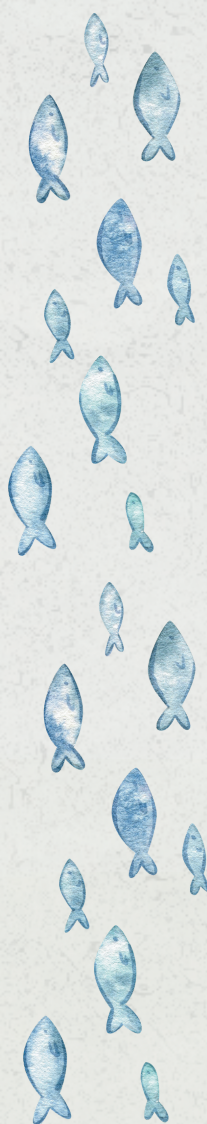
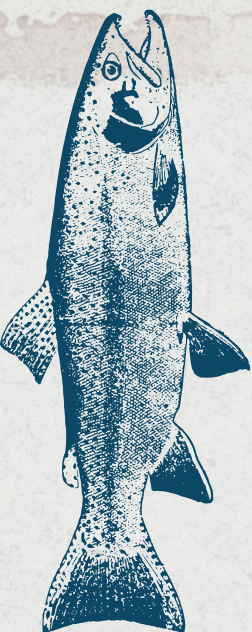


MENÙ

DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ

La nostra cucina è semplice e genuina, fatta di gesti sinceri e piatti preparati con amore, per raccontare il sapore autentico del mare.





ANTIPASTI

goditi il mare

ALICI FRITTE ^(1,4)	12€
BRUSCHETTE CON LE VONGOLE 2 pz. ^(1,14) *	8€
BRUSCHETTE CON RUCOLA E PACHINO 2 pz. ⁽¹⁾	6€
BRUSCHETTE STRACCIATELLA, ALICI E MENTA 2 pz. ^(1,4,7)	8€
MOSCARDINI FRITTI ^(1,14) *	15€
SAUTÉ DI COZZE ⁽¹⁴⁾	13€
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)	15€
SEPPIA, CAROTE, SEDANO, GAMBERI, OLIVE NERE E COZZE	

TARTARE E MARINATI

TARTARE DI SALMONE E AVOCADO ⁽⁴⁾	20€	ALICI MARINATE ⁽⁴⁾	15€
TARTARE DI SPIGOLA CON OLIO E LIMONE ⁽⁴⁾	22€	SALMONE MARINATO ⁽⁴⁾	18€
TARTARE DI TONNO CON RUCOLA FRITTA E SALSA PONZU ^(1,4,6)	20€		

PRIMI

SPAGHETTI ALLE VONGOLE (con bottarga +2€) ^(1,14)	20€
SPAGHETTI CON LE TELLINE ^(1,14)	18€
TONNARELLI COZZE, PACHINO, PECORINO E PINOLI ^(1,3,7,8,14)	18€
RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI ^(1,2,4,7)	18€
PRIMO DEL GIORNO ^(1,4,7,9,14)	20€



SECONDI

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI ^(1,2,14)	24€
FRITTO SOLO CALAMARI ^(1,14)	20€
CALAMARO ALLA PIASTRA CON PUREA DI PATATE E BASILICO FRITTO ^(14,7)	24€
SPIGOLA/ORATA AL FORNO X1 CON PATATE AL FORNO ⁽⁴⁾	25€
SPIGOLA/ORATA AL FORNO X2 CON PATATE AL FORNO ⁽⁴⁾	50€
GAMBERONI ALLA PIASTRA 5 pz. ⁽²⁾	26€
GRIGLIATA MISTA ^(2,4,14)	28€
2 GAMBERONI, 1 CALAMARO, 1 SCAMPO, FILETTO DI SPIGOLA	
TRANCIO DI TONNO SCOTTATO CON SESAMO BIANCO E VERZA ROSSA ^(4,11)	25€

CONTORNI 6€

INSALATA DI VERZA ROSSA
INSALATA VERDE
VERDURE GRIGLIATE
PATATE AL FORNO
CHIPS DI PATATE FRITTE
VERDURA DEL GIORNO
(RIPASSATA)

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 ALBICOCHE E AI FRUTTI DI BOSCO ^(1,3,7)
CHEESECAKE CIOCCOLATO / FRUTTI DI BOSCO / FRAGOLA ^(1,3,7)
SORBETTO AL LIMONE 5€
SGROPPINO 5€
FRUTTA DI STAGIONE 6€



BOLLICINE

PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG BRUT "CANAH"	25€
CA' DEL BOSCO - FRANCIACORTA (CUVÉE PRESTIGE)	55€
QUADRA - FRANCIACORTA	40€

BIANCHI

PIANA GRANDE CASTELLO DI CORBARA UMBRIA IGT	18€
CASTELLI ROMANI BIANCO DOC 1920 (MARCO MERGÈ)	20€
PECORINO FALERIO (TERRA FAGETO)	22€
BRAMITO DELLA SALA CHARDONNAY (MARCHESI ANTINORI)	35€
RIBOLLA GIALLA IGT VENEZIA GIULIA (BORGO CANEDO)	25€
SAUVIGNON OMNIA MATER (MARCO MERGÈ)	30€
ORZALUME GRECHETTO SAUVIGNON CASTELLO DI CORBARA UMBRIA IGT	26€
VERMENTINO DI GALLURA BIOLOGICO (PETRIZZA)	26€
CHARDONNAY IGP TERRE SICILIANE (TENUTA MOKARTA)	25€
PINOT BIANCO (VINNAIOLI JERMANN)	35€
GEWÜRZTRAMINER SANCT VALENTIN (ST. MICHAEL EPPAN)	48€

ROSÉ

ROSÉ MARCHE IGP (TERRA FAGETO)	25€
--------------------------------	-----

CALICI

PIANA GRANDE CASTELLO DI CORBARA UMBRIA IGT	7€
PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG BRUT "CANAH"	7€
CASTELLI ROMANI BIANCO DOC 1920 (MARCO MERGÈ)	7€
PECORINO FALERIO (TERRA FAGETO)	7€
CA' DEL BOSCO - FRANCIACORTA	10€
QUADRA - FRANCIACORTA	10€



RUM E WHISKEY

ZACAPA	8€
TALISKER	8€
DIPLOMATICO	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	2€
CAFFÈ DECAFFEINATO	2.2€
CAFFÈ CORRETTO	2.5€



BIRRA ALLA SPINA

ANGELO PORETTI 4 LUPPOLI CHIARA

PICCOLA 4€
GRANDE 6€

AMARI

CAPO FERNET	5€	JÄGERMEISTER	5€	LIMONCELLO	5€	JEFFERSON	7€
BRANCA	5€	LUCANO	5€	DISARONNO	5€	RUPES	7€
BRANCA MENTA	5€	MONTENEGRO	5€	SAMBUCA	5€	GRAPPA BIANCA	7€
AVERNA	5€	MIRTO	5€	FORMIDABILE	7€	GRAPPA BARRICATA	7€
				PASSITO	7€		



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

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.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium 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 aguscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico 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 semi di sesamo. 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro intermini di SO₂ 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. 13. Lupini e prodotti a base di lupini. 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.



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

