

MENÙ DEL GIORNO

1 Primo
1 Secondo
 $\frac{1}{4}$ Vino della Casa
Acqua 0,75cl
Caffè

13€

(bibite, birra, amari o grappe
sono escluse)

MENU DI MARRE

Antipasti

Bibidi Bobidi Bu... polpo come vuoi tu!	...
(14. x/xx)	
Cozze marinate, pepate o alla tarantina	15,00€
(14.)	
Gamberetti alla milanese	15,00€
(1.2.3.6.7. x/xx)	
Zuppetta di frutti di mare	18,00€
(2.14.)	
Degustazione dello Chef	a persona 23,00€
(7 portate, minimo 2 persone)	
(1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.14. x/xx)	
Degustazione Special	a persona 28,00€
(9 portate, minimo 2 persone)	
(1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.14. x/xx)	

Crudit 

Ostriche (ostriche special, varia il prezzo)	(14.)	5,00€
Scampi (2. x/xx)		3,50€
Gambero rosso (2. x/xx)		4,00€
Ricci di mare (14.)		5,00€

Royal crudit 

Intrigo di mare (4.7. x/xx)	18,00€
Carpaccio (4. x/xx)	18,00€
Tartare (2.4. x/xx)	18,00€
Il nostro mare (2.4.14. x/xx)	30,00€
(8 pezzi)	

Primi di mare

Spaghetti ai frutti di mare (1.2.4.14 x/xx)	18,00€
Spaghetti alle vongole (1.14.)	18,00€
Linguine agli scampi (1.2.)	18,00€
Pennette cernia ed olive (1.4.)	18,00€
Linguine allo scorfano (1.4.)	18,00€

Primi Special

Linguine ostriche e zucchine	(1.14.)	22,00€
Linguine burro e ricci	(1.2.7.14.)	25,00€
Linguine all'astice	(1.2.)	a persona 30,00€
(Minimo 2 persone)		
Primo speciale dello Chef		25,00€

Secondi di mare

Frittura di alici	(1.3.4. x/xx)	15,00€
Frittura di calamari	(1.2.3.14. x/xx)	18,00€
Frittura di gamberi e calamari	(1.2.3.14. x/xx)	18,00€
Fritto misto	(1.2.3.4.14. x/xx)	18,00€
Grigliata di crostacei	(2. x/xx)	20,00€
Grigliata mista	(2.4.14. x/xx)	20,00€
Tagliata di tonno, rucola, grana e pomodorini	(4.7. x/xx)	20,00€
Branzino al sale	(4.)	22,00€
Branzino alla livornese	(4.)	22,00€
Branzino all'acqua pazza	(2.4.)	22,00€
Branzino alla griglia	(4.)	22,00€
Astice alla catalana	(2.)	a persona 30,00€

Contorni

Verdure grigliate		5,00€
Patatine fritte	(1.)	5,00€
Patate sfiziose	(1.7.)	6,00€
Insalate		5,00€

MENU' DI TERRA

Antipasti

Affettato misto		15,00€
Gnocchi fritti con prosciutto crudo	(1.)	18,00€

Primi di terra

Fusilli zucchine e speck	(1.7.)	15,00€
Spaghetti alla carbonara	(1.3.7.)	15,00€
Gnocchi alla Sorrentina	(1.7.)	13,00€

Secondi di terra

Scaloppine al vino bianco, limone zola	(1.3.7.)	15,00€
Cotoletta alla milanese	(1.3.6.)	15,00€
Tagliata di manzo, rucola, pomodorini e grana	(7.)	22,00€

LE NOSTRE PIZZE

Margherita (pom, mozzarella) (1.7.)	7,00€
Sotto sopra (margherita rovesciata) (1.7.)	7,00€
Marinara (pom, aglio) (1.)	6,50€
Napoli (pom, mozzarella, acciughe) (1.4.7.)	8,00€
Romana (pom, mozzarella, acciughe, capperi) (1.4.7.)	9,00€
Pugliese (pom, mozzarella, cipolle) (1.7.)	8,00€
Calabrese (pom, mozzarella, salame piccante) (1.7.)	8,00€
Prosciutto e funghi (pom, mozz, prosc., funghi) (1.7.)	8,50€
Prosciutto (pom, mozzarella, prosciutto) (1.7.)	8,00€
Capricciosa (pom, mozz, prosc. cotto, carciofini, capperi, olive) (1.7.)	8,50€
4 stagioni (pom, mozzarella, prosc. cotto, funghi, carciofi) (1.7.)	9,00€
Caprese (pomodoro, mozzarella, pomodorini) (1.7.)	8,00€
Caprese special (pomodoro, mozzarella, pomodorini, mozzarella di bufala) (1.7.)	13,00€
Vegetariana (pomodoro, mozzarella, verdure grigliate) (1.7.)	10,00€
Boscaiola (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, olive, peper, speck) (1.7.)	13,00€
4 formaggi (mozzarella, formaggi misti) (1.7.)	10,00€
Speck e panna (pom, mozz, panna, speck) (1.7.)	10,00€
Crudo e taleggio (mozzarella, taleggio, prosciutto crudo) (1.7.)	10,00€
Crudo e rucola (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo) (1.7.)	10,00€

PIZZE NOSTRE

Würstel (pom, mozzarella, würstel) (1.7.)	8,00€
Würstel e patatine (pom, mozz, würstel, patatine) (1.7.)	9,00€
Carciofi (pom, mozzarella, carciofi) (1.7.)	8,00€
Panna e carciofi (pom, mozz, panna, carciofi) (1.7.)	9,00€
Rustica (pom, mozzarella, speck, cipolle) (1.7.)	9,00€
Salsiccia e friarielli (mozz, salsiccia, friarielli) (1.7.)	15,00€
Salsiccia e peperoni (mozz, salsiccia, peperoni) (1.7.)	13,00€
Parmigiana (pom, mozz, melanzane grigliate, parmigiano grattugiato) (1.7.)	10,00€
Pescatora (pomodoro, frutti di mare) (1.2.4.14. x/xx)	18,00€
Gamberetti e rucola (pomodoro, mozzarella, gamberi, rucola) (1.2.7. x/xx)	15,00€
Tonno (pom, mozzarella, tonno) (1.4.7.)	10,00€
Tonno e cipolle (pom, mozzarella, tonno, cipolle) (1.4.7.)	10,00€
Focaccia bianca (1.)	6,00€
Focaccia rossa (1.)	6,50€
Focaccia (rucola, grana a scaglie, pomodorini freschi) (1.7.)	10,00€

GIRO PIZZA
a persona 20,00€
(escluso il bere)

Per un servizio più veloce, alle tavolate superiori a 15 persone si chiede di non dividere il conto

DOLCI & BEVANDE

Tutti i dolci sono prodotti in casa
ad opera dello Chef

Dolce	(1.3.4.5.6.7.8. x/xx)	7,00€
Misto di dolci	(1.3.4.5.6.7.8. x/xx)	20,00€

Bevande

Acqua 0,75lt		2,50€
Bibite in lattina		3,00€
Coca-Cola in bottiglia 1lt		8,00€
Birra piccola		4,00€
Birra media		7,00€
Vino sfuso bianco/rosso 1/4lt		5,00€
Vino sfuso bianco/rosso 1/2lt		10,00€
Vino sfuso bianco/rosso 1lt		15,00€
Caffè		1,00€
Caffè corretto		1,50€
Amari		4,00€
Grappe Francoli	Ris. 3	5,00€
	Ris. 5	5,00€

Cognac	Vspo	7,00€
	Rare	12,00€
	XO	15,00€

Whisky		5,00€
--------	--	-------

INGREDIENTI ALLERGENI

Gentile cliente, nel ringraziarla per averci scelto, la direzione, nel segno della trasparenza dell'informazione al cliente e nel rispetto del regolamento UE 1169/2011, vi informa che alcuni ingredienti e materie prime utilizzate nelle nostre preparazioni rientrano nell'elenco degli "ALLERGENI" di seguito descritti. La varietà e la continua evoluzione delle nostre ricette ci impedisce la trascrizione completa degli ingredienti. Pertanto, se si desidera conoscere nel dettaglio l'esatta composizione del piatto da lei scelto non esiti a chiedere ai nostri operatori.

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

INGREDIENTI

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiú (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati

x – abbattuti in origine

xx – abbattuti in loco

I DIECI COMANDAMENTI DEL VINO

1. Non è ubriachezza, è ispirazione.
2. Non lo sprecare;
3. Onora il vino;
4. Bevilo quando è momento, poi facci l'aceto;
5. Ama e rispetta il tuo bicchiere di vino;
6. Annusa sempre il vino prima di berlo, anche se non capisci il perchè;
7. Non mischiare mai il tuo vino con qualsiasi altra bevanda;
8. Goditi ogni sorso come se fosse l'ultimo;
9. Paga sempre il giusto per un buon vino;
10. Soprattutto non bere mai tavernello.

REGIONE VENETO BORGOMOLINO

Cuvée glera extra dry	2022	15,00€
Motivo rosè extra dry	2022 d.o.c.g.	20,00€
Prosecco valdobbiadene sup.extradry	2022 d.o.c.g.	23,00€
Prosecco millesimato brut	2022 d.o.c.g.	25,00€
Cartizze valdobbiadene dry	2022 d.o.c.g.	40,00€

REGIONE LOMBARDIA CASTELLO BONOMI

Franciacorta cruperdú millesimato	2017 d.o.c.g.	40,00€
Franciacorta rosè brut millesimato	2017 d.o.c.g.	55,00€
Franciacorta dosage zero millesimato	2015 d.o.c.g.	65,00€
Franciacorta dosage zero millesimato	2011 d.o.c.g.	80,00€
Franciacorta Lucrezia etichetta nera extra brut riserva	d.o.c.g.	145,00€

REGIONE TRENTINO ALTO ADIGE

Villa vescovile brut	d.o.c.	28,00€
Ferrari maximum	2022 d.o.c.	35,00€
Ferrari perlè	2022 d.o.c.	50,00€

REGIONE CAMPANIA FEUDI DI S. GREGORIO

metodo classico

Dubl falanghina brut	28,00€
Dubl greco di tufo	35,00€

REGIONE SICILIA DONNAFUGATA

metodo classico

Donna fugata millesimato brut	2017	40,00€
Donna fugata millesimato brut rosè	2018	40,00€

CHAMPAGNE

Essentiel cuvée reserve	2017	90,00€
Rosè sauvage		100,00€
Vintage	2012	110,00€
Rare champagne	2008	280,00€

VINII ROSATI

REGIONE CAMPANIA FEUDI DI S. GREGORIO

Visione 12,5%

2021 i.g.t. 23,00€

REGIONE SICILIA DONNAFUGATA

Lumera

2022 d.o.c. 25,00€

Rosa Sicilia dolce & gabbana

2021 d.o.c. 45,00€

DUCA DI SALAPARUTA

Calanica rosè

2022 i.g.t. 18,00€

FRANCIA PROVENZA

Minuty Rosè

2022 25,00€

AVINIBIANCHI

REGIONE LOMBARDIA PASINI S. GIOVANNI

Il lugana bio 13%	2021 d.o.c.	23,00€
-------------------	-------------	--------

REGIONE PIEMONTE ABBONA

Roero arneis 13,5%	2022 d.o.c.g.	28,00€
--------------------	---------------	--------

REGIONE VENETO CAMPAGNOLA DAL 1907

Soave classico 13%	2021 d.o.c.	18,00€
--------------------	-------------	--------

REGIONE FRIULI PIGHIN

Ribolla gialla Collio 13,5%	2021 d.o.c.	23,00€
-----------------------------	-------------	--------

Friulano Collio 14,5%	2021 d.o.c.	23,00€
-----------------------	-------------	--------

Sauvignon 14,5%	2022 d.o.c.	23,00€
-----------------	-------------	--------

Sorelli Collio	d.o.c.	38,00€
----------------	--------	--------

REGIONE CAMPANIA FEUDI DI S. GREGORIO

Serrocielo falanghina del sannio 13,5%	2021 d.o.c.g.	25,00€
--	---------------	--------

Pietra calda fiano di avellino 13,5%	2021 d.o.c.g.	25,00€
--------------------------------------	---------------	--------

Cutizzi greco di tufo 13,5%	2021 d.o.c.g.	25,00€
-----------------------------	---------------	--------

Biancolella ischia	2022 d.o.p.	28,00€
--------------------	-------------	--------

TENUTA CAVALIER PEPE

Nestor greco di tufo 13%	2021 d.o.c.g.	28,00€
Refiano fiano di avellino 13%	2021 d.o.c.g.	28,00€
Grancare greco di tufo riserva 12,5%	2020 d.o.c.g.	40,00€

REGIONE SICILIA DONNAFUGATA

Sur Sur grillo 12,5%	2022 d.o.c.	25,00€
Prio	2022 d.o.c.	25,00€
La fuga chardonnay 13,5%	2021 d.o.c.	28,00€
Lighea zibibbo 12,5%	2022 d.o.c.	28,00€
Vigna di Gabri 13,5%	2021 d.o.c.	30,00€
Chiarandà chardonnay riserva 13,5%	2017 d.o.c.	50,00€

DUCA DI SALAPARUTA

Oniris 12,5%	2022 i.g.t.	18,00€
Colomba platino insolia 12,5%	2022 d.o.c.	18,00€
Calanica grillo 12,5%	2021 d.o.c.	18,00€
Sentiero del vento vermentino 13%	2022 d.o.c.	20,00€
Kados grillo 13,5%	2015 d.o.c.	20,00€

AUSTRALIA MARGARET RIVER SHIRAZ

Cape mentelle syrah 14,5% 2007 i.g.t. 98,00€

REGIONE PIEMONTE DOGLIANI & NEGRO

Barolo 14,5% d.o.c.g. 100,00€

REGIONE TRENTINO ALTO ADIGE KURTATSCH

La grein riserva 2021 d.o.c. 38,00€

REGIONE VENETO CAMPAGNOLA DAL 1907

Bardolino classico 12,5% 2021 d.o.c. 23,00€

Corvina veronese 14% 2020 i.g.t. 28,00€

CATERINA ZARDINI

Valpolicella classico superiore 14% 2020 d.o.c. 28,00€

REGIONE TOSCANA ROCCA DELLE MACIE

Chianti classico	13,5%	2021	d.o.c.	22,00€
Chianti classico riserva	14%	2019	d.o.c.g.	35,00€
Nobile di montepulciano	14%	2021	d.o.c.g.	27,00€
Sassi sparsi bolgheri	14%	2021	d.o.c.	34,00€

LA BOLGHERESE

Bolgheri	13,5%	2018	d.o.c.	40,00€
----------	-------	------	--------	--------

RUFFINO

Brunello di montalcino	13,5%	2004	d.o.c.g.	40,00€
------------------------	-------	------	----------	--------

REGIONE FRIULI PIGHIN

Cabernet Collio	13,5%	2015	d.o.c.	25,00€
-----------------	-------	------	--------	--------

REGIONE CAMPANIA FEUDI DI S. GREGORIO

Dal Re irpina aglianico	13,5%	2018	d.o.c.	28,00€
Taurasi	13,5%	2016	d.o.c.g.	45,00€
Piano di MonteVergine taurasi	14%	2014	d.o.c.g.	80,00€

TENUTA CAVALIER PEPE

Terra del varro irpinia aglianico	13,5%	2018	d.o.c.	28,00€
La loggia del cavaliere taurasi	15%	2015	d.o.c.g.	85,00€

MASSERIA FRATTASI

Kapnios aglianico		2012	i.g.t.	90,00€
Iovi Tonan aglianico del taburno		2013	d.o.c.g.	110,00€

REGIONE SICILIA DONNAFUGATA

Sul Vulcano Etna rosso	14%	2017	d.o.c.	45,00€
Tancredi Dolce&Gabbana	13,5%	2017	i.g.t.	50,00€
Cuor di lava Etna rosso	14%	2018	d.o.c.	80,00€
Marchesa Etna rosso	14%	2017	d.o.c.	80,00€
Fragore	14%		d.o.c.	80,00€
Mille e una notte	14%	2017	d.o.c.	88,00€

DUCA DI SALAPARUTA

Duca Enrico		2018	i.g.t.	90,00€
Duca Enrico		2015	i.g.t.	110,00€

LEGGENDA

d.o.c.g.

Denominazione di Origine Controllata
e Garantita.

d.o.c.

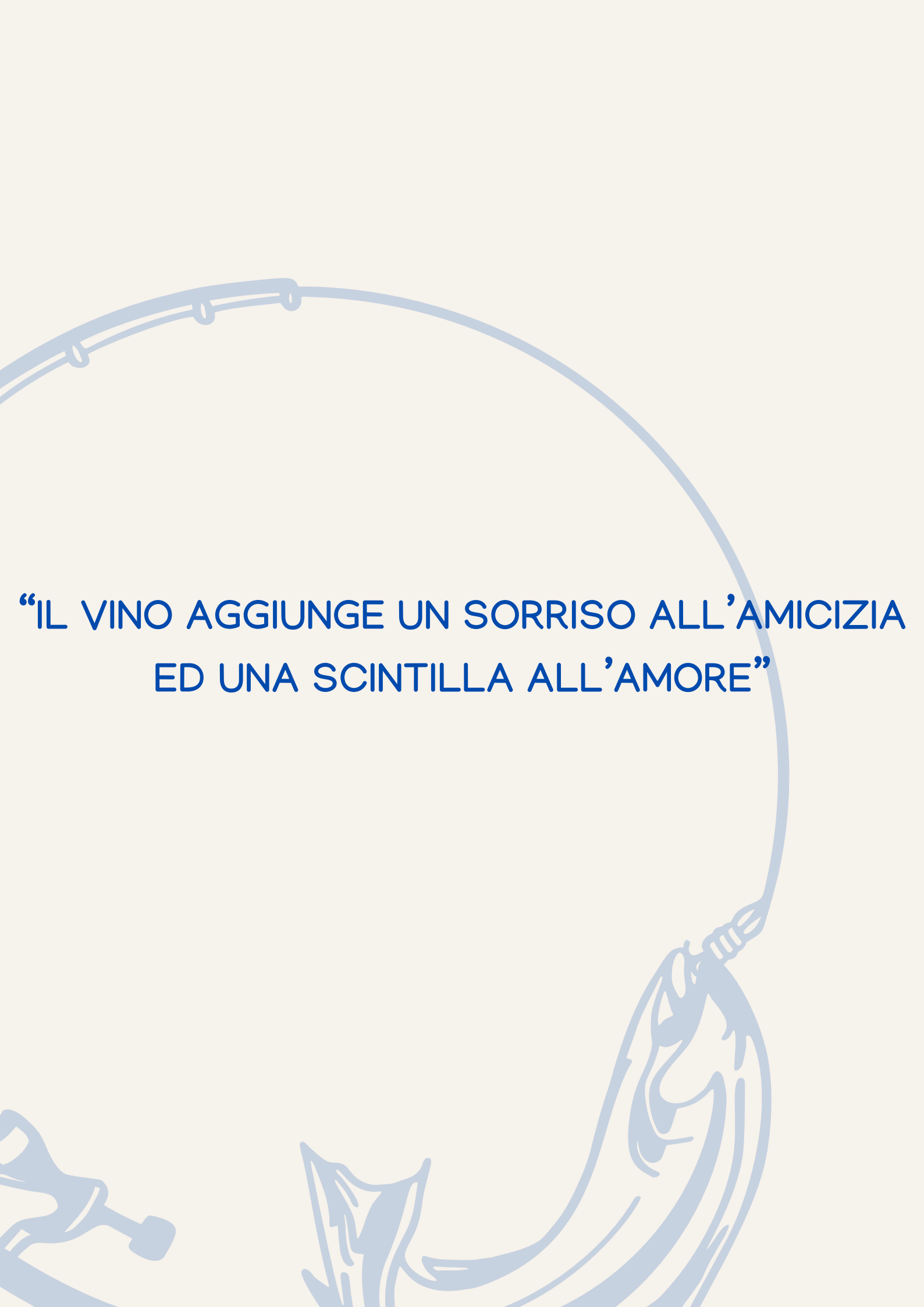
Denominazione di Origine Controllata.

i.g.t.

Indicazione Geografica Tipica.

xxx

Premio 3 bicchieri al “GAMBERO ROSSO”



“IL VINO AGGIUNGE UN SORRISO ALL’AMICIZIA
ED UNA SCINTILLA ALL’AMORE”