

Coperto 2,50



II MENU'

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

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 cl 50 E 6.00

Birra Against the grain cl 50 € 6.00

Birra Marmalade 50 cl € 6.00

Birra Headland red 50 cl € 6.00

Birra analcolica Tourtel cl 33 € 3.50

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

Vini in bottiglia :

Bianchi:

Pinot nero € 16.00

Vermentino I.G.T. € 19.00

Cerasuolo rosato € 17.00

Greco € 19.00

Falanghina € 19.00

Lugana € 21,00

Prosecco € 21..0

Millesimato Extra dry € 15.00

Vino spumante dolce € 12.00

Rossi :

Morellino di Scansano € 21,00

Montepulciano d'Abruzzo € 17.00

Bonarda vivace bio € 16.00

Nero d'avola € 20.00

Dolcetto d'Alba € 19.00

Caffè € 2.00






Liquori Nazionali € 3.00

Superalcolici € 5.00








Grappe € 3.50

Grappa Barricata € 5.00

Antipasti

- Burrata campana alla caprese con melanzane fritte e acciughe € 10,00 2.4.7.14. 
- Insalata di mare* con rucola selvatica e pomodorini € 13,00 2.4.14. 
- Roast-beef al sale con radicchio, scaglie di pecorino e citronette al pepe € 10,00 7. 
- Tartare di salmone con pistacchi e frutti di bosco € 14,00 2.4.8.14. 
- Tagliere di affettati e formaggi con olive belle di Cerignola e miele € 13,00 7. 

Primi piatti

- Tagliatelle con calamari*, asparagi, pomodorini e bottarga di muggine € 12,00 1.3.4.6.8.9.13. 
- Pokè di riso rosso con salmone, pomodori, cetrioli, piselli, nocciole, salsa di soia € 13,00 4.6.8. 
- Spaghettoni di pasta fresca cacio e pepe € 8,00 1.2.3.4.6.7.8.9.10. 
- Paella di pesce * € 17,50 2.4.7.9.12.14. 
- Spaghettoni di pasta fresca allo scoglio* € 13,50 1.2.3.4.6.7.8.9.10.11.13.14. 
- Quadrotto al baccalà con code di gamberi*, pomodorini, pinoli e basilico € 12,00 1.2.3.4.6.7.8.9.13. 
- Riso Carnaroli con fiori di zucca e limone mantecato al caprino € 10,00 7.9.12. 










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

Legenda allergeni:




1.cereali e derivati 2.crostacei 3.uova 4.pesce 5.arachidi. 6.soia 7.latte 8.frutta a guscio 9.sedano 10.senape
11.sesamo 12.anidride solforosa e solfiti 13.lupini 14.molluschi

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.

Secondi piatti

- Tagliata di scottona con rucola selvatica e pecorino € 16,00 ^{7.} 
- Battuta di scottona con asparagi, parmigiano e briciole di pancetta € 16,00 ^{3.7.} 
- Petto di pollo alla griglia o alla milanese con patatine* fritte € 10,00 ^{3.6.10.13.} 
- Filetto di vitello al rum bianco, fichi e gocce balsamico € 18,00 ^{7.9.12.} 
- Grigliata mista di pesce* € 22,00 ^{2.4.12.} 
- Spiedino di salmone e gamberi* al sesamo con ananas e salsa guacamole € 18,00 ^{2.3.4.7.10.11.14.} 
- Branzino* alla griglia su julienne di verdure e citronette allo zenzero € 17,00 ^{2.4.14.} 
- Fritto misto di calamari* Patagonia ciuffi* e gamberetti* € 18,00 ^{2.4.6.7.12.14} 
- Fritto di calamari* Patagonia e ciuffi € 18,00 ^{2.4.6.7.12.14.} 

Contorni

- Verdure alla griglia € 5,00 Patate fritte* € 4,00 
- Patate al forno € 4,00 Insalata mista € 4,00 
- Formaggio a piacere € 4,00 ^{7.} Tagliere di formaggi misti con miele d'acacia € 10,00 ^{7.} 

Panini e Insalatone

Hamburger di manzo & patatine* € 9,00

Panino con manzo, gentile, pomodoro, bacon, formaggio, salsa BBQ ^{1.3.6.7.8.10.11.12.}

Hamburger di mare & patatine* € 9,00

Panino con pesce spada, gentile, pomodoro, maionese ^{1.3.4.6.7.8.10.11.}

I panini , su richiesta, sono disponibili anche senza glutine con supplemento di € 2,00

Insalatona di terra : gentile, carote, pomodoro, scamorza, speck, olive taggiasche € 8,00 ^{7.} 

Insalatona di mare: gentile, rucola, pomodori secchi , tonno, gamberi, glassa balsamica € 8,00 ^{2.4.12.14.} 

Legenda allergeni:

1.cereali e derivati 2.crostacei 3.uova 4.pesce 5.arachidi. 6.soia 7.latte 8.frutta a guscio 9.sedano 10.senape
11.sesamo 12.anidride solforosa e solfiti 13.lupini 14.molluschi

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.