

MENU DI PESCE

Antipasti di mare

- Cocktail di gamberi €12,00
- Filetto di branzino (con tris di aceto balsamico)€12,00
- Misto freddo della casa (seppie, polipo, gamberi con salsa, mazzancolla, scampo, capasanta, crostino con salmone affumicato, granchio) €17,00
- Insalata di mare (seppia, polipo, gamberetti, pomodorini) €12,00
- Guazzetto di cozze e vongole €12,00
- Vongole al vino bianco €13,00
- Cozze alla tarantina €10,00
- Affumicato di tonno, spada e salmone €17,00
- Zuppetta di crostacei e molluschi (cozze, vongole, mazzancolla, granchio, capasanta, gamberi, calamari) €18,00

Primi di mare

- Cappellacci di zucca alla crema di scampi €12,00
- Caramelle di persico e gamberetti con burro e timo€13,00
- Gnocchetti al granchio €12,00
- Tagliolini all'astice €20,00
- Spaghetti allo scoglio €20,00
- Spaghetti alle vongole €12,00
- Risotto alla pescatora €13,00
- Tagliolini gamberi e Porcini €16,00
- Tagliolini al salmone €10,00
- Penne taleggio e gamberi €10,00
- Maccheroncini alle canocchie €10,00
- Tagliatelle al carbone vegetale con limone gamberi e vongole €13,00

Secondi

- Catalana di crostacei (per 2 persone su ordinazione) (1 astice, 4 scampi, 4 mazzancolle, 1 granchio, cozze, 4 spiedini di gamberi, 4 capesante, su un letto di verdura in pinzimonio)€77,00
- Fritto Misto reale (anelli di calamaro, gamberi, verdure , scampo, granchio, mazzancolla, capasanta) €20,00
- Fritto Misto (anelli di calamaro, gamberi, verdure) €13,00
- Grigliata mista (sogliola, spiedino di gamberi, spiedino di seppia, scampo, mazzancolla, granchio capasanta) €21,00
- Grigliata mista di crostacei (mezzo astice, granchio, 2 spiedini di gamberi, 2 scampi, 2 mazzancolle, 2 capesante) €33,00
- Spiedini misti con capasanta (3 spiedini di gamberi, 2 spiedini di seppie, 1 capasanta) €21,00
- Trancio di pesce spada (all'etto) €5,00
- Gamberi all'arancia €14,00
- Orata o branzino 500 gr. Circa €15,00
- Filetto di branzino al pepe rosa € 14,00
- Polpo in padella con olive taggiasche e feta su letto di rucola € 18,00

- Fritto di paranza € 17,00
- Tagliata di tonno in crosta di pinoli €16,00

Contorni

- Patate al forno o fritte €5,00
- Spinaci al burro €5,00
- Verdure grigliate €5,00

MENU DI CARNE

Antipasti

- Salumi con pinzini € 10,00
- Bruschette miste (6 pz.)€ 9,00
- Prosciutto e bufala €10,00

Primi

- Cappellacci di zucca al ragù o burro e salvia €10,00
- Ravioli di taleggio palazzetto con aceto balsamico €10,00
- Gnocchetti noci e speck €10,00
- Risotto ai funghi porcini €12,00
- Spaghetto al torchio alla carbonara €8,00
- Cappelletti in brodo o al ragù o con panna €10,00

Secondi

- Tagliata di manzo (rosmarino o aceto balsamico) €17,00
- Filetto di manzo (pepe verde, aceto balsamico) €20,00
- Carne alla griglia €15,00
- Scaloppine ai funghi, al vino o al limone €12,00
- Straccetti di manzo ai funghi € 14,00

CARTA VINI

Le Bollicine

- "Senior" Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG - Bortolomiol €18,00
- Pignoletto Reno DOC frizzante "Quattro Ville" - Righi €16,00
- Perlage Canah €25,00

I Bianchi

- Ribolla Gialla Colli Orientali del Conte D'Attimis €16,00
- Pinot bianco Alto Adige - Viticoltori Di Caldaro €22,00
- Müller Thurgau del Trentino - Lavis €16,00
- Vermentino di Sardegna - Piero Mancini € 24,00
- Grillo €13,00
- Greco Samnis €20,00
- Grillo Bio Mulini a vento €14,00
Vermentino di Sardegna Costa Molino €25,00
- Lugana Grande Doc €17,00
- Gewurtztraminer Caldaro €28,00
Passerina Velenosi €17,00

Linea Alturis

- Friuliano €16,00
Ribolla Gialla €16,00
- Traminer Aromatico €16,00
- Muller Thurgau €16,00

I Rossi

- Lambrusco Reggiano "Pra di Bosso" - Casali €15,00
- Cabernet Sauvignon Maniago - Conte D'Attimis €20,00

MENU DI PESCE DA 33€

- Insalata di mare Spaghetto allo scoglio
- Grigliata di pesce (sogliola, spiedino di seppia, spiedino di gamberi, capasanta)
- Sorbetto

MENU DI PESCE DA 43€

- Insalata di mare
- Guazzetto di cozze e vongole Tagliolini gamberi e porcini Gnocchi al granchio
- Grigliata di pesce (sogliola, spiedino di seppia, spiedino di gamberi, capasanta) Fritto misto
- Sorbetto