

Coperto 2,50



Antipasti

Antipasto di mare

gamberetti*, calamari*, cozze*, pomodorini 2.4.14. € 13,00

Tentacoli di totano* e olive taggiasche su crema di patate 2.4.14. € 13,00

Selezione di salumi e formaggi 7. € 12,00

Salame felino con polenta e funghi champignons 12. € 12,00

Primi

Pasta al pomodoro o al ragù da 1 a 14 € 8,00

Risotto giallo 7.9.12 € 8,00

Spaghettoni di pasta fresca ai frutti di mare* da 1 a 14 € 14,00

Paella di pesce* 2.4.9.12.14. € 18,00

Paccheri freschi con melanzane, pomodorini,
calamari* e bottarga da 1 a 14 € 12,00

Gnocchetti freschi in crema di zucca, guanciale croccante e
scaglie di pecorino primosale pepato da 1 a 14 € 10,00

Paccheri di pasta fresca al ragù di cinghiale da 1 a 14 € 12,00

Risotto ai funghi* porcini mant. al casera profumato al rosmarino 7.9.12. € 12,00

Spaghettoni di pasta fresca cacio pepe da 1 a 14 € 10,00

I primi piatti, su richiesta, sono disponibili anche senza glutine

Secondi

Grigliata mista di pesce* 2.4.12. € 25,00

gamberoni, trancio di salmone, filetto di branzino, pesce spada, anelli di calamaro

Gran Fritto misto* 2.4.6.7.14 € 25,00

calamari Patagonia, ciuffi e gamberetti sguosciati con zucchine e carote croccanti

Fritto* di calamari Patagonia e ciuffi 2.4.6.7.12.14. € 18,00

Salmone* in crosta di pistacchio e quenelle di Philadelphia 1.2.4.7. € 18,00

Spiedino di gamberi*, branzino* e pomodorini con guacamole 2.3.4.7.9.10.11. € 20,00

Orecchia d'elefante con rucola e pomodorini 3. € 20,00

Tagliata di controfiletto di manzo con speck croccante e rid. al marsala € 20,00

Costata di manzo marezzata alla griglia (400gr.circa)
con contorno a piacere € 23,00

Petto di pollo alla milanese con patatine* fritte 3.6.10.13. € 10,00

Hamburger di manzo : panino € 10,00

con insalatina, bacon, formaggio, salsa BBQ & patatine* 1.3.6.7.8.10.11.12.

Il panino, su richiesta, è disponibile anche senza glutine con supplemento di € 2.00

*I piatti contrassegnati con * sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore, oppure preparati in loco con materie sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura.*

Contorni 

Verdure alla griglia	€ 5,00
Patate fritte*	€ 4,00
Insalata mista	€ 4,00
Formaggio a piacere 7.	€ 4,00

Insalatone 

Insalatona di terra	€ 8,00
gentile, carote, pomodorini, melanzane julienne, peperoni, straccetti di speck.	
Insalatona di mare 2.3.4.9.10.14.	€ 8,00
gentile, rucola, pomodorini, gamberetti* calamari*, zucchine grigliate	

Richiedi la carta Dolci di nostra produzione

Contorni 

Verdure alla griglia	€ 5,00
Patate fritte*	€ 4,00
Insalata mista	€ 4,00
Formaggio a piacere 7.	€ 4,00

Insalatone 

Insalatona di terra	€ 8,00
gentile, carote, pomodorini, melanzane julienne, peperoni, straccetti di speck.	
Insalatona di mare 2.3.4.9.10.14.	€ 8,00
gentile, rucola, pomodorini, gamberetti* calamari*, zucchine grigliate	

Richiedi la carta Dolci di nostra produzione

Le nostre Pizze

- € 4.00 – **FOCACCIA** olio e sale
- € 5.00 – **CAPPUCETTO ROSSO** solo pomodoro
- € 6.00 – **BIANCANEVE** solo mozzarella 7.
- € 6.00 – **MARGHERITA** pomodoro, mozzarella 7.
- € 5.50 – **MARINARA** pomodoro, aglio
- € 7.00 – **DIAVOLA** pomodoro, mozzarella, salame picante 7.
- € 7.00 – **PROSCIUTTO** pomodoro, mozzarella, prosciutto 7.
- € 8.50 – **PORCINI** pomodoro, mozzarella, porcini 7.
- € 7.00 – **PUFFA** pomodoro, mozzarella, wurstel 7.
- € 8.00 – **REGINA** pomodoro, mozzarella, crudo 7.
- € 7.50 – **CALZONE NORMALE** pomodoro, mozzarella, prosciutto 7.
- € 12.00 – **FRUTTI DI MARE** pomodoro, mozzarella, frutti di mare * 2.3.4.7.12.14.
- € 7.50 – **ZOLA** pomodoro, mozzarella, zola 7.
- € 8.00 – **TIROLESE** pomodoro, mozzarella, speck 7.
- € 8.00 – **FETENTE** pomodoro, mozzarella, zola, salame picante 7.
- € 9.50 – **GOLOSA** pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola 2.7.
- € 8.00 – **ISCHIA** pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla 7.
- € 9.50 – **MAGRASSA** pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi 7.
- € 8.00 – **MISTER POTATO** pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte 7.
- € 7.50 – **NAPOLI** pomodoro, mozzarella, acciughe, olive nere 4.7.
- € 8.00 – **PROSCIUTTO E FUNGHI** pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi 7.
- € 7.50 – **REGALE** pomodoro, prosciutto cotto, panna 7.
- € 7.50 – **ROMANA** pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi 4.7.
- € 9.00 – **SAETTA** pomodoro, mozzarella, bresaola, grana 7.
- € 9.00 – **CALZONE FARCITO** pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi 7.
- € 10.00 – **MONTANARA** pomodoro, mozzarella, scamorza aff. zola, porcini, speck 7.
- € 12.00 – **FAVOLA NEL BOSCO** pomodoro, bufala, rucola, funghi, crudo di Parma 7.
- € 9.00 – **ORTOLANA** pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni 7.
- € 10.50 – **PIZZICA LA BUFALA** pomodoro, bufala, zucchine, salame piccante, basilico 7.
- € 8.00 – **QUATTRO FORMAGGI** pomodoro, mozzarella, zola, taleggio, grana 7.
- € 8.50 – **QUATTRO STAGIONI** pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi 7.
- € 9.00 – **BOSCAIOLA** pomodoro, mozzarella, zola, funghi, cipolla, crudo di Parma 7.
- € 9.00 – **CAPRICCIOSA** pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive 7.
- € 10.00 – **CAPRESE** pomodoro, bufala, basilico, pomodri ciliegia, origano 7.
- € 10.00 – **PASTO DEL CORSARO** pomodoro, mozzarella, grana, gamberetti, porcini, rucola 2.7.
- € 9.50 – **TESORO DI CHIOGGIA** pomodoro, mozzarella, radicchio, zola, grana, crudo di Parma 7.
- € 9.50 – **FORMAGGIATA** pomodoro, mozzarella, zola, taleggio, grana, panna, scamorza affumicata 7.
- € 11.00 – **TAVERNA** pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, olive, grana, acciughe, capperi, cipolla, salame piccante, wurstel, carciofi 4.7.
- **NOVITA' DELLA SETTIMANA** ogni settimana una nuova pizza da gustare! Chiedi gli ingredienti

Le Bevande:

Acqua naturalizzata 0.75 cl € 2.00 *Trattata potabile naturale o gasata*

Acqua in bottiglia Maniva 0.75 cl € 2.50

Acqua in bottiglia Maniva 0.75 cl € 2.50

Bevande in lattina 0.33cl € 3.50

Birre alla spina :

Birra alla spina chiara Poretti 4 luppoli 20cl € 3.00 40cl € 5.00

Birra alla spina rossa Poretti 6 luppoli 20cl € 3.50 40cl. € 6.00

Birra alla spina Weissbier 30cl € 4.00 50cl. € 7.50

Birra alla spina Scarborough **IPA** senza glutine 20cl. € 3.70 40cl. € 7.00

Birre in bottiglia :

Birra Peroni senza glutine cl 33 € 4.50

Birra Ichnusa cl 33 € 4.50

Birra Scarborough Fair Ipa senza glutine cl 50 E 6.00

Birra Against the grain senza glutine cl 50 € 6.00

Birra Marmalade senza glutine cl 50 € 6.00

Birra Headland red 50 cl € 6.00

Birra analcolica cl 33 € 3.50

Birra Franziskaner Weissbier 50cl € 4.50

Caffetteria :

Caffè, decaffeinato, orzo € 2.00

Correzione € 1.00

Liquori Nazionali e Vodka € 3.00

Grappa barricata, Superalcolici € 5.00 Grappe € 3.50

Vino alla spina:

Vino bianco o rosso sfuso 1/4 € 2.50 1/2 € 5.00 1 Lt € 9.00

Vini bianchi in bottiglia :

Radical Chic sentori eleganti € 23.00 Greco dop € 22.00

Chardonnay delle Langhe doc € 20.00 Lugana doc € 29.00

Gewurztraminer doc € 29.00 Muller Thurgau igt € 25.00

Pinot nero frizzante Bio € 21.00 Falanghina dop € 21.00

Ribolla gialla frizzante € 16.00 Trebbiano doc € 18.00

Vino bianco al calice € 4.00 Ribolla gialla doc € 16.00

Rosato gentile "Belle Amour" € 25.00

Vini rossi in bottiglia :

Pegranegra blend di barbera, croatina e uva rara € 23.00

Dogma corposo e seducente, profilo barricato €22.00

Montefalco rosso doc bio € 26,00

Montepulciano d'Abruzzo € 18.00

Avio Lagrein Dunkel doc € 23.00

Ripasso Valpolicella € 28.00

Dolcetto d'Alba € 19.00

Vino rosso al calice € 4.00

Prosecco e Spumanti :

Baci di bianco Podere Scabini € 24.00

Baci di bianco Rosé Podere Scabini € 24.00

Prosecco Bottega docg extra dry € 25.00

Millesimato Extra dry € 17.00

Vino spumante dolce € 12.00