua gasata pet 50cl

€ 1,00

Acqua naturale pet 150cl

€ 2,50

Acqua gasata pet 150cl

€ 2,50

Birre

Engel Gold 50cl

€ 3,00

La birra del Poeta Bianca al farro 75cl

Artigianale

€ 10,00

La birra del Poeta Ambrata al farro 75cl

Artigianale

€ 10,00

Theresianer Vienna Ambrata 33cl Artigianale italiana	€ 3,50
Theresianer Premium Pils 33cl Artigianale italiana	€ 3,50
La birra del Poeta Bianca al farro 33cl	€ 3,50
Moretti Baffo d'Oro 66cl	€ 3,50
Ichnusa non filtrata 33cl	€ 3,00
Daura Damm senza glutine 33cl	€ 3,50

Vini

Vino bianco Costa d'Amalfi 75cl Vino bianco DOC Tenuta San Francesco	€ 16,00
Vino rosso Costa d'Amalfi 75cl Vino rosso Doc Tenuta San Francesco	€ 16,00
Lambrusco de i Dissonanti Cantine Fangareggi	€ 9,00