

# *menu*

---

# cucina



Dal 2017 facciamo parte del programma AFC  
(Alimentazione Fuori Casa)  
dell'Associazione Italiana Celiachia.

# ANTIPASTI

 VEGETALI

Fiori di zucca in tempura con mousse alle erbe •	8.00 €
Polpette speziate di amaranto e patate	8.00 €
Gazpacho estivo •	8.00 €

## DI TERRA

Carpaccio di bufala, cavolo viola e noci •	10.00 €
Tartare di manzo con salsa senape, scaglie di parmigiano e crostini	9.00 €
Tagliere di affettati con burrata pugliese e 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 € doppia 14.50 €
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 <i>(per 2 persone)</i> • <i>2 capesante, 2 scampi, insalata di piovra, cozze, vongole, carpaccio di pesce spada e salmone</i>	21.00 €

# PRIMI




 VEGETALI

Vellutata di patate con fave e fagiolini freschi •	8.00 €
Tagliatelle di grano Senatore Cappelli alla mediterranea •	9.00 €
Riso venere in fantasia di verdure •	8.00 €

## DI TERRA

Crespelle di grano saraceno con zucchine e scamorza	8.50 €
Gnocchetti della casa con porri e Asiago	8.50 €
Spaghetti alla gricia •	8.50 €

## DI MARE

Spaghetti aglio, olio, peperoncino e battuta di tonno • 	10.50 €
Gnocchetti della casa con datterino e scampi	10.50 €
Paccheri con triglie, calamari e frutti di capperò •	10.50 €
Bavette alle vongole • 	12.00 €
Spaghetti allo scoglio • 	12.00 €

 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

Hamburger vegetale con verdure alla griglia e pane semi integrale •	12.00 €
Ceci al curry con riso venere in fantasia di verdure •	13.00 €

## DI TERRA

Tagliata di bufala (250 gr circa) •	16.00 €
Hamburger di manzo con pancetta croccante, lattuga, Asiago, patatine fritte e pane semi integrale	13.00 €
Cotoletta di vitello (orecchia di elefante 500 gr circa) con patatine fritte	17.00 €
Tagliata di Cuberoll (250 gr circa) •	14.00 €
Costina di manzo asado cotta a bassa temperatura con salsa BBQ •	13.50 €
Pollo al curry con riso venere •	13.00 €

## DI MARE

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

## CONTORNI

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

# MENU BAMBINI

Gnocchetti della casa / Penne al pomodoro •	6.00 €
Gnocchetti della casa / Penne al ragù di manzo •	6.50 €
Wurstel e patatine fritte •	7.00 €
Cotoletta di pollo e patatine fritte	7.50 €
Hamburger di manzo e patatine fritte	7.50 €
Petto di pollo ai ferri e patatine fritte •	7.50 €

# 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, bufala di Paestum, pomodoro datterino, prosciutto di Parma DOP 24 mesi, pesto al basilico	11.00 €

**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 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 5.00 €

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 €

Moscato Veneto IGT "Dindarello", Maculan 3.00 €  
Porto Tawny, Niepoort 2.80 €

## LIQUORI, CALVADOS, COGNAC, EAU DE VIE

Liqueur Poire Williams & Cognac, Francois Peyrot 3.00 €  
Crema di Melone, Il Faro 3.00 €  
Elisir Camomilla, Poli 3.00 €  
Cognac VSOP, 5.50 €

Liquore al Miele, Poli 3.00 €  
Crema di Pistacchio, Il Faro 3.00 €  
Calvados VSOP, Chateau du Breuil, 3.50 €  
Eau de vie "Poire Williams", Massenez 5.00 €

## RHUM

### SERVITI CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE

Ron Zacapa Centenario Sistema Solera 23,  
Guatemala 5.50 €  
Ron Dos Maderas PX 5+5, Guyana & Spagna 5.50 €  
Rum Chairman's Reserve "The Forgotten Cask",  
St. Lucia 5.50 €

Ron Diplomatico Reserva Exclusiva,  
Venezuela 5.50 €  
Rhum Vieux Agricole VSOP, Martinica 5.50 €  
Ron Zacapa Reserva Negra,  
Guatemala 7.00 €

## WHISKY

Lagavulin aged 16 years, Islay,  
Single Malt 5.50 €  
Oban, West Highland, Single Malt 5.50 €  
Caol Ila Moch, Islay, Single Malt 5.50 €  
Bowmore Small Batch, Islay, Single Malt 4.50 €  
Glenfiddich, Highlands, Single Malt 4.50 €

Connoisseurs Choice, Caol Ila Distillery, 2004,  
Gordon & Macphail 7.50 €  
Talisker Storm, Isle of Skye, Single Malt 5.00 €  
Macallan Amber, Highland, Single Malt 5.50 €  
Macallan Select Oak, Highland, Single Malt 6.00 €  
Akashi Meisei, Japan 5.50 €

## GRAPPE & DISTILLATI

Storica Nera, Domenis 1898 4.50 €  
Pò, Poli 4.00 €  
Uvaviva Americana, Poli 4.00 €  
Distillato di vino, Capovilla 5.50 €  
Grappa di Traminer, Capovilla 5.00 €  
Distillato di uva moscato, Capovilla 3.50 € (2cl)  
Distillato di lamponi selvatici, Capovilla 7.00 € (2 cl)

Prime Uve, Bonaventura Maschio 4.00 €  
Uvaviva Italiana, Poli 4.00 €  
Cleopatra Amarone, Poli 4.00 €  
Grappa di Bassano, Capovilla 3.50 €  
Grappa di Amarone, Capovilla 5.50 €  
Distillato di pesche saturno, Capovilla 4.00 € (2 cl)  
Distillato di pere moscatello, Capovilla 4.00 € (2 cl)