

# Menu' pranzo

## BEVANDE

Acqua Minerale 0,75 Litro 2,00  
Bibite in Bottiglietta da Cl.33 2,50

Pepsi alla Spina Media 3,50 Piccola 2,50  
Vino Bianco alla Spina (Chardonnay) (l2) 1 Litro 9,00 1/2 Litro 5,00  
Vino Rosso alla Spina (Merlot) (l2) 1 Litro 9,00 1/2 Litro 5,00

Birra alla Spina (Licher-Germania) (l) Media 4,00 Piccola 2,50  
La Bionda (La Tresca Novara) Alc 5,2% vol (l) Bottiglia da Cl. 50 6,50  
La Rossa Doppio Malto (La Tresca Novara) Alc 6,2 vol (l) Bottiglia da Cl. 50 6,50

CALICE BIANCO: **Verdicchio di Jesi** (UMANI RONCHI) Marche (l2) 3,50  
CALICE BIANCO: **Soave** (ZENATO) Veneto (l2) 3,50  
CALICE BIANCO: **Prosecco Valdobbiadene Superiore** (BORTOLOMIOL) Veneto (l2) 3,50  
CALICE ROSSO: **Cabernet** (CORMONS) Friuli (l2) 3,50  
CALICE ROSSO: **Taurasi** (VIGNA VILLAE) Campania (l2) 7,00  
CALICE ROSSO: **Brunello di Montacino** (COL D'ORCIA) Toscana (l2) 9,00

### **SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**

1. Cereali contenenti glutine (**grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena**)
2. **Crostacei**
3. **Uova**
4. **Pesce**
5. **Arachidi**
6. **Soia**
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso **lattosio**)
8. **Frutta a guscio** (**mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland**)
9. **Sedano**
10. **Senape**
11. **Semi di sesamo**
12. **Anidride solforosa e solfiti** (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
13. **Lupini**
14. **Molluschi**

## ANTIPASTI

<b>Pesce crudo</b> in base alla reperibilità del mercato	
<b>Degustazione di Mare</b> quattro assaggi in base alla disponibilità del mercato	12,00
<b>Totanetti saltati in padella con Zucchine</b> (4, 5, 14)	8,50
<b>Tentacoli di Polpo alla griglia su Vellutata di Patate</b> (5, 14)	9,00
<b>Insalata di Mare</b> Cozze, Vongole, Polpo, Gamberetti* e Totanetti (2, 4, 14, )	8,50
<b>Capesante Gratinata</b> n.3 (4, 5, 14)	9,00
<b>Pepata di Cozze</b> (4, 5, 14)	7,50
<b>Soutè di Cozze e Vongole</b> (4, 5, 14)	8,50

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di abbattimento preventivo conformemente alle prescrizioni di legge

<b>Tagliere di Salumi</b> per 2 persone (1, 7)	14,00
<b>Antipasto a Buffet</b>	7,00

## CONTORNI

<b>Patatine Fritte*</b> (5, 1)	3,00
<b>Patate Lesse</b>	3,00
<b>Patate al forno</b> (5, 7)	3,00
<b>Verdure alla Griglia</b>	5,50
<b>Spinaci* al Burro</b> (5, 7)	3,00
<b>Spinaci* al Vapore</b>	3,00
<b>Insalata Mista</b>	3,00

## PRIMI PIATTI

<b>Paccheri al Granchio</b> (1, 2, 3, 4, 9, 12)	12,00
<b>Tagliatelle di kamut con Rucola, Ricciola e Bottarga</b> (1, 3, 4, 9, 12)	11,00
<b>Tagliolini con Capesante Gamberetti* Polpo e Pomodorini</b> (1, 2, 3, 4, 9, 10, 12, 14)	10,00
<b>Spaghetti alla Chitarra con Scampi* e Zucchine</b> (1, 2, 3, 4, 9, 12)	13,00
<b>Spaghetti alle Vongole Veraci</b> (1, 4, 9, 12, 14)	12,00
<b>Trenette allo Scoglio</b> Cozze, Vongole, Gamberetti*, Calamari e Scampo* (1, 2, 4, 9, 12, 14)	12,00
<b>Linguine all'Astice</b> (1, 2, 9, 12)	17,00
<b>Paccheri con Guanciale di Norcia e Carciofi mantecati al Pecorino</b> (1, 7, 9)	11,00
<b>Penne Speck e Zafferano</b> (1, 7, 9)	10,00
<b>Risotto ai Frutti di Mare</b> (2, 4, 9, 12, 14)	11,00
<b>Risotto al Nero di Seppia</b> (2, 4, 14)	11,00
<b>Risotto di Stagione</b> (7, 9, 12)	10,00

-Se avete delle intolleranze vi preghiamo di comunicarlo al nostro staff  
-Alcuni dei nostri prodotti potrebbero contenere almeno uno di questi ingredienti: cereali, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio (mandorle, noci, noccioline, pistacchi), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa solfiti, lupini e molluschi.  
- i nostri piatti su richiesta possono essere realizzati anche senza glutine.  
-Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati in base alla reperibilità del mercato

## SECONDI DI PESCE

<b>Fritto Misto</b>	Calamari e Gamberetti* (1, 2, 4, 5, 14)	14,00
<b>Scottata di Tonno con Granella di Pistacchio</b>	(4, 8)	16,00
<b>Trancio di Pesce Spada alla Griglia su Crema di Pomodorini Pachino</b>	(4, 9)	15,00
<b>Salmone Gratinato su Crema di Finocchio e Zenzero</b>	(1, 4, 7)	14,00
<b>Astice alla Catalana</b>	(2, 4, 7, 9)	38,00
<b>Grigliata Mista</b>	(2, 4, 5)	17,00
<b>Scamponi* e Gamberoni* alla Griglia</b>	(2, 4, 5)	22,00
	Acqua Pazza (1, 2, 9, 12)	15,00
<b>Branzino</b>	Genovese (1, 2, 5, 9, 12)	15,00
	Al Sale (2)	15,00
	Griglia (2)	15,00
	Acqua Pazza (1, 2, 9, 12)	15,00
<b>Orata</b>	Genovese (1, 2, 5, 9, 12)	15,00
	Griglia (2)	15,00
	Acqua Pazza (1, 2, 9, 12)	16,00
<b>Rombo</b>	Genovese (1, 2, 5, 9, 12)	16,00
	Griglia (2)	16,00

I pesci da 2 o più persone il prezzo andrà in base al peso

## SECONDI DI CARNE

### Brace a legna

<b>Arrosticini</b> Abruzzo	1,00
<b>Filetto di Manzo con Patate al forno</b> Garonnese - Blonde d'Aquitaine (7)	17,00
<b>Tagliata di Manzo con Rucola e scaglie di Grana</b> Garonnese - Blonde d'Aquitaine (7)	15,00
<b>Costata di Manzo con Patate al forno</b> Fassona Piemonte (7)	15,00
<b>Costata di Manzo con Patate al forno</b> Black Angus del Nebraska (7)	28,00
<b>Diaframma di Manzo con Cipolla Rossa Caramellata e Patate al forno</b> Flap-Meat American (7)	18,00
<b>Pluma* alla Brace con Cipolla Rossa Caramellata e Patate al forno</b> Suino Iberico (7)	18,00
<b>Costata di Cavallo con Patate al forno</b> (7)	16,00
<b>Nodino di Vitello con Patate al forno</b> (7)	14,00
<b>Costolette di Agnello* con Patate al forno</b> (7)	16,00
<b>Fiorentina di Manzo con Patate al forno</b> Fassona Piemonte circa 1,4 kg (7)	all'etto 4,00
<b>Costatona di Manzo scaloppata con Patate al forno</b> Fassona Piemonte circa 1,1 (7)	40,00
<b>Tomahawk con Patate al forno</b> Black Angus Scottona Irlandese circa 1,1 Kg (7)	50,00
<b>Picanha con Patate al forno e Spinaci piccanti</b> Argentina circa 1,1 Kg (7)	50,00
<b>Filetto di Manzo al Pepe Verde</b> (1, 5, 7, 12)	18,00
<b>Paillard di Vitello alla Griglia</b>	9,00
<b>Piccata di Vitello al Limone</b> (1, 5, 7, 9, 12)	10,00
<b>Cotoletta di Vitello alla Milanese</b> (1, 3, 5)	15,00

# FANTASIE DEL PIZZAIOLO

Usiamo anche farina Integrale e di Kamut

<b>Margherita</b> Pomodoro, Mozzarella e Basilico (1,7)	5,50
<b>Napoli</b> Pomodoro, Mozzarella, Acciughe e Origano (1,4,7)	6,00
<b>Marinara</b> Pomodoro, Aglio e Origano (1,7)	5,00
<b>Diavola</b> Pomodoro, Mozzarella e Salame Piccante Calabrese (1,7)	7,50
<b>Prosciutto</b> Pomodoro, Mozzarella e Prosciutto Cotto (1,7)	7,00
<b>Funghi</b> Pomodoro, Mozzarella e Funghi Champignon (1,7)	7,00
<b>Regina</b> Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto e Funghi Champignon (1,7)	7,50
<b>4 Stagioni</b> Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi Champignon, Carciofi e Olive (1,7)	7,50
<b>Capricciosa</b> Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi, Carciofi, Salame, Capperi, Acciughe e Olive (1,4,7)	8,00
<b>Pugliese</b> Pomodoro, Mozzarella, Cipolla Rossa e Origano (1,7)	6,50
<b>Bufala</b> Pomodoro, Mozzarella, Mozzarella di Bufala e Basilico (1,7)	8,00
<b>Rucola</b> Pomodoro, Mozzarella e Rucola (1,7)	6,50
<b>Porcini</b> Pomodoro, Mozzarella e Funghi Porcini* (1,7,12)	8,00
<b>Vegetariana</b> Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Zucchine, Radicchio, Peperoni e Cipolle (1,7)	8,00
<b>Melanzane</b> Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Capperi e Acciughe (1,4,7)	7,00
<b>Siciliana</b> Pomodoro, Olive, Capperi, Acciughe e Origano (1,4)	6,00
<b>Romana</b> Pomodoro, Mozzarella, Ricotta, Capperi, Acciughe e Origano (1,4,7)	7,50
<b>Delicata</b> Pomodoro, Mozzarella, Gamberetti*, Panna e Rucola (1,2,4,7)	8,00
<b>Focaccia Oasi Rosa</b> Crudo, Pomodorini, Caprino e Rucola (1,7)	8,00
<b>Crudo</b> Pomodoro, Mozzarella e Prosciutto Crudo (1,7)	8,50

<b>Olivia</b> Pomodoro, Mozzarella e Wurstel (1,7)	6,50
<b>Occhio di Bue</b> Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto e Uovo (1,3,7)	7,00
<b>Brace</b> Pomodoro, Mozzarella, Pancetta, Uovo e Grana (1,3,7)	7,50
<b>4 Formaggi</b> Mozzarella, Scamorza, Zola e Grana (1,7)	7,50
<b>Gorgonzola</b> Mozzarella e Gorgonzola (1,7)	7,00
<b>Primavera</b> Mozzarella, Radicchio, Rucola e Pomodorini (1,7)	7,00
<b>Delizia</b> Mozzarella, Scamorza e Radicchio (1,7)	7,00
<b>Fumè</b> Mozzarella, Scamorza, Panna e Salmone* (1,4,7)	7,50
<b>Biancaneve</b> Mozzarella e Ricotta (1,7)	6,50
<b>Autunno</b> Mozzarella, Gorgonzola e Noci (1,7,8)	7,50
<b>Pesto</b> Pesto, Mozzarella e Prosciutto (1,7)	6,50
<b>Italia</b> Mozzarella, Gorgonzola, Peperoni, Cipolla e Rucola (1,7)	7,50
<b>Calzone</b> Pomodoro, Mozzarella e Prosciutto (1,7)	7,00
<b>Calzone Farcito</b> Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Carciofi e Funghi (1,7)	7,50
<b>Raviolone</b> Pomodoro, Mozzarella, Ricotta e Spinaci* (1,7)	7,50
<b>Calzone Bocca Aperta</b> Mozzarella, Rucola, Pomodorini e Prosciutto Crudo (1,7)	9,00
<b>Donna</b> Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi Champignon e Panna (1,7)	7,50
<b>Tonno e Cipolla</b> Pomodoro, Mozzarella, Tonno e Cipolla (1,4,7)	8,00
<b>Contadina</b> Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia e Peperoni (1,7)	7,50
<b>Speck</b> Pomodoro, Mozzarella e Speck (1,7)	8,00
<b>Frutti di Mare</b> Pomodoro, Cozze, Vongole, Polipo e Gamberetti* (1,2,4,12,14)	9,00

## BOLLICINE

Cormorano CORMONS (FRIULI)	14,00
Pinot Chardonnay Gran Couvee CORMONS (FRIULI)	17,00
SENIOR Prosecco Valdobbiadene Superiore BORTOLOMIOL (VENETO)	17,00
Ferrari Perlé TRENTO DOC (TRENTINO ALTO ADIGE)	40,00
Alma Gra Cuvée Bellavista FRANCIACORTA (LOMBARDIA)	37,00
Cuvée Prestige Cà Del Bosco FRANCIACORTA (LOMBARDIA)	45,00
Pinòt Nero vinificato bianco GIORGI (LOMBARDIA)	15,00
Perrier-Jouet (FRANCIA)	70,00
Louis Roederer (FRANCIA)	70,00

## VINI BIANCHI

Ribolla Gialla PRIMOSIC (VENEZIA GIULIA)	17,00
Sauvignon LIVIO FELLUGA (FRIULI)	23,00
Pinot Grigio J.HOFSTATTER (ALTO ADIGE)	18,00
Gewurztraminer J.HOFSTATTER (ALTO ADIGE)	22,00
Soave Vigneto Colombara ZENATO (VENETO)	14,00
BLANGE' Langhe D.O.C. Arneis CERETTO (PIEMONTE) "BIO"	24,00
Lugana I Frati Cà DEI FRATI (LOMBARDIA)	19,00

## VINI BIANCHI DI MARE

Casaldiserra Verdicchio di Jesi UMANI RONCHI (MARCHE) "BIO"	17,00
Vigor Passerina UMANI RONCHI (MARCHE)	16,00
Fiano di Avellino HISTORIA ANTIQUA (CAMPANIA)	18,00
Greco di Tufo HISTORIA ANTIQUA (CAMPANIA)	18,00
Irpinia Falanghina HISTORIA ANTIGUA (CAMPANIA)	17,00
BRANU Vermentino di Gallura SURRAU (SARDEGNA)	18,00
SCIALA Vermentino di Gallura SURRAU (SARDEGNA)	26,00
BUONORA Etna DOC TASCA CONTI D'ALMERITA (SICILIA)	23,00

## VINI ROSE'

Lagrein Rosè J.HOFSTATTER (ALTO ADIGE) 17,00

## VINI ROSSI

Merlot CONTE D'ATTAMIS (FRIULI) 18,00  
Cabernet CORMONS (FRIULI) 14,00  
Pinot Nero- Blauburgunder TRAMIN (SUDTIROL ALTO ADIGE) 20,00  
Valpolicella Classico Superiore ZENATO (VENETO) 19,00  
Ripassa Valpolicella Ripasso DOC Superiore ZENATO (VENETO) 24,00  
Amarone della Valpolicella ZENATO (VENETO) 58,00  
Barbera d'Asti- Montebruna BRAIDA (PIEMONTE) 20,00  
Bonarda GIORGI (LOMBARDIA) 14,00  
Barolo CERETTO (PIEMONTE) 58,00  
Barbaresco CERETTO (PIEMONTE) 50,00  
Dolcetto d'Alba CASCINA BRUNI (PIEMONTE) 15,00  
Lambrusco Otello Oro CECI (EMILIA ROMAGNA) 16,00  
Morellino di Scansano JBS-CASTELLO DI MONTEPO' (TOSCANA) 23,00  
Chianti Colli Senesi GEOGRAFICO (TOSCANA) 15,00  
Chianti Classico Riserva Docg CASTELLO DI VOLPAIA (TOSCANA) 35,00  
Brunello di Montalcino COL D'ORCIA (TOSCANA) 48,00  
Rosso di Montalcino "Bio" COL D'ORCIA (TOSCANA) 20,00  
Primitivo di Manduria SAN MARZANO (PUGLIA) 21,00  
Nerello Mascalese L'Avico DUCA DI SALAPARUTA (SICILIA) 22,00

## VINI DOLCI

Moscato Giallo CORMONS (FRIULI) 18,00  
350 ml Dindarello MACULAN (VENETO) 13,00