

Per cominciare

*Misticanza di mare**

seppia, polpo e gamberi al vapore, citronette al limone, germogli freschi.

€14

*Il gratinato**

capasanta, scampi, gamberoni, spigola, tonno, panura saporita, olio EVO.

€15

*Il polpo tostato**

polpo tostato, melanzana appassita, provola in carrozza, pomodori secchi, gocce di balsamico e germogli.

€18

*Il nostro gran crudo**

mazzancolla mediterranea, tartare di gambero di Mazara, sashimi di Tonno rosso, spigola e scampo.

€25

Il sashimi di tonno

tonno rosso, burrata di Putignano, pomodori gialli di Ercolano, citronette di basilico.

€15

La nostra catalana

astice, capesante, scampi, gamberoni, mazzancolle, code di gamberi, datterini rossi e gialli, cipolla marinata, olive taggiasche e basilico.

€30

a pers

I piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con prodotti congelati o surgelati all'origine

I PIATTI POTREBBERO CONTENERE I SEGUENTI ALLERGENI:
PER INTOLLERANZE E ALLERGIE RIVOLGERSI AL PERSONALE



CROSTACEI



SESAMO



FRUTTA SECCA



GLUTINE



UOVA



PESCE



MOLLUSCHI



MOSTARDA



SEDANO



ARACIDI



LATTICINI



SOLFITO



SOIA



LUPINI

1 primi

*Gli scialatielli pastificio Setaro**

al sugo di astice e datterino fresco.

€19

Spaghetti alla Nerano sbagliata

crema di zucchine, gamberi e scaglie di bufala

€15

*Pacchero alla Beppone**

frutti di mare e pesto di pistacchio

€15

Gnocchi di patate

con pesto di friarielli, cozze, bottarga di tonno, pomodori secchi e lime.

€15

1 secondi

*La grigliata di pesce**

con scampi, gamberoni, tonno, spigola, seppia e polpo.

€20

*Il fritto misto della casa**

code di gambero, mazzancolle, alici e calamari.

€15

Lo spiedo di spigola fresca

spigola fresca, riduzione di datterino arrosto, e zucchine alla scapesce

€18

Tonno cotto e crudo

con coulisse di pomodorini, salsa aioli e crema di basilico

€17

1 contorni

Patatine fritte

€5

Patate al forno

€5

Verdure di stagione

€5

Gli antipasti

Il tagliere di salumi padano

crudo, coppa, salame nostrano, mortadella, culatello.

€12

Il tubo croccante di patate

con mortadella favola, stracciatella e granella di pistacchio

€9

Punta di petto di manzo

con verdure croccanti di stagione, salsa allo yogurt e scaglie di Parmigiano 24 mesi.

€13

La nostra parmiggiana di melanzane

melanzana cotta a bassa temperatura, mozzarella di bufala campana, Parmigiano reggiano 24 mesi, basilico

€13

I primi

Tortello di zucca

con burro e Parmigiano 24 mesi.

€11

Tortello verde

con burro e Parmigiano 24 mesi.

€11

Gnocco alla Sorrentina

gnocchi di patate con sugo di pomodoro San Marzano, Parmigiano, mozzarella di bufala campana, gratinato al forno.

€13

I secondi

Il filetto di manzo alla griglia

€20

Il filetto di manzo all'aceto

€20

Tagliata di filetto

con rucola, datterino rosso e giallo, scaglie di bufala

€22

La pizza in padellino conviviale

Una norvegese a Scandiano

€18

impasto doppia cottura, salmone marinato, insalatina mista di campo, stracciatella fresca, pepe rosa, citronette al limone, basilico e olio EVO Guglielmi

La pasolini

€18

impasto doppia cottura, rucola selvatica, pancetta tre cotture Angelo Capitelli, cremoso di cipolle rosse e arance, petali di mandorle, sale affumicato, basilico e olio EVO Guglielmi

Tra Mazzara e Scandiano

€20

impasto doppia cottura, stracciatella fresca, gambero rosso di Mazzara, pomodori appassiti, frutto di capperi, germogli di afilla, tuorlo d'uovo marinato, sale, zucchero, basilico e olio EVO Guglielmi

La nostra pizzeria

Margherita

€6

pomodoro pelato, fiordilatte tipo agerola, basilico e olio EVO Guglielmi.

Sole Cielo e Mare

€16

impasto doppia cottura, frutto di capperi, alice Armatore, peperoncini dolci gialli, aglio di Ufita, sobbollita di pomodoro San Marzano, olive taggiasche

Ade e Umberto 2.3

€12

fiordilatte tipo Agerola, datterino rosso e giallo marinato, alici di Cetara Armatore, aglio fresco e terra di olive nere con basilico e olio EVO Guglielmi.

Napoli

€8,5

pomodoro pelato, fiordilatte tipo agerola, origano siciliano, alici di Cetara e olio EVO Guglielmi.

Quattro stagioni

€10

pomodoro pelato, fiordilatte tipo agerola, salsiccia, carciofi, funghi, prosciutto cotto con basilico e olio EVO Guglielmi.

La 5 formaggi

€12

polpa di datterino giallo, fiordilatte, parmiggiano, provola, emmental, blu di bufalo, erba cipollina

Capricciosa

€10

pomodoro pelato, fiordilatte tipo agerola, salsiccia, carciofi, funghi, prosciutto cotto, olive con basilico e olio EVO Guglielmi.

Bufalotta

pomodoro S. Marzano, mozzarella di bufala caseificio Beneduce con basilico e olio EVO Guglielmi.

€9,5

Il bufalo Daniele

pesto di rucola, fiordilatte, rucola fresca, prosciutto crudo San Daniele selezione Barbieri, scaglie di Canestrino di Bufala Az. Il Girasole

€16

*Wurstel e Patatine**

pomodoro pelato, fiordilatte tipo agerola, wurstel, patatine fritte crispy.

€9

Le alici sul finocchietto

pesto di finocchietto selvatico, mozzarella di bufala, datterino giallo arrosto, alici Armatore, Aglio di Ufita, mollica di pane profumata, basilico e olio EVO Guglielmi.

€13

Il culatello e una finta melanzana

fior di latte tipo agerola, babaganoush di melanzana, culatello nostrano, burrata di Putignano, pomodori gialli di Ercolano con basilico e olio EVO Guglielmi.

€15

*Porcino**

pomodoro pelato, fiordilatte tipo agerola, spadellata di porcini con basilico e olio EVO Guglielmi.

€9

Crudo

pomodoro pelato, fiordilatte tipo agerola, prosciutto crudo di Parma 24 mesi salumificio "Barbieri" Casalgrande, con basilico e olio EVO Guglielmi.

€10

Beppe 8.5

sobbollita di pomodoro San Marzano, frutto di capperi, filetto di tonno di Sciacca, burrata fresca di Putignano, bottarga Armatore con basilico e olio EVO Guglielmi.

€13

Speciale

pomodoro pelato, mozzarella di bufala, pomodorini freschi rossi e gialli, con basilico e olio EVO Guglielmi.

€10

Tra Parma e Reggio

fiordilatte tipo Agerola, pesto fresco di basilico, Crudo di Parma selezione Barbieri, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Aceto baslamico 10 anni "Acetaia Bertoni" con basilico e olio EVO Guglielmi.

€12

Blu di Salsiccia e Friarielli

pesto di friarielli, fiordilatte tipo agerola, blu di bufala Az. il Girasole salsiccia nostrana.

€12

La Giovanna

fiordilatte tipo Agerola, polpa di zucca di Novellara, pancetta in tre cotture (Capitelli), scaglie di Parmigiano 24 mesi e Aceto Balsamico 10 anni "Acetaia Bertoni"

€14

Prosciutto Cotto

pomodoro pelato, fiordilatte tipo agerola, prosciutto cotto Big Storico Salumificio Ferrarini, con basilico e olio EVO Guglielmi.

€9

Un mare di Frutti

base sobbollita di pomodoro S. Marzano, polpo, seppia, gambero, calamaro, aglio di Ufita, basilico, origano e olio EVO Guglielmi.

€15

A' Paisan (base pizza frita)

sobbollita di pomodoro S. Marzano, burrata di putignano, parmigiano 24 mesi, pomodori secchi, origano, con basilico e olio EVO Guglielmi

€12

Un bosco a Scandiano

pomodoro pelato, spadellata di funghi porcini, patate arrosto, salsiccia fresca, provola affumicata, basilico e olio EVO Guglielmi.

€12

Una nerano sbagliata

crema di zucchine, code di gambero e mazzancolle dorate, zucchine trifolate, scaglie di cacio cavallo campano, basilico e olio EVO Guglielmi.

€14

La dotta

fiordilatte tipo Agerola, mortadella la Dotta (Salumificio Villani), burrata di Putignano, granella di pistacchio basilico e olio EVO Guglielmi.

€12

La furastiera

(base pizza frita) salsa pico de gallo, pomodori, peperoni, avocado, prezzemolo, cipolla, lime stracciatella fresca con basilico e olio EVO Guglielmi, sashimi, tonno.

€15

Vita Morte e Miracoli

(base cacio e pepe) fiordilatte, punta di petto di manzo, germogli orientali, bottarga di tonno rosso, lime e olio EVO Guglielmi

€16

Marinara

pomodoro pelato, pomodorini, aglio fresco di Ufita, origano, basilico e olio EVO Guglielmi.

€5

Varianti

- + Salume
- + Crudo
- + Mozzarella
- + Burrata
- + Stracciatella

€2,5

€3,5

€1,5

€3

€2,5

I nostri Vini

Vini del Territorio

Spergolino Bertolani frizzante	€15
Spergola Montevangelo ferma	€15
Lambrusco Rosso Bertolani All'Antica	€15
Lambrusco rosè Bertolani	€15
Artemis spumante di spergola	€18
Vincent Bertolani	€20

Bollicine

Prosecco Conca D'oro millesimato extra dry	€19
Cremant de Bourgogne brut Blanc de Noirs André Delorme	€30

Franciacorta

Cà Del Bosco Cuvèè Prestige	€50
Bredasole Brut DOCG	€28
Bredasole Rosè DOCG	€30

Trento D.O.C

Atemasi Millesimato	€29
Maso Martis Blanc du Blancs Brut	€40
Maso Martis Dosaggio Zero Riserva	€50
Maso Martis Rosè Extra Brut	€45
Ferrari Perlè	€50
Balter Brut	€30
Balter Rosè Brut	€35

Bianchi Tranquilli

Vermentino Oro S' Eleme	€18
Falanghina DOP Feudi Sierro Cielo	€25
Lacrima Bianca Olivella	€19
Erka Luce DOCG Roletto	€19
Lugana DOP Colli Vaibo'	€19
Gewurztraminer Alto Adige DOP H.Lun	€25
Ribolla Gialla Butussi DOC Friuli Colli Orientali	€24
Sauvignon Butussi DOC Friuli Colli Orientali	€24
"Kata" Catalanesca IGP del Monte Somma	€22

Rossi tranquilli

Chianti Classico Contessa Radda	€20
Valpolicella Ripasso Domini Veneti	€23
Morellino di Scansano Battiferro	€25
Amarone della Valpolicella Domini Veneti	€45
Amarone della Valpolicella Santi	€45
Amarone della Valpolicella Jago Domini Veneti	€45

Bevande

Acqua Frizzante SAN PELLEGRINO	€3
Acqua naturale PANNA	€3
Coca vetro Il	€6,5
Coca vetro 33cl	€3,5
Coca zero vetro 33cl	€3,5
Fanta vetro 33c	€3,5

I Calici

Prosecco	€5
Trento DOC	€8
Bianco Fermo	€6
Rosso Fermo	€6

Coperto € 2,5

Birre

Birre alla Spina

Commerzienrat Privat Riegele - vol 5,2%

Bicchiere cl 0,20

€3,5

Bicchiere cl 0,40

€5

Stile Hell, Fermentazione Bassa, Birra chiara

Birre in Bottiglia

Maisel's Weisse 0,50 cl. alc. 5,2% vol.

€5

Germania stile Weiss

Steenbrugge dubbel bruine 0,33 cl. alc. 6,5% vol.

€5

Belgio stile double rouge Abbazia

SteenbruggeBlanche 0,33 cl. alc. 5% vol.

€5

Belgio stile Blanche Witte Abbazia

Maxlrainer

€6

Schloss Trunk Keller - cl 0,50 - vol 5,3%

Stile Kellerbier, Fermentazione bassa

Herren Pils Riegele - cl 0,50 - vol 4,7%

€5

Stile Pilsner, Fermentazione bassa, Birra fresca

Tipopils Birrificio italiano - cl 0,75 - vol 5,2%

€13

Stile Pilsner, Fermentazione bassa

Bibock Birrificio italiano - cl 0,75 - vol 6,2%

€14

Stile Heller Bock, Fermentazione bassa

Birra Menabrea 150°anniv. - cl 0,66 - vol 4,8%

€6

Dessert

Delizia al limone*	€5,5
Babà liscio	€5
Babà con crema pasticciera	€5,5
Millefoglie con crema chantilly e frutti di bosco	€5,5
Tiramisu di nostra produzione	€5,5
Mascarpone di nostra produzione	€5,5
Zuppa Inglese di nostra produzione	€5,5
Cannolo sfatto con crema di mascarpone e crema pasticciera	€5,5
Sorbetto	€2,5

Caffetteria

Caffè	€1,5
Caffè deca	€1,5
Caffè orzo	€1,5
Caffè corretto	€2,5

Digestivi

Amari Classici	€4
Amari Speciali	€4,5
Grappa morbida	€4
Grappa barricata	€4,5
Rum	€8

I PIATTI POTREBBERO CONTENERE I SEGUENTI ALLERGENI:
PER INTOLLERANZE E ALLERGIE RIVOLGERSI AL PERSONALE



CROSTACEI



SESAMO



FRUTTA SECCA



GLUTINE



UOVA



PESCE



MOLLUSCHI



MOSTARDA



SEDANO



ARACHIDI



LATTICINI



SOLFITO



SOIA



LUPINI

I piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con prodotti congelati o surgelati all'origine