

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

Cheese cake salata con carpaccio di salmone marinato all'arancia e melograno € 12,00 

Riso rosso Thai con gamberi* e mele al latte di cocco, curry e anacardi € 10,00 

Gnocco fritto con lardo di patanegra, miele d'acacia e noci € 10,00 

Insalata di mare* con pomodorini e olive taggiasche € 13,00 

Tagliere di affettati e formaggi misti con peperoncini piccanti al tonno e miele € 13,00 

Primi piatti

Tagliatelle ai crostacei* € 12,00

Paccheri al nero di seppia con pomodorini, gamberi* e pistacchi € 12,00

Spaghettoni di pasta fresca cacio e pepe € 8,00

Paella di pesce * € 17,00 










Spaghettoni di pasta fresca allo scoglio* € 13,50

Gnocchetti con zola, noci e spinacino novello € 10,00



Risotto con basilico, pinoli tostati e bufala € 10,00 

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

Secondi piatti

- Tagliata di Picanha con funghi champignon e timo € 18,00 
- Galletto amburghese Vallespluga (gr.600 circa) marinato alla paprica con patate € 15,00 
- Petto di pollo alla griglia o alla milanese con patatine* fritte € 9,00 
- Ribs iberiche (gr.550 circa) alla birra rossa brasate a bassa temperatura con crauto viola € 16,00 
- Grigliata mista di pesce* € 22,00 
- Salmone alla griglia con salsa Tzatziki € 16,00 
- Millefoglie di branzino* e melanzane con coulis al pomodoro e mandorle € 17,00 
- Fritto misto di calamari* Patagonia ciuffi e gamberetti* € 15,00 
- Fritto di calamari* Patagonia e ciuffi € 15,00 


Contorni

- Verdure alla griglia € 5,00 Patate fritte* € 4,00 
- Patate al forno € 4,00 Insalata mista € 4,00 

Panini e Insalatone

- Hamburger di manzo & patatine* Panino con manzo, gentile, pomodoro, bacon, formaggio, salsa BBQ € 9,00
- Hamburger di mare & patatine* Panino con pesce spada, gentile, pomodoro, maionese € 9,00

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 
- Insalatona di mare: gentile, rucola, pomodori secchi , tonno, gamberi, glassa balsamica € 8,00 