



TRASPARENZE DI GUSTO

- Gentili ospiti è nostro impegno offrirvi un prodotto di qualità sempre fresco rispettando la reperibilità e la stagionalità. In caso contrario il nostro chef utilizzerà un prodotto surgelato o abbattuto da noi nel rispetto delle normative.
- Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3.
- Come previsto dal REG. CE 1169/2011 i prodotti preparati e venduti nel nostro locale possono contenere i seguenti ALLERGENI
GLUTINE, LATTE E DERIVATI, UOVA E DERIVATI, PESCE, CROSTACEI,
MOLLUSCHI, SEDANO, SOIA, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO ARACHIDI, LUPINI,
SEMI DI SESAMO E ANIDRIDE SOLFOROSA.
Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala o consultare il registro degli allergeni.

ME NÙ



Per cominciare...

Spritz aperol	7
Spritz campari	7
Gin mare e tonica	8

ANTIPASTI di terra

Crescentine, affettati, sott'oli e squacquerone	16
---	----

ANTIPASTI di mare

Polipetti in umido alla Luciana	16
Baccalà fritto con verdure	15
Insalata di mare con polipo, seppia, gamberi e finocchi	17
Cozze e vongole alla marinara	16
Polpo fritto alla paprika, con pesto di pistacchio su insalata di rucola e finocchi	18
Guazzetto ai frutti di mare (Antipasto caldo in umido leggermente piccante con crostini)	20
Cruditè di mare "da comporre a scelta" ostriche 4 al pezzo, gamberi di Mazara 5 al pezzo, scampetti 5 al pezzo	
Cruditè di mare "composta" (2 ostriche, 2 gamberi di Mazara, 2 scampetti, 2 mazzancolle Blu del mediterraneo)	36
Tartare di ricciola	18
Tartare di tonno	18

ME NÙ



PRIMI PIATTI

di terra

Tagliatelle al ragù	12
Tortellini alla panna/brodo	13
Ravioli di bufala con pomodorini, basilico e ricotta salata	13
Gnocchetti crema di zucchini, provolone del monaco, guanciale e chips di zucchini	13

PRIMI PIATTI

di mare

Passatelli alle vongole, mollica tostata aromatizzata al limone e olio al basilico	18
Tagliolino al nero di seppia con aglio, olio, peperoncino, cozze sgusciate, tartare di tonno e limone (il nero di seppia si trova nell'impasto all'uovo)	17
Tonnarelli all'astice e calamari	25
Scialatielli calamari, gamberi, olive di Gaeta, pomodorini e ricotta salata	16

tutta la pasta è di nostra produzione

ME NÙ



SECONDI PIATTI

di terra

Salsiccia ai ferri	9,5
Tagliata di manzo sale grosso e rosmarino	19
Filetto alla griglia	20
Tagliata di filetto con lardo di Colonnata e ristretto di aceto balsamico	22

SECONDI PIATTI

di mare

Spiedini misti di gamberi e seppie (4pz)	19
Fritto misto del golfo (calamari, gamberi e paranza fresca)	20
Fritto di solo calamari e gamberi	20
Trancio di ombrina alla griglia con insalatina di finocchi e rucola	20
Cappesante fresche gratinate (4pz)	16
Grigliata mista gratinata spiedino di gamberi, spiedino di seppia gambero, calamaro, trancio di spada e cappasanta	25
Grigliata mista gratinata con aggiunta di sogliola fresca gratinata	30
Orata e branzini alla griglia, all'acqua pazza con pomodorini e olive, al sale, al forno con verdure (patate, pomodorini, zucchine, olive di Gaeta e capperi)	5 l'etto
Pescato del giorno dalla nostra vetrina, dentici, rombi, san Pietro, (secondo disponibilità) al forno con patate, pomodorini, zucchine, olive e capperi	6/7 l'etto
Preferibilmente su prenotazione: Catalana di crostacei con pinximonio, insalata, pomodorini e cipolla tropea. (1 astice, 4 gamberoni, 6 scampi) per 2 persone	80

CONTORNI

Scarola saltata con capperi, olive e peperoncino	6
Insalata mista	5
Patate al forno	6

ME NÙ

Pizze solo a cena
dal Martedì al Sabato



PIZZE

REGINA	base pomodoro, bufala, basilico, grana	9
UMBERTO 3.0	crema di friarielli, provola affumicata, salsiccia ripassata in forno, basilico e cialde di grana	11
MARINARA		
A MODO NOSTRO	base pomodoro, pomodorini, capperi, acciughe, olive di Gaeta, aglio, origano e basilico	10
LA BACCALÀ	base pomodorini gialli, all'uscita bocconcini di baccalà fritti e patate viola chips	14
TRAMONTO	base bianca con provola affumicata, guanciale, pomodorini semi dry, stracciatella di bufala e nocciole tostate	13
LA VIOLA	bordo ripieno di ricotta e pepe, base pomodoro e crema di melanzane al forno, provola affumicata, grana e basilico, all'uscita chips di melanzane	13
MOLTIVOLTI	base pomodorini gialli e olive di Gaeta, all'uscita stracciatella di bufala, pesto di basilico e polvere di pomodori secchi	12
LA ZUCCHINA	base crema di zucchine saltate, fior di latte, basilico, pecorino toscano e in uscita chips di zucchine fritte	12
MARECRUDO	base pomodoro, pomodorini freschi e basilico, all'uscita stracciatella di bufala, tartare di tonno, limone grattugiato e fili di peperoncino	17
POLIPETTI	pizza cotta al tegamino con polipetti affogati alla Luciana	15
PRAGA	base fior di latte, carciofi grigliati sott'olio, prosciutto cotto di Praga, cialde di parmigiano e crema di parmigiano	14
LA NUOVA DOTTA	base bianca fior di latte, in uscita mortadella Bologna, insalatina di scarola riccia, burratina e pistacchio	13
SORRENTO	base passata di San Marzano in cottura, in uscita bocconcini di bufala, pomodori secchi, terra di olive essicate, basilico e ricotta salata a scaglie	14
LA 4 FORMAGGI		
SBAGLIATA	Base fior di latte, provolone del monaco, pecorino, grana, uscita: ricotta, crema di gorgonzola, culatello croccante e confettura di fichi	14
LE AGGIUNTE	Prosciutto crudo	2,5
	Bufala, rucola, pomodorini, chips di melanzane o zucchine, bordo ripieno di ricotta, stracciatella, guanciale	2
	Fior di latte, pesto, alici di Cetara	1,5
	Pomodoro e qualsiasi altro ingrediente base	1
	Le pizze stese +1,5	

Il nostro impasto è semi integrale a lunga lievitazione.

Le nostre pizze sono tutte rifinite con un filo di olio evo.

ME NÙ



DOLCI

Sorbetto	3,5
Gelato artigianale	6
Dolci di nostra produzione	6
Dolci della Pasticceria Officine Zuccherine	7

LIQUORI E DISTILLATI

Amari	5
Limoncello, liquerizia, meloncello	4
Rhum e cioccolato fondente	10
Grappe	7
Rhum Zacapa	8
Jefferson	8
Whisky	7
Passito	6

ME NÙ



BEVANDE

Acqua 75 cl	2,2
Coca cola bott. 33 cl	3,5
Fanta bott. 33 cl	3,5
Calice di vino fermo/frizzante	6
Vino in caraffa bianco Pignoletto ½ L	5,5
Vino in caraffa bianco Pignoletto 1 L	9
Caffè /Deca / Orzo	2,5
Caffè corretto	3

BIRRE

Birra Lowenbrau piccola alla spina 20 cl	4
Birra Lowenbrau media alla spina 40 cl	6,5
"La mi' bionda" lager (az. toscana La mi') 33 cl	5,5
"La mi' rossa" Red Ale (az.toscana La mi') 33 cl	6
Birra Monchshof (az. tedesca) 50 cl	7
Birra Kapuziner (az. tedesca) 50 cl	7
Birra artigianale Viola 75 cl	16
Coperto	2,5

ME NÙ



VINI BIANCHI

Ca' dei Frati (Lugana)	25
Pignoletto La Macina	19
Falanghina Feudi di San Gregorio	25
Falanghina 37,5cl Feudi di San Gregorio	13,5
Greco di tufo Feudi di San Gregorio	25
Vermentino Cantine Siddura	25
Ribolla Gialla Ermacora	25
Blange Arneis Ceretto	27
Gewurztraminer - Pinot grigio Cantina Merano	25
Pecorino - Passerina Le Barbatelle	24
Chardonnay Cantine Tunella	25
Souvignon Cantine Tunella	25
Ribolla gialla 37,5 cl Cantine Tunella	13,5

VINI ROSSI

Sangiovese 37,5 cl	10
Montepulciano D'Abruzzo Le Barbatelle	24
Lagrein Cantine di Merano	25
Sangiovese superiore Fattoria Monticino	19
Lambrusco Otello	18
Aglianico Feudi di San Gregorio	25

SPUMANTE PROSECCO E CHAMPAGNE

Opera Brut Trentino Doc bianco oppure Rose'	32
Prosecco Valdobbiadene Foss Marai	24
Kettermeier Brut	49
Costa Champagne Overtur	65
Champagne Inspiration 1818.	80
Champagne Billecart Salmon	95
Cà del Bosco	61
Bellavista	65



AVVISO ALLA CLIENTELA

Come previsto dal REG. CE 1169/2011 i prodotti preparati e venduti nel nostro locale possono contenere i seguenti ALLERGENI
GLUTINE, LATTE E DERIVATI, UOVA E DERIVATI, PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, SEDANO, SOIA, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO, ARACHIDI, LUPINI, SEMI DI SESAMO E ANIDRIDE SOLFOROSA.

per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala o consultare il registro degli allergeni.

Informiamo la Gentile Clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco, mediante abbattimento rapido di temperatura, rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/2004