

# LE NOSTRE SERATE

## **Mercoledì:**

Pizza al 50% (no asporto)

## **Giovedì:**

SERATA della ZUPPA DI PESCE

“Il Caciucco” con acqua e 1/4 di vino incluso

20,00 Euro

## **Venerdì:**

- Spaghetti ai crostacei e molluschi
- Sorbetto
- Grigliata di pesce

20,00 Euro  
(bevande escluse)

*GLI INGREDIENTI DI QUESTI PIATTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI E CONTENERE ALLERGENI:  
PER MAGGIORI INFORMAZIONI CHIEDERE AL PERSONALE*

# MENU DEGUSTAZIONE

*Insalata di mare*

*Guazzetto di cozze e vongole*

*o*

*Filetto di branzino all'aceto balsamico*

*Gnocchetti al granchio*

*Taglioline gamberi e porcini*

*Sorbetto*

*Fritto misto*

*Grigliata di pesce*

*Acqua e vino della casa*

**38,00 Euro**

**GLI INGREDIENTI DI QUESTI PIATTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI E CONTENERE ALLERGENI:  
PER MAGGIORI INFORMAZIONI CHIEDERE AL PERSONALE**

# ***MENU DI PESCE***

## ***Antipasti***

Filetto di branzino (con tris di aceto balsamico)	€10,00
Cocktail di gamberi	€11,00
Misto freddo della casa (seppie, polipo, gamberi con salsa, mazzancolla, scampo, capasanta, crostino con salmone affumicato, granchio)	€15,00
Insalata di mare (seppia, polipo, gamberetti, pomodorini)	€10,00
Guazzetto di cozze e vongole	€10,00
Vongole al vino bianco	€12,00
Cozze alla tarantina	€8 ,00
Affumicato di tonno, spada e salmone	€14 ,00
Zuppetta di crostacei e molluschi (cozze, vongole, mazzancolla, granchio, capasanta, gamberi, calamari)	€15,00

## ***Primi***

Cappellacci alla crema di scampi	€12,00
Caramelle di persico e gamberetti con burro e timo	€12,00
Gocchetti al granchio	€12,00
Taglioline all'astice	€18,00
Spaghetti allo scoglio	€20,00
Spaghetti alle vongole	€10,00
Risotto alla pescatora	€12,00
Taglioline gamberi e Porcini	€15,00
Taglioline al salmone	€10,00
Penne taleggio e gamberi	€10,00
Maccheroncini alle canocchie	€10,00

***GLI INGREDIENTI DI QUESTI PIATTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI E CONTENERE ALLERGENI:  
PER MAGGIORI INFORMAZIONI CHIEDERE AL PERSONALE***

## ***Secondi***

Catalana di crostacei ( <i>per 2 persone su ordinazione</i> ) (1 astice, 4 scampi, 4 mazzancolle, 1 granchio, cozze, 4 spiedini di gamberi, 4 capesante, su un letto di verdura in pinzimonio)	€66,00
Fritto Misto reale (anelli di calamaro, gamberi, verdure , scampo, granchio, mazzancolla, capasanta)	€18,00
Fritto Misto (anelli di calamaro, gamberi, verdure)	€12,00
Grigliata mista (sogliola, spiedino di gamberi, spiedino di seppia, scampo, mazzancolla, gran.chio capasanta)	€19,00
Grigliata mista di crostacei (mezzo astice, granchio, 2 spiedini di gamberi, 2 scampi, 2 manazzancolle, 2 capesante)	€28,00
Spiedini misti con capasanta (3 spiedini di gamberi, 2 spiedini di seppie, 1 capasanta)	€18,00
Trancio di pesce spada (all'etto)	€4,00
Gamberi all'arancia	€13,00
Orata o branzino 500 gr. Circa	€15,00
Filetto di branzino al pepe rosa	€14,00

## ***Contorni***

Patate al forno o fritte	€4,00
Spinaci al burro	€4,00
Verdure grigliate	€4,00

***GLI INGREDIENTI DI QUESTI PIATTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI E CONTENERE ALLERGENI:  
PER MAGGIORI INFORMAZIONI CHIEDERE AL PERSONALE***

# ***MENU DI CARNE***

## ***Antipasti***

Bruschette miste (6 pz.)	€ 9,00
Salumi con pinzini	€ 8,00
Prosciutto e bufala (o melone in stagione)	€ 9,00

## ***Primi***

Cappellacci di Zucca (ragù, burro e salvia, mandorle e scamorza)	€10,00
Ravioli di taleggio con aceto balsamico alle pere	€10,00
Gnocchetti noci e speck	€10,00
Risotto ai funghi porcini	€10,00
Spaghetto al torchio alla carbonara	€9,00
Cappelletti (condimento a scelta)	€10,00

## ***Secondi***

Tagliata di manzo (rosmarino o aceto balsamico)	€15,00
Filetto di manzo (pepe verde, aceto balsamico)	€18,00
Carne alla griglia	€12,00
Scaloppine (preparate a piacere)	€10,00
Straccetti di manzo ai Funghi	€12,00

***GLI INGREDIENTI DI QUESTI PIATTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI E CONTENERE ALLERGENI:  
PER MAGGIORI INFORMAZIONI CHIEDERE AL PERSONALE***

# **CARTA VINI**

## ***Le Bollicine***

"Senior" Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG - Bortolomiol €10,00

## ***I Bianchi***

Ribolla Gialla Colli Orientali del Conte D'Attimis €16,00

Pinot bianco Alto Adige - Viticoltori Di Caldaro €14,00

Müller Thurgau del Trentino - Lavis €14,00

Greco di Tufo DOCG - Dedicato A Marianna €14,00

Vermentino di Sardegna - Piero Mancini €14,00

Pignoletto Reno DOC frizzante "Quattro Ville" - Righi €12,00

## ***I Rossi***

Lambrusco Reggiano "Pra di Bosso" - Casali €12,00

Cabernet Sauvignon Maniago - Conte D'Attimis €14,00

# ***PIZZE CLASSICHE***

Schiacciata	€2,50
Marinara (pom., aglio)	€3,50
Margherita (pom., mozz.)	€5,00
Napoli (pom., mozz., acciughe)	€5,50
Romana (pom., mozz., capperi, acciughe)	€5,50
Cotto (pom., mozz., p. cotto)	€5,50
Cotto e funghi (pom., mozz., p. cotto, funghi)	€6,50
4Formaggi (pom., mozz., fontina, gorgonzola, provola)	€7,00
Capricciosa (pom., mozz., p. cotto, carciofi, funghi)	€7,00
4stagioni (pom., mozz., salsiccia, p. cotto, funghi, carciofi)	€7,00
Inglesina (pom., mozz., p. crudo)	€7,00
Diavola (pom., mozz., salame piccante)	€6,50
Tonno e cipolla (pom., mozz., tonno, cipolla)	€6,50
Calzone (mozz., p. cotto, carciofi, funghi, pom. all'uscita)	€7,00
Parmigiana (pom., mozz., melanzane, parmigiano)	€7,00
Treviso (pom., mozz., radicchio, parmigiano)	€7,00
Valtellina (pom., mozz., bresaola, rucola, parmigiano)	€8,00
Mediterranea (pom., mozz., verdure grigliate, radicchio)	€7,50
Funghi freschi (pom., mozz., funghi freschi)	€7,00

## ***Aggiunte***

Funghi freschi, verdure, tonno	€1,50
Funghi porcini, rucola, gamberetti, salumi, moz. di bufala	
Tutti gli altri ingredienti	€1,00
Pizza tirata	€2,00

***GLI INGREDIENTI DI QUESTI PIATTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI E CONTENERE ALLERGENI:  
PER MAGGIORI INFORMAZIONI CHIEDERE AL PERSONALE***

# ***PIZZE SPECIALI***

Don Abbondio (pom., mozz., funghi, speck, grana)	€8,00
Renzo (pom., mozz., p. cotto, würstel, salsiccia, salame piccante)	€8,00
Lucia (pom., mozz. di bufala, p. crudo)	€8,00
Promessi sposi (a sorpresa)	€9,00
Innominato (pom., mon., gorgonzola, speck)	€7,50
Frutti di mare (pom., mon., frutti di mare)	€9,50
Carbonara (pom., mozz., pancetta, uovo sbattuto, grana)	€7,00
Fantasia (mozz., mascarpone, noci, speck)	€8,00
Rustica bianca (mozz., pancetta, spinaci, salsiccia)	€7,50
Marinara saporita (pom., aglio, parmigiano reggiano)	€4,00
Pizza Mary (mozz., prosciutto e melone in stagione)	€8,00
Perpetua (pom., mozz., würstel, patate, salsiccia)	€8,00
Conte Attilio (pom., mozz., aceto balsamico, parmigiano, rucola)	€8,00
Agnese (pom., mozz., salmone, panna)	€9,00
Monaca di Monza (pom., mozz., salsiccia, funghi freschi, mascarpone, porchetta e grana)	€ 8,00
Tonio (pom., mozz., p. cotto, tonno)	€7,50
Oste (pom., mozz., salsiccia, patate al forno, funghi, gorgonzola)	€7,00
Azzeccagarbugli (pom., mozz., salsiccia, peperoni, cipolla, patate al forno, salmone a affumicato)	€7,50
Cardinale Borromeo (mozz., salsa tartufata, speck, uovo intero)	€8,00
Donna Prassede (mozz., stracchino, pomodori ciliegini, grana)	€7,00
Padre Cristoforo (pom., mozz., gamberetti, zucchine)	€9,00
Don Rodrigo (pom., mozz., asparagi, mascarpone, porchetta, grana)	€8,50
Griso (pom., mozz., p. cotto, menzane)	€7,50
Don Ferrante (pom., mozz., radicchio, porchetta, grana)	€7,50



# BEVANDE

Acqua naturale o frizzante in bottiglia	cl. 75	€2,00
Acqua naturale o frizzante alla spina	cl. 50	€1,50
Acqua naturale o frizzante alla spina	cl. 100	€2,00

Coca cola alla spina	cl. 50	€4,50
Coca cola alla spina	cl. 100	€8,00

Bibite in lattina	cl. 33	€2,50
-------------------	--------	-------

## VINO SFUSO DELLA CASA:

Sangiovese – Trebbiano - Bianco frizzante - Rabosello rosato frizzante

cl. 25	€2,50
cl. 50	€4,00
cl. 100	€7,00

Birra alla spina bionda	cl. 100	€8,50
Birra alla spina blanche, rousse	cl. 100	€11,00

Birra bottiglia	cl. 33	€3,50
Birra bottiglia	cl. 66	€4,50

Konig Ludwig Weiss	cl. 50	€5,50
--------------------	--------	-------

# CONSIGLIAMO

*Tagliatelle al carbone vegetale con limone  
gamberi e vongole  
€12,00*

*Polpo in padella con olive taggiasche e feta su  
letto di rucola  
€16,00*

*Fritto di paranza  
€15,00*

*Tagliata di tonno in crosta di pinoli  
€14,00*

**GLI INGREDIENTI DI QUESTI PIATTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI E CONTENERE ALLERGENI:  
PER MAGGIORI INFORMAZIONI CHIEDERE AL PERSONALE**