

*Lasciati deliziare*  
*dalla nostra **cucina.***  
*Ora anche **senza glutine.***



# ANTIPASTI

## VEGETALI

Spaghetti di zucchine alla caprese •	7.00 €
Gazpacho estivo •	7.00 €
Polpette di lenticchie rosse con chutney al cocco	8.00 €

## DI TERRA

Fiori di zucca in tempura con ripieno di ricotta aromatizzata alle erbe •	8.00 €
Tartare di manzo con salsa senape, scaglie di parmigiano e crostini	8.00 €
Tagliere di affettati misti e burrata pugliese con focaccia al rosmarino <i>(per 2 persone)</i>	18.00 €

## DI MARE

Sarde fritte con ripieno di pecorino e salsa maio al limone •	6.00 €
Pepata di cozze •	7.00 €
Tartare di tonno con tris di maio casalinga •	10.50 €
Insalata tiepida di piovra con sedano, pomodoro datterino e olive Kalamata •	11.50 €
Scampi crudi con citronette agli agrumi •	12.50 €
Antipasto di pesce della casa (per 2 persone) • <i>2 capesante, 2 scampi, insalata di piovra, cozze, vongole, carpaccio di pesce spada e salmone</i>	21.00 €

# PRIMI





## VEGETALI

Quinoa e cous cous integrale Bio in fantasia di verdure	8.00 €
Penne di farro semi integrale Bio con piselli, fave ed erbe fresche •	8.50 €
Gnocchetti della casa con pesto di rucola e pinoli	8.00 €

## DI TERRA

Tronchetti di crespella con zucchine e scamorza	8.00 €
Vellutata di carote, zenzero e curcuma •	8.00 €
Pappardelle al ragu bianco di coniglio •	8.00 €

## DI MARE

Spaghetti aglio, olio, peperoncino e battuta di tonno • 	10.50 €
Gnocchetti della casa con datterino e scampi	10.50 €
Insalata di quinoa e gamberi profumata alla menta •	9.50 €
Bavette alle vongole • 	10.50 €
Spaghetti allo scoglio • 	10.50 €
Pappardelle al gransoporo • 	10.50 €

 leggermente piccante

• Su richiesta pietanza a disposizione anche senza glutine (da 0€ a +1.50€) 

Gentile cliente in caso di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al personale per informazioni sui nostri piatti e bevande. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

• Su richiesta pietanza a disposizione anche senza glutine (da 0€ a +1.50€) 

Gentile cliente in caso di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al personale per informazioni sui nostri piatti e bevande. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

# SECONDI



## VEGETALI

Cotoletta di verdure con patatine fritte •	11.00 €
Hamburger vegetale con verdure alla griglia e pane al sesamo •	12.00 €
Ceci al curry con cous cous integrale Bio alle verdure	13.00 €

## DI TERRA

Hamburger di manzo (200 gr circa) con pancetta croccante, Asiago e patatine fritte	12.50 €
Cotoletta di vitello (orecchia di elefante 500 gr circa) con contorno di patatine fritte	17.00 €
Tagliata di Cuberol (250 gr circa) •	13.00 €
Tagliata di Cuberol alla Robespierre (250 gr circa) •	13.00 €
Costata di manzo (senza osso 500 gr circa) •	17.00 €

## DI MARE

Tagliata di tonno in crosta di pistacchio (220 gr circa) •	14.00 €
Trancio di pesce spada marinato alla griglia •	12.50 €
Frittura mista di pesce con polenta e verdure fritte •	12.50 €
Branzino al forno con patate e datterino •	15.00 €
Grigliata mista di pesce •	15.00 €
<i>filetto di branzino, filetto di orata, 2 gamberoni, spiedino di gamberi e calamari</i>	

## CONTORNI

Insalata mista/verde •	3.50 €
Patate al forno	3.50 €
Patatine fritte •	3.00 €
Verdure alla griglia •	3.50 €
Spinaci •	3.50 €

# MENU BAMBINI

Gnocchetti della casa / Penne al pomodoro •	5.00 €
Gnocchetti della casa / Penne al ragù di manzo •	6.00 €
Wurstel e patatine fritte •	6.50 €
Cotoletta di pollo e patatine fritte	7.00 €
Hamburger di manzo e patatine fritte	7.00 €
Petto di pollo ai ferri e patatine fritte •	7.00 €

# INSALATONE



## CAVOLO CAPPUCCIO & AVOCADO •

Insalata verde, cappuccio, cappuccio viola, pomodoro datterino, avocado 9.00 €

## CAESAR •

Insalata verde, petto di pollo alla griglia, grana a scaglie 9.00 €

## TONNO •

Insalata verde, rucola, tonno all'olio d'oliva, pomodorini, cipolla, uovo sodo, capperi 10.00 €

## COBB

Insalata verde, pomodorini, petto di pollo alla griglia, uovo sodo, pancetta croccante, olive Kalamata, gorgonzola 10.00 €

## PARMA •

Insalata verde, mozzarella di bufala campana DOP, pomodoro datterino, prosciutto crudo, pesto al basilico 10.00 €

**Pane senza glutine: 1.50€**

**Coperto 2.00€**

• Su richiesta pietanza a disposizione anche senza glutine (da 0€ a +1.50€) 

Gentile cliente in caso di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al personale per informazioni sui nostri piatti e bevande. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

• Su richiesta pietanza a disposizione anche senza glutine (da 0€ a +1.50€) 

Gentile cliente in caso di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al personale per informazioni sui nostri piatti e bevande. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

DOLCI

# DOLCI

## PREPARATI DA NOI

Tiramisù scomposto 4.50 €

Tonini di pastafrolla e zabaione 4.50 €



Semifreddo al pistacchio • 4.50 €

Torta caprese al cioccolato con panna • 5.00 €

Cheesecake ai frutti di bosco 5.00 €

Panna cotta al limone • 4.50 €

Panna e meringhe • 4.00 €

Fragole • 4.50 €

Fragole con panna • 5.00 €

Ananas al naturale • 3.50 €

Selezione di 3 Rhum servita con scaglie di cioccolato 10.00 €

Sorbetto al limone • 2.80 €

Tartufo al cioccolato 3.80 €

Tartufo al caffè 3.80 €

Tartufo affogato al caffè 4.90 €

Tartufo affogato al liquore 5.50 €

Gelato al cioccolato • 4.00 €

Gelato al limone • 4.00 €



100% Vegetale

• **Su richiesta pietanza a disposizione anche senza glutine**



Gentile cliente in caso di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al personale per informazioni sui nostri piatti e bevande.

# E PER FINIRE...

## VINI DA DESSERT AL CALICE

Zibibbo IGT, Duca di Castelmonte 2.50 €

Sherry Pedro Ximenez, Don Zoilo 2.80 €

Porto Crusted 2014, Nieport 3.00 €

Dindarello Moscato Veneto IGT, Maculan 3.00 €

Porto Tawny, Nieport 2.50 €

## LIQUORI

Liqueur Poire Williams & Cognac, Francois Peyrot 3.00 €

Crema di Melone, Il Faro 3.00 €

Elisir Camomilla, Poli 2.50 €

Liquore al Miele, Poli 3.00 €

Crema di Pistacchio, Il Faro 3.00 €

Elisir Prugna, Poli 2.50 €

## RHUM

### SERVITI CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE

Ron Zacapa Centenario Sistema Solera 23,  
Guatemala 5.50 €

Ron Diplomatico Reserva Exclusiva,  
Venezuela 5.50 €

Ron Dos Maderas PX 5+5, Guyana & Spagna 5.50 €

Rhum Vieux Agricole VSOP, Martinica 5.50 €

Rum Chairman's Reserve "The Forgotten Cask",  
St. Lucia 5.50 €

Ron Zacapa Reserva Negra,  
Guatemala 7.00 €

## WHISKY

Lagavulin aged 16 years, Islay,  
Single Malt 5.50 €

Connoisseurs Choice, Caol Ila Distillery, 2004,  
Gordon & Macphail 7.50 €

Oban, West Higland, Single Malt 5.50 €

Talisker Storm, Isle of Skye, Single Malt 5.00 €

Caol Ila Moch, Islay, Single Malt 5.50 €

Macallan Amber, Higland, Single Malt 5.50 €

Bowmore Small Batch, Islay, Single Malt 4.50 €

Macallan Select Oak, Higland, Single Malt 6.00 €

Glenfiddich, Higlands, Single Malt 4.50 €

## GRAPPE

Storica Nera, Domenis 1898 4.50 €

Pò, Poli 4.00 €

Uvaviva Americana, Poli 4.00 €

Prime Uve, Bonaventura Maschio 4.00 €

Uvaviva Italiana, Poli 4.00 €

Cleopatra Amarone, Poli 4.00 €