

ANTIPASTI

OSTRICHE FRITTE

N6 fines de claire a porzione

€ 18.00

PICCOLO FRITTO

CALAMARO-GAMBERO-SCAMPETTO-FILETTO DI PESCE

€ 18.00

CANESTRELLI GRATINATI

€ 15.00

CAPESANTE GRATINATE

4 PZ A PORZIONE

€ 24.00

CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO

€ 18.00

TARTARE DI FILETTO DI MANZO

TAGLIATA a COLTELLO

€ 20.00

CARPACCIO DI ANGUS AFFUMICATO

MOUSSE DI RICOTTA AL BASILICO, SFOGLIATINA AL ROSMARINO

€ 18.00

PARMIGIANA DI MELANZANE FRITTA

€ 12.00

CRUDITEE

TARTARE O CARPACCIO DI PESCE CRUDO
branzino, scampi, passion fruit, mela verde e pane carasau
€ 25.00

TARTARE di GAMBERO ROSSO di MAZZARA
macedonia di frutti di bosco e crostini alle erbette
€ 30.00

TARTARE di GAMBERO COMUNE
INSALATINA CROCCANTE
€ 20.00

ANTIPASTO MISTO DI PESCE CRUDO
€ 30.00

OSTRICHE

FINES DE CLAIRES € 3.00

OSTRICHE GILARDEAU € 8.00

CROSTACEI

SCAMPO piccolo € 2.50

SCAMPO medio € 5.00

GAMBERO ROSSO di MAZZARA medio € 6.50

GAMBERO COMUNE (ARGENTINA) € 3.00

CONCHIGLIE

CAPASANTA Atlantico € 5.50

CANESTRELLO € 1.00

PRIMI PIATTI

SPAGHETTINI CON VONGOLE LUPINO *sgusciate*
bottarga di muggine, burro, filetto di alice
€ 25.00

SPAGHETTONI AI FRUTTI DI MARE
€ 25.00

LINGUINE all'ASTICE *(per 2 persone)*
€ 35.00
a persona

LINGUINE alla SICILIANA
Pesce spada, pomodorini, capperi, finocchio, aglio, cipolla
Olive nere della riviera, prezzemolo
€ 22.00

VELLUTATA DI ZUCCA
Pancetta croccante e porri fritti
€ 12.00

PAPPARDELLE (pasta fresca) FUNGHI PORCINI
formaggio Bagoss
€ 18.00

SPAGHETTI alla CARBONARA di MONTAGNA
uovo in camicia, speck, erba cipollina, croccante di patate e
cipolla
€ 18.00

SECONDI PIATTI

PESCE

IL NOSTRO BRANZINO AL SALE

cavolfiore al vapore

€ 22.00

FILETTO di TONNO

(scottato in padella), cipolla di tropea caramellata con passito di

Pantelleria

capperi, pinoli tostati

€ 22.00

ZUPPA di PESCE

consigliata come piatto unico

€ 35.00

GAMBERONI ALLA GRIGLIA

olio, aglio e prezzemolo

€ 22.00

GRIGLIATA MISTA

Filetto di pesce, gamberone, scampo, calamaro, capasanta

€ 25.00

GRIGLIATA di CROSTACEI

Aragosta, scampi, gamberoni

€ 65.00

CATALANA

Aragosta, scampi, gamberoni

€ 65.00

SECONDI PIATTI

CARNE

COTOLETTA alla MILANESE (vitello)

patate e cipolle caramellate

€ 22.00

FILETTO di MANZO (scottona) in CROSTA di SPECK

salsa al vino rosso, cipolla rossa frita

€ 30.00

COSTATA di MANZO alla GRIGLIA (450 gr / 500 gr circa)

marinata e affumicata con spezie pregiate

patate arrosto

€ 23.00

FIorentina

€ 8.00 all'ettogrammo

PICCOLO CARRE' di MAIALE

Affumicato alla griglia con salsa BBQ al miele

valerianella con salsa yogurt alla senape

€ 20.00

COSTOLETTE di AGNELLO scottadito

marmellata di mirtilli rossi e spinacini saltati in padella

€ 28.00

GRIGLIATA MISTA

SALAMINA, POLLO, COSTINE DI MAIALE, SCAMONE

€ 20.00

PIATTI DALLA TRADIZIONE

TORTELLI di ZUCCA
FONDUTA di ROBIOLA di CAPRA
€ 16.00

TORTELLINI di VALEGGIO
IN BRODO O AL BURRO E SALVIA O SALSICCIA E POMODORO
€16.00

CAPUNSEI de SUFRI'(Solferino)
BURRO E SALVIA oppure SALSA al POMODORO e SALSICCIA
€ 12.00

BACCALA' in UMIDO con POLENTA
€ 18.00

LUCCIO del GARDA
SALSA MANTOVANA e POLENTA di GRANO SARACENO
€ 16.00

LASAGNE ALLA BOLOGNESE
€ 16.00

FORMAGGI

Dalla vetrina la nostra selezione di formaggi di diverse
stagionature

MUCCA, CAPRA, PECORA

Piccola € 10.00

Media € 20.00

Grande € 35.00

SALUMI

PROSCIUTTO CRUDO PARMA (stagionato 30 mesi)

Piccolo € 15.00 Medio € 25.00 Grande € 40.00

PROSCIUTTO CRUDO PARMA (stagionato 24 mesi)

Piccolo € 10.00 Medio € 15.00 Grande € 30.00

PROSCIUTTO CRUDO al PEPE (sardegna)

Piccolo € 12.00 medio € 25.00 € 32.00

CULATELLO

Piccolo € 25.00 medio € 45.00 grande € 70.00

CULACCIA

Piccolo € 12.00 medio € 25.00 Grande € 40.00

SPECK RISERVA del CONTADINO

Piccolo € 8.00 medio € 15.00 € 30.00

PANCETTA NOSTRANA

Piccolo € 6.00 medio € 12.00 € 25.00

PANCETTA AFFUMICATA

Piccolo € 8.00 € 16.00 € 32.00

FILETTO di SPECK AFFUMICATO

Piccolo € 15.00 medio € 30.00 Grande € 50.00

COPPA PIACENTINA

Piccolo € 8.00, € 16.00 € 30.00

PALETA di PATA NEGRA

Piccolo € 15.00 € 32.00 € 65.00

LA PIZZA

NUVOLA

NON SI EFFETTUANO VARIANTI

BIANCA

olio e.v.o., rosmarino, sale maldon

€ 6.00

SEMPLICE

***la nostra salsa di pomodoro condita, mozzarella latte vaccino
basilico fresco***

€ 10.00

PROSCIUTTO COTTO

***la nostra salsa di pomodoro condita, mozzarella di latte vaccino
prosciutto cotto a crudo***

€ 14.00

BUFALINA

***la nostra salsa di pomodoro condita, mozzarella di bufala Campana
pomodorini confit al rosmarino, basilico fresco***

€ 14.00

ECCELLENZA

***la nostra salsa di pomodoro condita, mozzarella latte vaccino
prosciutto crudo di Parma, burratina, pomodorini semi dry e basilico
fresco***

€ 18.00

TONNO

***la nostra salsa di pomodoro condita, mozzarella di latte vaccino
tonno fresco, cipolle caramellate***

€ 18.00

VEGETARIANA

***la nostra salsa di pomodoro condita, mozzarella latte vaccino
verdure alla griglia***

€ 16.00

CONTORNI

PATATE SALTATE

€ 5.00

PATATINE FRITTE

€ 5.00

PATATE e CIPOLLE CARAMELLATE

€ 8.00

INSALATA MISTA

€ 5.00

CAVOLFIORE al VAPORE

€ 6.00

VERDURE ALLA GRIGLIA

Zucchine, melanzane, pomodoro, peperone, patata

€ 12.00

IIFORMAZIONI UTILI

*Il pesce da noi utilizzato per carpacci e crostacei
crudi e marinati, subisce il trattamento, obbligatorio per legge, di
ABBATTIMENTO di temperatura -20 c° per 24 ore.*

In mancanza di prodotto fresco verrà utilizzato lo stesso da noi abbattuto in precedenza

o

acquistato già abbattuto a bordo dall'azienda venditrice

Per eventuali richieste oltre le proposte menù chiedere preventivamente il prezzo

*La nostra cucina NON è attrezzata con un laboratorio specifico per
la CELIACHIA e altre intolleranze alimentari
quindi non viene garantita la NON contaminazione crociata degli alimenti*

Acqua minerale

piccola cl 25 € 2.50

media cl 50 € 4.00

grande cl 75 € 5.00

Coperto € 3.00

Orario Cucina Dalle ore 12.30/14.30 19.00/21.30. Lunedì chiuso

