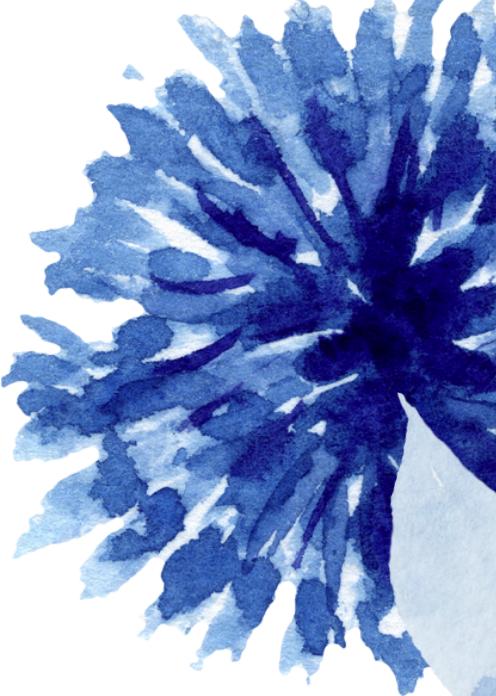




Menu



ANTIPASTI DI PESCE

Cozze alla marinara (16)	€. 8,00
Frittelle alle alghe nori con pomodori secchi*	€. 6,00
Ostriche (14)	€. 3,50 cad.
Capasanta gratinata (1-7-14)	€.4,00 cad.
Insalata di mare calda con teneri calamari Patagonia e gamberi in citronette	€.10,00
Insalata ai frutti di mare con finocchietto selvatico al profumo d'agrumi (14)*	€.10,00

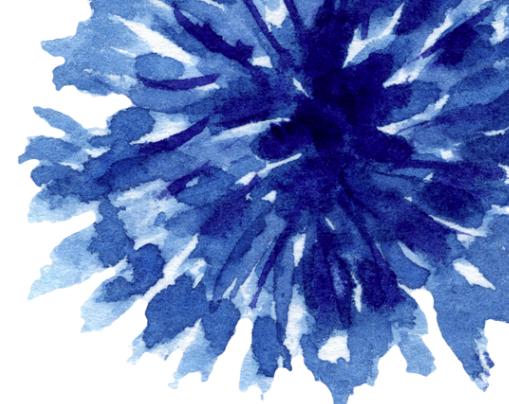
COPERTO €.2,00

*AVVISO SUGLI ALLERGENI: SI PREGA DI INFORMARE IL PERSONALE SU EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINE.

I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE INGREDIENTI CHE POSSONO CAUSARE REAZIONI ALLERGICHE.
CONTATTECI PER RICEVERE INFORMAZIONI DETTAGLIATE SUGLI ALLERGENI PRESENTI NEI NOSTRI PIATTI"
(I NUMERI CORRISPONDONO AGLI ALLERGENI CONSULTABILI ALL'INIZIO MENÙ E * A PRODOTTI GELO)



Menu



ANTIPASTI DI CARNE

Burratina su letto di insalata con salsa al pesto e pomodorini (7)	€.6,00
Affettato misto	€.10,00
Selezione di formaggi con miele di castagno	€.11,00

PRIMI DI PESCE

Spaghetti allo scoglio con pomodorini (1-14)	€.14,00
Spaghetti con lumachine di mare e pomodorini pakino (1-14)	€.13,00
Spaghetti alle vongole o lupini (1-14)	€.13,00
Spaghetti all'astice minimo per 2 persone (1-2)	€.20,00 cad.
Paccarriello capriccioso al polipo ubriaco (1-14)*	€.12,00
Risotto al nero di seppia ricetta antica (14)	€.12,00
Risotto gamberi e lime (2)*	€.13,00

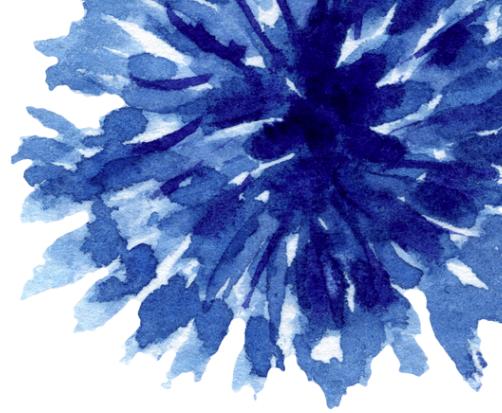
COPERTO €.2,00

"AVVISO SUGLI ALLERGENI: SI PREGA DI INFORMARE IL PERSONALE SU EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINE.

I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE INGREDIENTI CHE POSSONO CAUSARE REAZIONI ALLERGICHE. CONTATTECI PER RICEVERE INFORMAZIONI DETTAGLIATE SUGLI ALLERGENI PRESENTI NEI NOSTRI PIATTI" (I NUMERI CORRISPONDONO AGLI ALLERGENI CONSULTABILI ALL'INIZIO MENÙ E * A PRODOTTI GELO)



Menu



PRIMI DI CARNE

Gnocchi di patate viola al gorgonzola e zafferano (7)	€.11,00
Risotto ai funghi porcini*	€.11,00
Bucatini all'americana	€.10,00

PASTA FRESCA RIPIENA

Scrigni ripieni di cacio e pepe con lamelle di tartufo nero sott'olio (1-3-7)	€.14,00
Scrigni ripieni di cacio e pepe saltati con pancetta Ossolana e pecorino (1-3-7)	€.12,00
Scrigni ripieni di scampi con pomodorini pachino e bisque di crostacei (1-2-3)	€.16,00

COPERTO €.2,00

"AVVISO SUGLI ALLERGENI: SI PREGA DI INFORMARE IL PERSONALE SU EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINE.

I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE INGREDIENTI CHE POSSONO CAUSARE REAZIONI ALLERGICHE. CONTATTECI PER RICEVERE INFORMAZIONI DETTAGLiate SUGLI ALLERGENI PRESENTI NEI NOSTRI PIATTI" (I NUMERI CORRISPONDONO AGLI ALLERGENI CONSULTABILI ALL'INIZIO MENÙ E * A PRODOTTI GELO)



Menu

SECONDI DI PESCE

Grigliata mista di pesce *(4)	€.18,00
Branzino alla griglia (4)	€.15,00
Branzino al sale (4)	€.18,00
Gamberoni alla griglia * (2)	€.15,00
Scampi e gamberoni alla griglia *(2)	€.15,00
Fritto di calamari e gamberi *(1-2-14)	€.14,00
Zuppa di pesce *(4)	€.17,00

SECONDI DI CARNE

Tagliata di Angus alla griglia con rucola e grana (7)	€.15,00
Tagliata di Angus alla griglia con funghi porcini	€.17,00

DESSERT

Dessert della casa	€. 5,00
Selezione semifreddi della Bindi	€. 6,00
Selezione semifreddi della Bindi affogato al caffè	€. 7,00
Selezione semifreddi della Bindi affogato al whisky	€. 8,00

COPERTO €.2,00

"AVVISO SUGLI ALLERGENI: SI PREGA DI INFORMARE IL PERSONALE SU EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINE.

I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE INGREDIENTI CHE POSSONO CAUSARE REAZIONI ALLERGICHE.
CONTATTECI PER RICEVERE INFORMAZIONI DETTAGLIATE SUGLI ALLERGENI PRESENTI NEI NOSTRI PIATTI"
(I NUMERI CORRISPONDONO AGLI ALLERGENI CONSULTABILI ALL'INIZIO MENÙ E * A PRODOTTI GELO)



Menu

BEVANDE - VINI-AMARI

Acqua naturale/gassata da 1 litro	€. 2,00
Bibite in lattina da 33 cl	€. 3,00
Vino bianco o rosso alla spina ¼ cl	€. 3,00
Vino bianco o rosso alla spina ½ cl	€. 5,00
Vino bianco o rosso alla spina 1 litro	€.10,00
Rabosello del Veneto (rosato) ¼ cl	€. 4,00
Rabosello del Veneto (rosato) ½ cl	€. 7,00
Rabosello del Veneto (rosato) 1 litro	€.14,00
Falanghina	€.10,00
Bonarda	€.10,00
Prosecco extra dry	€.10,00
Prosecco Valdobbiadene	€.16,00
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