



# MENÙ

## ANTIPASTI DI MARE

Ostriche Fine De Claire €3,50

Carpaccio di pesce spada con citronette aneto e  
pepe rosa €15,00

Calamaretto tenero della Patagonia con gamberetto in  
citronette tiepido €14,00

Impepata di cozze con fresella Napoletana inzuppata  
del suo sughetto. €9,50

Capasanta gratinata €4,50

## ANTIPASTI DI TERRA

Carne salada del Trentino con tarallo Napoletano alle  
mandorle sugna e pepe €14,00

Bocconcini di mozzarella di bufala D.O.C di Caserta con  
pomodorini profumati all'olio e basilico €13,00

Affettato misto con selezione di formaggi e marmellata €13,00

Coperto €2,50

"Ogni piatto racconta una storia, ogni ospite è di famiglia."

Gentile Cliente,

ai sensi del Regolamento UE 1169/2011, il personale è a vostra disposizione per fornire informazioni riguardanti la presenza di  
sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze alimentari nei piatti proposti.

Prima di effettuare l'ordine, vi invitiamo a segnalare eventuali allergie, intolleranze o esigenze alimentari particolari.

L'elenco completo degli allergeni è disponibile su richiesta.

Si informa inoltre che, per garantire la qualità e la disponibilità delle materie prime, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati  
all'origine oppure sottoposti ad abbattimento termico e successiva conservazione a temperatura controllata, nel rispetto delle  
normative vigenti.

Grazie per la collaborazione.



## MENÙ

### PRIMI DI MARE

Paccheri di Gragnano IGP con pomodorini del Piennolo  
provolone del monaco grattugiato e gamberi viola €18,00

Linguine di Gragnano con vongole veraci pomodorini collina e  
tarallo Napoletano sbriciolato €16,00

Spaghetti di Gragnano allo scoglio €18,00

Linguine di Gragnano all'astice €25,00

Risotto Carnaroli con vongole veraci timo salsa al limone e olio  
extra vergine €18,00

Risotto Carnaroli con le seppie e il suo nero mantecato con  
basilico e provolone del monaco €19,00

### PRIMI DI TERRA

Risotto Carnaroli alla vecchia Milano con l'osso di vitello e il suo  
midollo in gremolada €15,00

Linguine di Gragnano con purea di fave e pecorino €13,00

Scialatielli cacio e pepe con peperoni cruschi €15,00

Gnocchi di patate viola fatti in casa con  
gorgonzola e zafferano €13,00

Coperto €2,50

"Ogni piatto racconta una storia, ogni ospite è di famiglia."

Gentile Cliente,

ai sensi del Regolamento UE 1169/2011, il personale è a vostra disposizione per fornire informazioni riguardanti la  
presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze alimentari nei piatti proposti.

Prima di effettuare l'ordine, vi invitiamo a segnalare eventuali allergie, intolleranze o esigenze alimentari particolari.

L'elenco completo degli allergeni è disponibile su richiesta.

Si informa inoltre che, per garantire la qualità e la disponibilità delle materie prime, alcuni prodotti potrebbero  
essere surgelati all'origine oppure sottoposti ad abbattimento termico e successiva conservazione a temperatura  
controllata, nel rispetto delle normative vigenti.

Grazie per la collaborazione.



# MENÙ

## SECONDI DI PESCE

Trancio di pesce spada cotto in padella con peperoni  
cruschi e timo €15,00

Branzino aperto in schiena deliscato e ripieno €17,00

Grigliata mista di pesce €20,00

Fritto di calamari e gamberetti €16,00

Filetto d'orata alla cacciatora €15,00

## SECONDI DI CARNE

Tagliata di manzo rucola e grana €17,00

Tagliata di manzo ai funghi porcini €19,00

## DESSERT

Dessert della casa €6,00

Selezione semifreddi della Bindi €7,00

Selezione semifreddi della Bindi affogato al caffè €8,00

Selezione semifreddi della Bindi affogato al whisky €9,00

Coperto €2,50

"Ogni piatto racconta una storia, ogni ospite è di famiglia."

Gentile Cliente,

ai sensi del Regolamento UE 1169/2011, il personale è a vostra disposizione per fornire informazioni riguardanti la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze alimentari nei piatti proposti. Prima di effettuare l'ordine, vi invitiamo a segnalare eventuali allergie, intolleranze o esigenze alimentari particolari.

L'elenco completo degli allergeni è disponibile su richiesta.

Si informa inoltre che, per garantire la qualità e la disponibilità delle materie prime, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine oppure sottoposti ad abbattimento termico e successiva conservazione a temperatura controllata, nel rispetto delle normative vigenti.

Grazie per la collaborazione.



# MENÙ

## SOLO SU PRENOTAZIONE

Rombo chiodato con salsa al basilico alla griglia  
minimo per due persone €27,00 cad.uno

Costata di fassona Piemontese ai ferri.

€7,00 all'etto (600-800GR)

Fiorentina di fassona Piemontese ai ferri

€8,00 all'etto (1000-1200 GR)

"Ogni piatto racconta una storia, ogni ospite è di famiglia."

Gentile Cliente,

ai sensi del Regolamento UE 1169/2011, il personale è a vostra disposizione per fornire informazioni riguardanti la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze alimentari nei piatti proposti. Prima di effettuare l'ordine, vi invitiamo a segnalare eventuali allergie, intolleranze o esigenze alimentari particolari.

L'elenco completo degli allergeni è disponibile su richiesta.

Si informa inoltre che, per garantire la qualità e la disponibilità delle materie prime, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine oppure sottoposti ad abbattimento termico e successiva conservazione a temperatura controllata, nel rispetto delle normative vigenti.

Grazie per la collaborazione.



# MENÙ

## BEVANDE - VINI - AMARI

Acqua naturale/gassata da 1 litro €2,50

Bibite in lattina da 33 cl €3,00

Birra Moretti da 66 cl. €4,50

Birra Raffo la grezza da 33 cl €3,50

Birra Raffo da 33 cl €3,00

Vino bianco o rosso alla spina ¼ cl €3,50

Vino bianco o rosso alla spina ½ cl €7,00

Vino bianco o rosso alla spina 1 litro €14,00

Rabosello del Veneto (rosato) ¼ cl €4,00

Rabosello del Veneto (rosato) ½ cl €8,00

Rabosello del Veneto (rosato) 1 litro €16,00

Falanghina Beneventano IGP €12,00

Montepulciano d'Abruzzo DOC €12,00

Prosecco extra dry millesimato €11,00

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G Spumante

Brut SUI NUI €21,00

Montefalco D.O.C Grechetto 2022 €20,00

Monti Balari Vermentino di Gallura frizzante €21,00

Becco Reale Pecorino IGP €22,00

Una vasta selezione di amari e liquori €4,00

"Ogni piatto racconta una storia, ogni ospite è di famiglia."

.Gentile Cliente,

ai sensi del Regolamento UE 1169/2011, il personale è a vostra disposizione per fornire informazioni riguardanti la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze alimentari nei piatti proposti. Prima di effettuare l'ordine, vi invitiamo a segnalare eventuali allergie, intolleranze o esigenze alimentari particolari.

L'elenco completo degli allergeni è disponibile su richiesta.

Si informa inoltre che, per garantire la qualità e la disponibilità delle materie prime, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine oppure sottoposti ad abbattimento termico e successiva conservazione a temperatura controllata, nel rispetto delle normative vigenti.

Grazie per la collaborazione.