

ANTIPASTI DI MARE

Gran antipasto Oro: misto mare caldo e freddo (1,2,3,4,5,7,9,12,14) € 16,00

***Pepata di cozze con pomodorini, basilico e
crostini al rosmarino (1,9,14) € 16,00***

Sautè di cozze e vongole con pomodorini e basilico (1,9,14) € 17,00

***Spadellata di gamberi e porri su letto di songino,
zucchine e patate croccanti (2,5,12) € 13,00***

***Insalata di polpo su crema di patate con olive taggiasche,
fior di capperi, salsa verde e petali di pomodori secchi (1,7,14) € 13,50***

***Gratinato misto: gamberone, scampo, capasanta,
calamaro, cozze e ostrica (1,2,12,14) € 15,00***

Tartare di tonno con confettura di pere e zenzero (4,8 t) € 15,00

***Timballo di riso venere su carpaccio di gambero rosso
di Mazara del Vallo con salsa al Mojito (2,12) € 17,00***

Carpaccio di scampo con salsa di lamponi e pesche (2,12) € 17,00

***Tris di carpacci: tonno, spada, salmone con scampo marinato
allo zenzero e arancia (2,4) € 15,00***

***Tartare di gamberi viola di Mazara del Vallo con friarielli e stracciatella di
burrata (2,7, 12) € 18,00***

Ostriche fresche (14) cad € 4,00

***Cruditè : (2 ostriche, 2 scampi, 2 gamberoni,
2 gamberi rossi, carpaccio di tonno e salmone) (2,4,12,14) € 25,00***

ANTIPASTI DI TERRA

***Tagliere misto di salumi : Culatello Emiliano, mortadella di cinghiale,
lardo di Colonnata, bresaola, salame golfetta,
capocollo accompagnato con burrata e gnocco fritto (1,7,8t) € 16,00***

***Tartare di filetto Black Angus al coltello con tuorlo di uovo,
cipolla di Tropea e senape (3,7,10) € 18,00***

Culatello Emiliano con burrata Campana (7) € 13,00

Crudo di Norcia con mozzarella di bufala e pomodorini (7) € 12,00

***Carpaccio di bresaola punta d'anca con rucola e
scaglie di grana Padano (3,7) € 12,00***

PRIMI

Linguine con astice, pomodorini e basilico fresco (1,2,9,12) € 22,00

Spaghetti allo scoglio (1,2,4,9,12,14) € 16,50

Spaghetti alle vongole veraci (1,12,14) € 16,00

(aggiunta bottarga di muggine) € 2,50

**Spaghetti al nero di seppia , aglio, olio e peperoncino con tartare
di tonno su crema di mozzarella di bufala (1,2,4,6t,7,10t) € 14,50**

**Tagliolini all'arancia con gamberoni,
calamaretti e cozze (1,2,3t,6t,10t,12,14) € 15,50**

**Linguine al limone con scampi, vongole veraci e
pomodorini confit (1,2,3t,6t,10t,12,14) € 15,50**

**Ravioli di astice con gamberetti, julienne di zucchine
e pomodorini ciliegino (1,2,3,7,9t,12,14) € 14,00**

**Tonnarelli cacio e pepe con tartare di gamberi
viola
(1,2,3,6t,7,10t,12) € 15,00**

Gran risotto carnaroli ai frutti di mare (2,7,9,12,14) € 15,50

**Risotto al nero di seppia con gamberi rossi di Mazara del Vallo
su crema al basilico (2,7,9,12,14) € 15,00**

**Risotto cacio e pepe su riduzione di Valpolicella e
bacon croccante (7,9,12) € 13,00**

Fettuccine al ragù di capriolo e petali di Grana Padano (1,3,7,9) € 13,00

**Paccheri di Gragnano alla Sorrentina con stracciatella
di burrata e basilico fresco (1,7) € 13,00**

Paella di pesce (2,4,9,12,14) (min.2 persone) cad € 17,00

SECONDI DI CARNE

Filetto di Black Angus alla griglia con patate al forno € 24,00

Filetto di Black Angus al pepe verde (1,7,9t,10t) € 25,50

Filetto di Black Angus ai funghi porcini (1) € 25,50

Tagliata di Black Angus con rucola e scaglie di grana Padano (7) € 20,00

***Tagliata di Black Angus con cipolla di Tropea caramellata
e scaglie di pecorino Romano (7) € 20,00***

Tagliata di Black Angus con radicchio al miele e burrata (7) € 20,00

***Costata di Scottona con patate al forno
Maturazione 20/30 giorni € 25,00***

***Costata di Fassona Piemontese con patate al forno
Maturazione 20/30 giorni € 28,00***

***CHATEAUBRIAND : Di filetto Black Angus servito
con patate al rosmarino e verdure alla griglia (min. 2 persone) € 60,00***

***FIorentina : Di Fassona Piemontese
con patate al rosmarino e verdure alla griglia
Maturazione 20/30 giorni all'etto € 6,50***

***TOMAHAWK Black Angus Irlanda
con patate al rosmarino e verdure alla griglia
Maturazione 20/30 giorni all'etto € 6,50***

Galletto Vallespluga con patate al forno € 15,00

Cotoletta di vitello alla milanese con pomodorini e rucola (1,3) € 22,00

SECONDI DI PESCE

Polpo alla brace con verdure alla griglia (14) € 21,00

Fritto misto con verdure croccanti (1,2,4,14) € 19,00

Fritto di calamari (1,14) € 18,00

Orata al sale o alla griglia (4) € 17,00

Branzino al sale o alla griglia (4) € 17,00

***Filetto di branzino con vongole veraci, calamari,
zucchine e pomodorini (1,4,12,14) € 18,00***

Filetto di tonno alla griglia con zucchine e carciofi (4) € 18,00

***Tagliata di tonno in crosta di sesamo con
arancia, finocchi e valeriana (4,11) € 18,00***

***Gamberoni alla brace con pomodorini,
olive taggiasche e fior di capperi (2,12) € 20,00***

Grigliata mista di pesce (2,4,12,14) € 27,00

Zuppa di pesce (2,4,9t,12,14) € 27,00

***Pescato fresco del giorno a seconda della disponibilità del mercato
(Rombo, San Pietro, Ricciola, Ombrina, Pagello, Pagro, Scorfano, Orata,
Branzino, Dentice, Gallinella, Cernia (2,4,14) € 25,00***

CONTORNI

Patatine fritte € 5,00

Patate al forno € 5,00

Patate lesse € 5,00

Insalata mista € 5,00

Insalata verde € 5,00

Verdure alla griglia € 5,00

Verdure lesse € 5,00

Contorno ORO (carciofi,finocchi,carote e spinacini) € 6,00

INSALATONE 13,50

ERGAL insalata mista, pomodoro, zucchine alla griglia, carote, finocchi, olive,

patate lesse e provola affumicata (7)

IRON songino, rucola, chioggia, petto di pollo, feta, tonno,

pomodoro, mais e uovo (3,4,7)

SILVER lattuga, songino, rucola, pomodori, carote, finocchi, salmone, gamberetti,

carpaccio di tonno, olive taggiasche e fiori di capperi (2,4)

STEEL insalata verde, carote, mais, tonno, pomodoro, mozzarella di bufala, bresaola

e julienne di zucchine (4,7)

TIN songino, rucola, trevisana, pomodoro, mais, tonno, cipolle di Tropea, feta, olive,

gamberetti e prosciutto cotto (2,4,7)

GOLD lattuga, rucola, songino, trevisana, finocchi, pomodoro, carote, mozzarella,

prosciutto crudo e scaglie di grana (3,7)

MENU' BAMBINI

PRIMI PIATTI

Pasta al pomodoro € 5,00

Pasta al pesto € 5,00

Risotto alla parmigiana € 5,00

Risotto allo zafferano € 5,00

SECONDI PIATTI

Cotoletta di pollo con patatine fritt € 6,00

Bistecca di manzo alla griglia con patatine fritte € 6,00

Prosciutto cotto o crudo € 6,00

DOLCI BABY

Coppa di gelato (2 palline) € 2,50

Crepe alla nutella baby € 3,00

Tutti piatti del menù bambini vengono serviti esclusivamente ai bambini

LE NOSTRE PINSE BIANCHE

BRESAOLA € 10,00

Mozzarella, bresaola, rucola e scaglie di grana (1,3,7)

ESTIVA € 10,00

Pomodorini, mozzarella di bufala, crudo di Parma, scaglie di grana e rucola (1,3,7)

QUATTRO FORMAGGI € 11,00

Mozzarella, zola, taleggio e grana Padano (1,3,7)

ALPEGGIO € 9,00

Mozzarella, taleggio e bresaola (1,7)

DELICATA € 12,50

*Mozzarella, bufala, pomodorini, mortadella di cinghiale e
granella di pistacchio (1,7,8)*

PAPPAGONA € 11,00

Pomodorini pachino, bufala, acciughe, aglio e basilico (1,4,7)

ALTO ADIGE € 11,00

Mozzarella, taleggio, porcini e speck (1,7)

MARE E MONTI € 10,00

Mozzarella, gamberi, porcini e rucola (1,2,7)

LE NOSTRE PINSE ROSSE

ORO € 15,00

Pomodoro, mozzarella, calamari e zucchine fritte (1,7,14)

FRUTTI DI MARE € 14,00

Pomodoro, frutti di mare freschi (1,12,14)

BUFALINA € 11,00

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini e basilico (1,7)

DIAVOLA € 9,00

Pomodoro, mozzarella e salame piccante (1,7)

ROMANA € 8,50

Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive e capperi (1,4,7)

QUATTRO STAGIONI € 9,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e capriccio (1,7)

VALTELLINA € 10,00

Pomodoro, mozzarella, bresaola e funghi porcini (1,7)

BURRATA € 13,00

Pomodoro, mozzarella, culatello e burrata (1,7)

VEGETARIANA € 10,50

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, trevisana e grana (1,3,7)

PARMA € 10,00

Pomodoro, mozzarella, crudo di Parma (1,7)

SALSICCIA € 9,00

Pomodoro, mozzarella, salsiccia e friarielli (1,7)

NAPOLI € 7,50

Pomodoro, mozzarella, acciughe e origano (1,4,7)

TONNO E CIPOLLE € 10,00

Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle di tropea (1,4,7)

MESSINESE € 13,00

Pomodoro, mozzarella, polpo, pomodorini e olive taggiasche (1,7,14)

AMERICANA € 10,00

Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte (1,7)

MARGHERITA € 6,50

Pomodoro e mozzarella Sale, olio e rosmarino (1)

Ogni aggiunta € 2,50

GOLOSITA'

Tiramisù alle mandorle (1,3,7,8) € 5,50

Tiramisù al cocco con gocce di cioccolato (1,3,7,6t,8t) € 5,50

Tiramisù in coppa (1,3,7) € 5,50

Morbidoso al cioccolato e pere con gelato alla crema (1,3,7,6t,8t) € 5,50

Tortino tiepido di mele renette con gelato alla crema (1,3,7,6t,8t) € 5,50

*Soufflé al cioccolato con cuore morbido e gelato al caramello salato
(1,3,7,6t,8t) € 6,50*

***Millefoglie croccante con crema pasticcera e gelato al caramello salato
(1,3,7,6t,8t) € 6,50***

***Cornucopia di cialda fragrante con frutti di bosco e crema pasticcera (1,3,7,)
€ 6,50***

***Cestino croccante alle mandorle con frutti di bosco e crema pasticcera
(1,3,7,8). € 6,50***

Cheesecake ai lamponi (1,3,7) € 5,50

Cheesecake ai frutti di bosco (1,3,7) € 5,50

Cheesecake al pistacchio (1,3,7,8) € 5,50

Tortino al pistacchio con gelato fiordilatte (1,3,6t,7,8) € 6,50

Panna cotta ai frutti di bosco (3,7) € 5,50

Crema catalana (3,7) € 5,50

Crepes alla nutella (1,3,7,6t,8) € 5,50

Crepes con gelato, fragole, banane alla cannella (1,3,6t,7,8t) € 6,00

Meringata con cioccolato fondente (3,7,8t) € 5,50

Semifreddo al torroncino (3,6t,7,8t) € 5,50

Gelato misto (3,6t,7,8t) € 5,50

Affogato al caffè (3,6t,7,8t) € 5,50

Affogato al whisky (3,6t,7,8t) € 7,50

Sorbetto (7t) € 4,00

Sorbetto corretto (7t) € 5,00

Ananas € 5,00

Frutti di bosco € 7,50

Frutti di bosco con gelato (6t,8t) € 8,00

Fragole € 6,00

Fragole con gelato (6t,8t) € 6,50

Macedonia € 6,00

Macedonia con gelato (6t,8t) € 6,50

BEVANDE

Acqua naturale o gassata € 2,50

VINO DELLA CASA ALLA SPINA

1/4 Litro bianco o rosso € 4,00

1/2 Litro bianco o rosso € 8,00

1 Litro bianco o rosso € 15,00

LE BIRRE ALLA SPINA

Birra Warsteiner chiara (piccola) € 4,00

Birra Warsteiner chiara (media) € 5,50

LE BIRRE

Birra Menabrea rossa (33CL) € 4,00

Birra Ichnusa (50CL) € 5,00

Birra Messina (50CL) € 5,00

BIBITE IN LATTINA

Coca cola – Coca cola zero € 4,00

Fanta – sprite € 4,00

The al limone o pesca € 4,00

CAFFETTERIA

Caffè € 2,00

Caffè decaffeinato – caffè corretto – caffè d'orzo € 2,50

The, camomilla o tisane € 2,50

BAR

Spritz € 6,00

Calice di prosecco – Calice di vino € 5,00

LE GRAPPE

Grappa bianca € 5,00

Grappa barrique € 5,00

Grappa Diciotto Lune € 10,00

Grappa OF Bonollo moscato € 9,00

Grappa OF Bonollo di amaro € 9,00

Grappa OF Bonollo di amarone barrique € 9,00

Grappa OF Bonollo Dorange € 9,00

WHISKY, COGNAC, ARMAGNAC, RUM, AMARI, LIQUORI

Oban invecchiato 14 anni € 10,00

Talisker Skye € 10,00

Lagavulin invecchiato 16 anni € 12,00

Rum Zacapa invecchiato 23 anni € 12,00

Cardenal Mendoza € 9,00

Armagnac St.Michel, Remy Martin € 9,00

AMARI (Braulio, Montenegro, Fernet, Amaro del Capo, Averna,

Unicum, ecc.....) € 5,00

LIQUORI (Limoncello, Mirto, Liquirizia, Meloncello, ecc.... € 5,00

COPERTO € 2,50