



❖ ————— ❖ BEVANDE ❖ ————— ❖

Acqua minerale	2,00
Bibite in bottiglia da 33 cl	2,50
Pepsi alla spina	Piccola 2,50 Media 3,50
Birra alla spina Licher Germania	Piccola 2,50 Media 4,00
La Bionda La Tresca Novara alc. 5,2 bott. da 50 cl	6,50
La Rossa La Tresca Novara alc. 6,2 bott. da 50 cl	6,50
Vino bianco alla spina Chardonnay	1/2 lt 5,00 1 lt. 10,00
Vino rosso alla spina Merlot	1/2 lt 5,00 1 lt. 10,00

❖ ————— ❖ VINO IN CALICE ❖ ————— ❖

Verdicchio di Jesi Umani Ronchi 2019 (Marche)	3,50
Soave Zenato 2019 (Veneto)	3,50
Prosecco Valdobbiadene Superiore Bortolomiol (Veneto)	3,50
Cabernet Cormons 2018 (Friuli)	3,50
TALO' Primitivo di Manduria San Marzano 2019 (Puglia)	5,00
Malbec Selection Terrazas De Los Andes 2018 (Argentina)	6,00
Brunello di Montalcino Col D'Orcia 2015 (Toscana)	9,00



❖ ————— ❖ ANTIPASTI ❖ ————— ❖

Degustazione di mare quattro assaggi in base alla disponibilità del mercato	13,00
Insalata di mare tiepida cozze, vongole, polpo, totanetti e gamberetti * (2,4,5,14)	9,00
Tentacolo di polpo alla griglia su vellutata di patate (4,5,14)	9,00
Totanetti saltati in padella con zucchine (4,5,14)	8,50
Tre capesante gratinate (1,4,5,14)	10,00
Pepata di cozze (4,5,14)	8,00
Soutè di cozze e vongole (4,5,14)	9,00

Pesce crudo in base alla reperibilità del mercato - il nostro personale sarà lieto di informarvi

Tartare di manzo con pomodori secchi e noci Fassona Piemontese (3,5,6,8)	15,00
Arrosticini di pecora Abruzzo	1,00
Tagliere di di salumi consigliato per 2 persone (4,5,14)	14,00

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di abbattimento preventivo conformemente alle prescrizioni di legge. Gli alimenti potrebbero aver subito trattamento di congelamento.



PRIMI PIATTI

Tagliatelle di kamut con rucola, ricciola e bottarga di muggine (1,3,4,9,12)	11,00
Paccheri al granchio in bianco con pomodorini (1,2,3,4,9,12)	12,00
Spaghetti alla chitarra con scampi* e zucchine (1,2,3,4,9,12)	13,00
Tagliolini con capesante, polpo, gamberetti* e pomodorini (1,2,3,4,9,10,12,14)	11,00
Linguine all'astice in bianco con pomodorini (1,2,9,12)	17,00
Spaghetti e vongole veraci (1,4,9,12,14)	12,00
Trenette allo scoglio con cozze, vongole, totanetti, gamberetti* e scampo* (1,2,4,9,12,14)	12,00
Paccheri con guanciale di Norcia e ortaggi di stagione mantecati al pecorino (1,7,9)	11,00
Penne speck e zafferano (1,7,9)	10,00
Risotto ai frutti di mare (2,4,9,12,14)	12,00
Risotto al nero di seppia (2,4,14)	12,00
Risotto di stagione (7,9,12)	11,00

- Se avete delle intolleranze vi preghiamo di comunicarlo al nostro staff

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, 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 acaciù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del queensland)
9. Sedano
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



❖ ————— ❖ SECONDI DI PESCE ❖ ————— ❖

Scottata di tonno con granella di pistacchio (4,8)	17,00
Astice alla catalana (2,4,7,9)	38,00
Grigliata mista assortimento in base alla disponibilità del mercato (2,4,5,14)	18,00
Trancio di pesce spada alla griglia su crema di pomodorino pachino (4,9)	16,00
Fritto misto calamari e gamberetti* (1,2,4,5,14)	14,00
Salmone gratinato su crema di finocchio e zenzero (1,4,7)	14,00
Branzino da scegliere nelle varie preparazioni: griglia-al sale- acqua pazza - genovese	15,00
Orata da scegliere nelle varie preparazioni: griglia - al sale - acqua pazza - genovese	15,00
Rombo da scegliere nelle varie preparazioni: griglia - acqua pazza - genovese	17,00

❖ ————— ❖

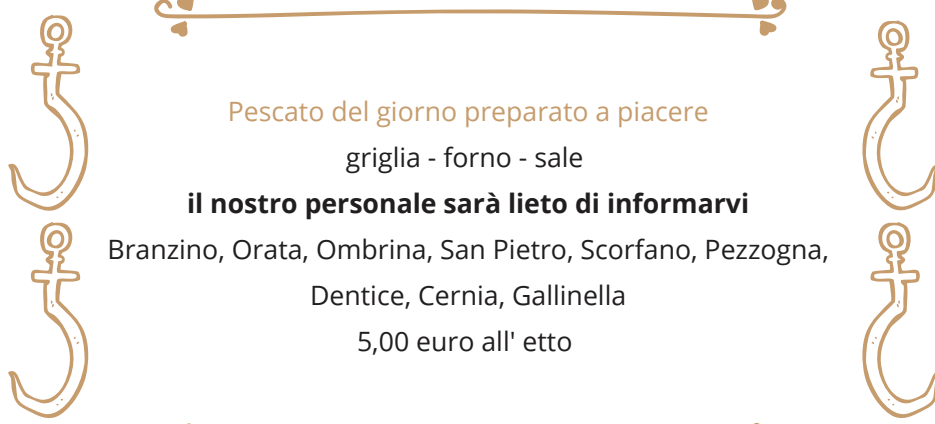
Pescato del giorno preparato a piacere
griglia - forno - sale

il nostro personale sarà lieto di informarvi

Branzino, Orata, Ombrina, San Pietro, Scorfano, Pezzogna,
Dentice, Cernia, Gallinella

5,00 euro all' etto

❖ ————— ❖





❖ SECONDI DI CARNE ❖

BRACE A LEGNA

Filetto di manzo con patate Garronese - Blonde D'Aquitaine (5,7)	20,00
Tagliata di manzo con rucola e grana Garronese - Blonde D'Aquitaine (5,7)	16,00
Costata di manzo con patate Fassona Piemontese (5,7)	17,00
Costata di manzo con patate Black Angus del Nebraska (5,7)	28,00
Costata di cavallo con patate (5,7)	18,00
Bavetta di manzo con cipolla caramellata e patate Black Angus del Nebraska (5,7)	19,00
Asado con patate Black Angus del Nebraska (5,7)	18,00
Pluma* con cipolla caramellata e patate Suino Iberico allevato a ghiande (5,7)	19,00
Nodino di vitello con patate (5,7)	14,00
Costolette di agnello* con patate Regno Unito (5,7)	19,00
Tomahawk con patate al forno Black Angus Scottona Irlandese circa 1,1 kg (5,7)	all'etto 5,00
Picanha con patate e spinaci aglio olio e peperoncino Argentina circa 1,1 kg (5,7)	all'etto 5,00
Fiorentina di manzo con patate Fassona Piemontese circa 1,4 kg (5,7)	all'etto 4,50
Costata di manzo scaloppata con patate Fassona Piemontese circa 1,1 kg (5,7)	40,00
Filetto di manzo al pepe verde Garronese - Blonde D'Aquitaine (5,7)	20,00
Cotoletta di vitello alla milanese (1,3,5)	15,00
Paillard di vitello alla griglia	9,00



❖ FANTASIE DEL PIZZAIOLO ❖

USIAMO ANCHE FARINA INTEGRALE E DI KAMUT

Margherita pomodoro,mozzarella e basilico (1,7)	5,50
Napoli pomodoro, mozzarella, acciughe e origano (1,4,7)	6,00
Marinara pomodoro, aglio e origano (1,7)	5,00
Diavola pomodoro, mozzarella e salame piccante (1,7)	7,50
Prosciutto pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto (1,7)	7,00
Funghi pomodoro, mozzarella e funghi champignon (1,7)	7,00
Regina pomodoro, mozzarella, pros. cotto e funghi (1,7)	7,50
4 Stagioni pom. mozz. pros. funghi, carciofi e olive (1,7)	7,50
Capricciosa pom. mozz. pros. funghi, carciofi, salame, capperi, acciughe e olive (1,4,7)	8,00
Pugliese pom. mozz. cipolla rossa e origano (1,7)	6,50
Bufala pom. mozz. mozz. di bufala e basilico (1,7)	8,00
Rucola pomodoro, mozzarella e rucola (1,7)	6,50
Porcini pomodoro, mozzarella e porcini (1,7,12)	9,00
Vegetariana pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, radicchio, peperoni e cipolle (1,7)	8,50
Melanzane pom. mozz. melanzane, capp. acciughe (1,4,7)	7,50
Siciliana pomodoro, olive, capperi, acciughe, origano (1,4)	6,50
Romana pom. mozz. ricotta, capp. acciug. origano (1,4,7)	7,50
Delicata pom. mozz. gamberetti*, panna e rucola (1,2,4,7)	9,00
Focaccia Oasi Rosa crudo, pom.ni, caprino e rucola (1,7)	9,00
Crudo pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo (1,7)	9,00



❖ FANTASIE DEL PIZZAIOLO ❖

USIAMO ANCHE FARINA INTEGRALE E DI KAMUT

Olivia pomodoro, mozzarella e wurstel (1,7)	6,50
Occhio di bue pom. mozzarella, prosciutto e uovo (1,3,7)	7,50
Brace pom. mozz. pancetta, uovo e grana (1,3,7)	8,00
4 Formaggi mozzarella, scamorza, zola e grana /1,7)	8,00
Primavera mozzarella, radicchio, rucola e pom.ni (1,7)	7,50
Delizia mozzarella, scamorza e radicchio (1,7)	7,50
Biancaneve mozzarella e ricotta (1,7)	7,00
Autunno mozzarella, gorgonzola e noci (1,7)	8,00
Pesto pesto, mozzarella e prosciutto cotto (1,7)	7,00
Italia mozz. zola, peperoni, cipolla rossa e rucola (1,7)	8,00
Donna pom. mozz. prosciutto, funghi e panna (1,7)	8,00
Tonno e Cipolla pom. mozz. tonno e cipolla rossa (1,4,7)	9,00
Contadina pom. mozzarella, salsiccia e peperoni (1,7)	8,00
Speck pomodoro mozzarella e speck (1,7)	9,00
Frutti di mare pomodoro, cozze, vongole polpo e gamberetti *(1,2,4,12,14)	10,00
Calzone pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto (1,7)	7,50
Calzone farcito pom. mozz. prosc. funghi e carciofi (1,7)	8,00
Raviolone pomodoro, mozzarella, ricotta e spinaci* (1,7)	7,50
Calzone bocca aperta mozz. rucola, pom.ni e crudo (1,7)	10,00



BOLLICINE

Cormorano Cormòns (Friuli)	14,00
Pinot Chardonnay Gran Couvee Cormòns (Friuli)	17,00
Prosecco Valdobbiadene Superiore SENIOR Bortolomiol (Veneto)	17,00
Ferrari PERLE' Trento doc Vendemmia 2014 (Trentino alto Adige)	40,00
ALMA Gran Cuvèe Bellavista Franciacorta (Lombardia)	37,00
Cuvèe Prestige Cà Del Bosco Franciacorta (Lombardia)	45,00
Pinòt Nero vinificato bianco Giorgi 2019 (Lombardia)	15,00
CHAMPAGNE Maurice Grumier Blanc de Noirs (Francia)	55,00
CHAMPAGNE Perrier-Jouet Grand Brut (Francia)	65,00
CHAMPAGNE Louis Roederer Brut Premier (Francia)	65,00
CHAMPAGNE Alexandre Bonnet Noir Extra Brut (Francia)	80,00
CHAMPAGNE Dom Pérignon Brut Vintage 2010 (Francia)	190,00

VINI BIANCHI

Ribolla Gialla Primosic 2019 (Venezia Giulia)	17,00
Sauvignon Livio Felluga 2019 (Friuli)	23,00
Chardonnay KREUTH Terlan 2019 (Trentino Alto Adige)	25,00
Pinot Grigio J. Hofstatter 2018 (Alto Adige)	18,00
Gewurztraminer J. Hofstatter 2018 (Alto Adige)	22,00
Soave Vigneto Colombara Zenato 2019 (Veneto)	14,00
Langhe Arneis BLANGE' Ceretto 2019 (Piemonte) Bio	24,00
Lugana I FRATI Cà Dei Frati 2019 (Lombardia)	19,00

BIANCHI DI MARE

Verdicchio di Jesi CASALDISERRA Umani Ronchi 2019 (Marche) bio	17,00
Passerina VIGOR Umani Ronchi 2018 (Marche)	16,00
Fiano di Avellino Vigna Villae 2019 (Campania)	18,00
Greco di Tufo Vigna Villae 2020 (Campania)	18,00
Irpinia Falanghina Vigna Villae 2019 (Campania)	17,00
CRITONE Librandi 2019 (Calabria)	16,00
Vermentino di Gallura BRANU Surrau 2019 (Sardegna)	18,00
Vermentino di Gallura SCIALA Surrau 2018 (Sardegna)	26,00
Etna bianco BUONORA Tasca Conti D'Almerita 2018 (Sicilia)	23,00

VINI ROSÈ

Lagrien Rosè J. Hofstatter 2019 (Alto Adige)	18,00
Rosè Cuvèe dei Frati Cà dei Frati Brut metodo classico (Lombardia)	25,00



VINI ROSSI

Merlot Conte D'Attamis 2016 (Friuli)	18,00
Cabernet Cormòns 2018 (Friuli)	15,00
Pinot nero BLAUBURGUNDER Tramin 2019 (Sudtirolo Alto Adige)	20,00
Valpolicella Classico Superiore Zenato 2017 (Veneto)	19,00
Ripassa Valpolicella Ripasso Superiore Zenato 2016 (Veneto)	24,00
Amarone della Valpolicella Zenato 2015 (Veneto)	58,00
Barbera D'Asti MONTEBRUNA Braida 2017 (Piemonte)	20,00
Barbera D'Alba Sandrone Luciano 2018 (Piemonte)	28,00
RONCHEDONE Cà Dei Frati 2018 (Lombardia)	24,00
Bonarda Giorgi 2018 (Lombardia)	14,00
Barbaresco RABAJA' Bruno Rocca 2018 (Piemonte)	100,00
Barolo Ceretto 2016 (Piemonte)	63,00
Barolo LE VIGNE Sandrone Luciano 2015 (Piemonte)	110,00
Dolcetto d'Alba Giacosa 2019 (Piemonte)	15,00
Lambrusco OTELLO Ceci (Emilia Romagna)	16,00
Morellino di Scansano JBS Castello di Montepò 2017 (Toscana)	23,00
Chianti Colli Senesi Geografico 2018 (Toscana)	15,00
Chianti Classico Riserva Castello di Volpaia 2017 (Toscana)	38,00
Brunello di Montalcino Col D'Orcia 2015 (Toscana)	48,00
Rosso di Montalcino Col D'Orcia 2016 (Toscana) bio	20,00
OLMAIA Sant'Antimo Cabernet Col D'Orcia 2014 (Toscana) Bio	48,00
GRATTAMACCO Bolgheri Superiore Grattamacco 2017 (Toscana)	90,00
Taurasi 'O PRINCIPE Vigna Villae 2011 (Campania)	25,00
Primitivo di Manduria TALO' San Marzano 2019 (Puglia)	21,00
Primitivo di Manduria SESSANTANNI San Marzano 2017 (Puglia)	34,00
Cirò rosso Riserva DUCA SAN FELICE Librandi 2017 (Calabria)	19,00
Nerello Mascalese LAVICO Duca di Salaparuta 2015 (Sicilia)	23,00
Malbec Selection Terrazas De Los Andes 2018 (Argentina)	25,00
MAGNUM Amarone della Valpolicella Sartori 2013 (Veneto) 1,5 litri	78,00
MAGNUM Cirò rosso Riserva DUCA SAN FELICE Librandi 2017 (Calabria) 3 litri	75,00
MAGNUM BONERA Mandrarossa 2017 (Sicilia) 1,5 litri	38,00

VINI DOLCI

Moscato Giallo Cormòns (Friuli)	18,00
Dindarello Mucalan (Veneto) 350 ml	17,00