

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

**Crudità : (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

<i>Polpo alla brace con verdure alla griglia</i>	<i>(14)</i>	<i>€ 21,00</i>
<i>Fritto misto con verdure croccanti</i>	<i>(1,2,4,14)</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Fritto di calamari</i>	<i>(1,14)</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Orata al sale o alla griglia</i>	<i>(4)</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Branzino al sale o alla griglia</i>	<i>(4)</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Filetto di branzino con vongole veraci, calamari, zucchine e pomodorini</i>	<i>(1,4,12,14)</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Filetto di tonno alla griglia con zucchine e carciofi</i> <i>18,00</i>	<i>(4)</i>	<i>€</i>
<i>Tagliata di tonno in crosta di sesamo con arancia, finocchi e valeriana</i>	<i>(4,11)</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Gamberoni alla brace con pomodorini, olive taggiasche e fior di capperi</i>	<i>(2,12)</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Grigliata mista di pesce</i>	<i>(2,4,12,14)</i>	<i>€ 27,00</i>
<i>Zuppa di pesce</i>	<i>(2,4,9t,12,14)</i>	<i>€ 27,00</i>
<i>Pescato fresco del giorno a seconda della disponibilità del mercato (Rombo, San Pietro, Ricciola, Ombrina, Pagello, Pagro, Scorfano, Orata, Branzino, Dentice, Gallinella, Cernia</i>	<i>(2,4,14)</i>	<i>€ 25,00</i>

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

<i>ERGAL</i>	<i>insalata mista, pomodoro, zucchine alla griglia, carote, finocchi, olive, patate lesse e provola affumicata</i>	<i>(7)</i>
<i>IRON</i>	<i>songino, rucola, chioggia, petto di pollo, feta, tonno, pomodoro, mais e uovo</i>	<i>(3,4,7)</i>
<i>SILVER</i>	<i>lattuga, songino, rucola, pomodori, carote, finocchi, salmone, gamberetti, carpaccio di tonno, olive taggiasche e fiori di capperi</i>	<i>(2,4)</i>
<i>STEEL</i>	<i>insalata verde, carote, mais, tonno, pomodoro, mozzarella di bufala, bresaola e julienne di zucchine</i>	<i>(4,7)</i>
<i>TIN</i>	<i>songino, rucola, trevisana, pomodoro, mais, tonno, cipolle di Tropea, feta, olive, gamberetti e prosciutto cotto</i>	<i>(2,4,7)</i>

LE NOSTRE PINSE BIANCHE

BRESAOLA	€ 10,00
<i>Mozzarella, bresaola, rucola e scaglie di grana</i>	<i>(1,3,7)</i>
ESTIVA	€ 10,00
<i>Pomodorini, mozzarella di bufala, crudo di Parma, scaglie di grana e rucola</i>	<i>(1,3,7)</i>
QUATTRO FORMAGGI	€ 11,00
<i>Mozzarella, zola, taleggio e grana Padano</i>	<i>(1,3,7)</i>
ALPEGGIO	€ 9,00
<i>Mozzarella, taleggio e bresaola</i>	<i>(1,7)</i>
DELICATA	€ 12,50
<i>Mozzarella, bufala, pomodorini, mortadella di cinghiale e granella di pistacchio</i>	<i>(1,7,8)</i>
PAPPAGONA	€ 11,00
<i>Pomodorini pachino, bufala, acciughe, aglio e basilico</i>	<i>(1,4,7)</i>
ALTO ADIGE	€ 11,00
<i>Mozzarella, taleggio, porcini e speck</i>	<i>(1,7)</i>
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
<i>Pomodoro, mozzarella, culatello e burrata</i>	<i>(1,7)</i>	
VEGETARIANA		€ 10,50
<i>Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, trevisana e grana</i>	<i>(1,3,7)</i>	
PARMA		€ 10,00
<i>Pomodoro, mozzarella, crudo di Parma</i>	<i>(1,7)</i>	
SALSICCIA		€ 9,00
<i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia e friarielli</i>	<i>(1,7)</i>	
NAPOLI		€ 7,50
<i>Pomodoro, mozzarella, acciughe e origano</i>	<i>(1,4,7)</i>	
TONNO E CIPOLLE		€ 10,00
<i>Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle di tropea</i>	<i>(1,4,7)</i>	
MESSINESE		€ 13,00
<i>Pomodoro, mozzarella, polpo, pomodorini e olive taggiasche</i>	<i>(1,7,14)</i>	
AMERICANA		€ 10,00
<i>Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte</i>	<i>(1,7)</i>	

MARGHERITA		€ 6,50
<i>Pomodoro e mozzarella</i>	(1,7)	
FOCACCIA		€ 3,50
<i>Sale, olio e rosmarino</i>	(1)	
		Ogni aggiunta € 2,50

GOLOSITA'

<i>Tiramisù alle mandorle</i>	(1,3,7,8)	€ 5,50
<i>Tiramisù al cocco con gocce di cioccolato</i>	(1,3,7,6t,8t)	€ 5,50
<i>Tiramisù in coppa</i>	(1,3,7)	€ 5,50
<i>Morbidoso al cioccolato e pere con gelato alla crema</i>	(1,3,7,6t,8t)	€ 5,50
<i>Tortino tiepido di mele renette con gelato alla crema</i>	(1,3,7,6t,8t)	€ 5,50
<i>Soufflé al cioccolato con cuore morbido e gelato al caramello salato</i>	(1,3,7,6t,8t)	€ 6,50
<i>Millefoglie croccante con crema pasticcera e gelato al caramello salato</i>	(1,3,7,6t,8t)	€ 6,50
<i>Cornucopia di cialda fragrante con frutti di bosco e crema pasticcera</i>	(1,3,7,)	€ 6,50

<i>Cestino croccante alle mandorle con frutti di bosco e crema pasticcera</i>	<i>(1,3,7,8)</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Cheesecake ai lamponi</i>	<i>(1,3,7)</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Cheesecake ai frutti di bosco</i>	<i>(1,3,7)</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Cheesecake al pistacchio</i>	<i>(1,3,7,8)</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Tortino al pistacchio con gelato fiordilatte</i> <i>6,50</i>	<i>(1,3,6t,7,8)</i>	<i>€</i>
<i>Panna cotta ai frutti di bosco</i>	<i>(3,7)</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Crema catalana</i>	<i>(3,7)</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Crepes alla nutella</i>	<i>(1,3,7,6t,8)</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Crepes con gelato, fragole, banane al profumo di cannella</i>	<i>(1,3,6t,7,8t)</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Meringata con cioccolato fondente</i>	<i>(3,7,8t)</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Semifreddo al torroncino</i>	<i>(3,6t,7,8t)</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Gelato misto</i>	<i>(3,6t,7,8t)</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Affogato al caffè</i>	<i>(3,6t,7,8t)</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Affogato al whisky</i>	<i>(3,6t,7,8t)</i>	<i>€ 7,50</i>
<i>Sorbetto</i>	<i>(7t)</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Sorbetto corretto</i>	<i>(7t)</i>	<i>€ 5,00</i>

<i>Ananas</i>		€ 5,00
<i>Frutti di bosco</i>		€ 7,50
<i>Frutti di bosco con gelato</i>	(6t,8t)	€ 8,00
<i>Fragole</i>		€ 6,00
<i>Fragole con gelato</i>	(6t,8t)	€ 6,50
<i>Macedonia</i>		€ 6,00
<i>Macedonia con gelato</i>	(6t,8t)	€ 6,50

BEVANDE

Acqua naturale o gassata **€ 2,50**

VINO DELLA CASA ALLA SPINA

¼ Litro bianco o rosso **€ 4,00**

½ 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**

<i>Fanta – sprite</i>	€ 4,00
<i>The al limone o pesca</i>	€ 4,00

CAFFETTERIA

<i>Caffè</i>	€ 2,00
<i>Caffè decaffeinato – caffè corretto – caffè d'orzo</i>	€ 2,50
<i>The, camomilla o tisane</i>	€ 2,50

BAR

<i>Spritz</i>	€ 6,00
<i>Calice di prosecco – Calice di vino</i>	€ 5,00

LE GRAPPE

<i>Grappa bianca</i>	€ 5,00
<i>Grappa barrique</i>	€ 5,00
<i>Grappa Diciotto Lune</i>	€ 10,00
<i>Grappa OF Bonollo moscato</i>	€ 9,00
<i>Grappa OF Bonollo di amaro</i>	€ 9,00
<i>Grappa OF Bonollo di amarone barrique</i>	€ 9,00
<i>Grappa OF Bonollo Dorange</i>	€ 9,00

WHISKY, COGNAC, ARMAGNAC, RUM, AMARI, LIQUORI

<i>Oban invecchiato 14 anni</i>	€ 10,00
<i>Talisker Skye</i>	€ 10,00
<i>Lagavulin invecchiato 16 anni</i>	€ 12,00
<i>Rum Zacapa invecchiato 23 anni</i>	€ 12,00
<i>Cardenal Mendoza</i>	€ 9,00
<i>Armagnac St.Michel, Remy Martin</i>	€ 9,00
<i>AMARI (Braulio, Montenegro, Fernet, Amaro del Capo, Averna, Unicum, ecc.....)</i>	€ 5,00

LIQUORI (Limoncello, Mirto, Liquirizia, Meloncello, ecc....

€ 5,00

COPERTO

€ 2,50