

ANTIPASTI

ALICI FRITTE ^(1,4)	12€
BRUSCHETTE VONGOLE 2 pz. ^(1,14) *	8€
BRUSCHETTE PACHINO 2 pz. ⁽¹⁾	6€
BRUSCHETTE STRACCIATELLA, ALICI E MENTA ^(1,4,7)	8€
MOSCARDINI FRITTI ^(1,14) *	15€
SAUTÉ DI COZZE ⁽¹⁴⁾	12€
SAUTÉ DI COZZE E VONGOLE ⁽¹⁴⁾	18€
IL NOSTRO POLPO IN PANZANELLA ^(1,4,9)	16€
POLPO, POMODORO VERDONE, OLIVE TAGGIASCHE, SEDANO, BASILICO, PREZZEMOLO E PANE FRITTO	
POLPETTE DI SPIGOLA 4 pz. ^(1,3,4)	12€
SPIGOLA, PATATE, UOVA, PREZZEMOLO E PANGRATTATO	
INSALATA DI MARE ^(4,9,14)	14€
SEPPIA, CAROTE, SEDANO, GAMBERI, OLIVE NERE E COZZE	

PRIMI

STROZZAPRETI ALLE VONGOLE (con bottarga +2€) ^(1,14)	18€
TONNARELLI COZZE, PACHINO, PECORINO E PINOLI ^(1,3,7,8,14)	16€
RAVIOLI DI CERNIA ALLA CREMA DI SCAMPI ^(1,2,4,7)	18€
CALAMARATA ROSATA CON RAGÙ DI PESCE AL PROFUMO DI MARE ^(1,4,9)	18€

SECONDI

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI ^(1,2,14)	20€
FRITTO SOLO CALAMARI ^(1,14)	18€
CALAMARO ALLA PIASTRA CON PUREA DI PATATE E BASILICO FRITTO ^(14,7)	22€
SPIGOLA/ORATA AL FORNO X1 CON PATATE AL FORNO ⁽⁴⁾	24€
SPIGOLA/ORATA AL FORNO X2 CON PATATE AL FORNO ⁽⁴⁾	48€
GAMBERONI ALLA PIASTRA 5 pz. ⁽²⁾	26€
GRIGLIATA MISTA ^(2,4,14)	26€
2 GAMBERONI, 1 CALAMARO, 1 SCAMPO, FILETTO DI SPIGOLA	
TRANCIO DI TONNO SCOTTATO CON SESAMO BIANCO E VERZA ROSSA ^(4,11)	25€

CONTORNI

INSALATA DI VERZA ROSSA	6€
INSALATA VERDE	6€
VERDURE GRIGLIATE	6€
PATATE AL FORNO	6€
CHIPS DI PATATE FRITTE	6€

DOLCI 7€

COCCOMISÙ ^(1,3,7)	
SBRICIOLATA ALLA NUTELLA O FRUTTI DI BOSCO ^(1,3,7)	
TIRAMISÙ ^(1,3,7)	
TORTA DI MELE CON GELATO ALLA CREMA ^(1,3,7)	
CROSTATA DI ALBICOCCHE E AI FRUTTI DI BOSCO ^(1,3,7)	
CHEESECAKE CIOCCOLATO / FRUTTI DI BOSCO / FRAGOLA ^(1,3,7)	

SORBETTO AL LIMONE 5€
SGROPPINO 5€

BOLLICINE

PROSECCO VALDOBBIADENE (BRUT MILLESIMATO COL MIOTIN)	25€
CA' DEL BOSCO - FRANCIACORTA (CUVÉE PRESTIGE)	55€
TERRE D'AENÒR BIO - FRANCIACORTA	50€

BIANCHI

PIANA GRANDE CASTELLO DI CORBARA UMBRIA IGT	18€
CASTELLI ROMANI BIANCO DOC MILLENOVECENTOVENTI (MARCO MERGÈ VINI)	20€
PECORINO IGT OFFIDA (TERRA FAGETO)	22€
CHARDONNAY TRENTINO (LAVIS)	25€
RIBOLLA GIALLA (CASALI MANIAGO)	25€
SAUVIGNON OMNIA MATER (MARCO MERGÈ VINI)	25€
ORZALUME GRECHETTO SAUVIGNON CASTELLO DI CORBARA UMBRIA IGT	26€
VERMENTINO DI SARDEGNA SU'IMARI (CANTINA SU'ENTU)	26€
PINOT BIANCO (VINNAIOLI JERMANN)	35€
GEWÜRZTRAMINER SANCT VALENTIN (SAN MICHEL APPIANO)	48€

ROSÉ

ROSÉ MARCHE IGP (TERRA FAGETO)	25€
PINOT GRIGIO RAMATO (CONTE D'ATTIMIS MANIAGO)	26€

CALICI

PIANA GRANDE CASTELLO DI CORBARA UMBRIA IGT	5€
PROSECCO VALDOBBIADENE	7€
MILLENOVECENTOVENTI CASTELLI ROMANI BIANCO DOC (MARCO MERGÈ VINI)	7€
PECORINO IGT OFFIDA (TERRA FAGETO)	7€
FRANCIACORTA CA' DEL BOSCO	10€
CASTELLO BONOMI FRANCIACORTA (CUVÉE 22)	10€
TERRE D'AENÒR BIO FRANCIACORTA	10€



RUM E WHISKEY

ZACAPA	8€
TALISKER	8€



BIRRE ARTIGIANALI

TI AMO - BLONDE ALE	6€
DA URLO - BLANCHE	6€
RIBELLE - SESSION IPA	6€
PUNGENTE - DOUBLE IPA	6€
AUDACE - RED ALE	6€
LUNATICA - STRONG LAGER	6€

CAFFÈ

CAFFÈ	1.5€
CAFFÈ DECAFFEINATO	2€
CAFFÈ CORRETTO	2.5€



AMARI

CAPO FERNET	4€	JÄGERMEISTER	4€	LIMONCELLO	4€	JEFFERSON	6€
BRANCA	4€	LUCANO	4€	DISARONNO	4€	RUPES	6€
BRANCA MENTA	4€	MONTENEGRO	4€	SAMBUCA	4€	GRAPPA BIANCA	5€
AVERNA	4€	MIRTO	4€	FORMIDABILE	6€	GRAPPA BARRICATA	6€
				PASSITO	5€		





*ALCUNI DEI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE SE NON REPERITI FRESCI

1. GLUTINE	2. CROSTACEI	3. UOVA E DERIVATI	4. PESCE	5. ARACHIDI E DERIVATI	6. SOIA	7. LATTE E DERIVATI	8. FRUTTA A GUSCIO	9. SEDANO	10. SENAPE	11. SESAMO	12. ANDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI	13. LUPINI	14. MOLLUSCHI
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE 1. Cereali contenenti glutine : grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati 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 (Amygdalus communis L.), noccioline (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Amacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis(Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), nocimacadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta agustosa utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol di origine agricola. 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 sesamo. 12. Andrìde solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro intermedi di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o riconsolidati conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. 13. Lupini e prodotti a base di lupini. 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.													

In caso di allergie e/o intolleranze vi preghiamo di contattare il nostro personale. In assenza di repertorio del prodotto fresco avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati come indicato dall'etichetta. Il pesce destinato ad essere consumato è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, tramite abbattitore, conforme alle prescrizioni del reg. (CE) 853/2004 Alle. III, cap.3, lettera L, punto 3.