

ACQUARIO DI MARE

Aragoste - Astici - Astici Jumbo - Astici Blu
Cicale di mare - King Krabs - Scampi
Prezzo di vendita al peso secondo le quotazioni di mercato



PESCATO DEL GIORNO:

Rombo - dentice - scorfano - gallinella di mare - pescatrice €/hg 6
Orata: alla griglia - all'acqua pazza - alla mediterranea €/hg 5
Branzino: alla griglia - all'acqua pazza - al sale €/hg 5
Per le proposte del giorno chiedere al personale



ANTIPASTI DI TERRA

Prosciutto crudo e bufala 12
Caprese di bufala 10
Fiori di zucca fritti ripieni di ricotta, salame Napoli, grana e pepe 4 pz. 8
Cuoppo napoletano:
crocchè, frittatina di pasta, zeppoline di alghe, arancini di riso 7
Bruschette con pomodorini e basilico 4 pz. 6

PRIMI PIATTI DI TERRA

Risotto con crema di zucca, gorgonzola, pancetta e riduzione di aceto balsamico 14
Spaghetti di pasta fresca con pancetta, pomodorini, stracciatella e mandorle tostate 14
Strozzapreti al ragù di salsiccia con burrata fresca e basilico 14
Panciotti ripieni di melanzane e provola con pomodorini, basilico, melanzane e scaglette di ricotta stagionata 13
Gnocchetti con salsiccia, radicchio e stracciatella 13
Tagliatelle al ragù bolognese 13
Gnocchi alla Sorrentina 13
Spaghetti pomodoro fresco e basilico 12



SECONDI PIATTI DI TERRA

Tagliata di manzo con rucola e grana 20
Tagliata di manzo sale grosso e rosmarino 20
Tagliata di manzo con radicchio e pomodorini 20
Insalatona Pinterre: insalata verde, radicchio, mozzarella, tonno, mais, pomodorini, rucola 10

CONTORNI

Patate fritte 5
Patate al forno 5
Insalata mista: verde, carote, radicchio, pomodorini 5
Verdure ai ferri: melanzane, zucchine, peperoni, radicchio 6

DESSERT

Tartufo gelato bianco o nero 6
Dolci della casa 6/7
Ananas (solo di stagione) 6
Anguria (solo di stagione) 6
Melone (solo di stagione) 6
Fragole (solo di stagione) 6
Sorbetto al limone 4,5
Sorbetto al caffè 4,5
Sorbetto al pompelmo rosa 4,5



VINI REGIONALI

(segue da interno)

TOSCANA	
Villa Antinori (Pinot Grigio - Riesling - Trebbiano)	22
Chianti classico "Peppoli" Antinori	28
MARCHE	
Vermentino Lungarotti	17
Chardonnay Lungarotti	17
Guerriero del Mare Az. Agricola Guerrieri	40
Sangiovese Lungarotti	17
Guerriero della Terra Az. Agricola Guerrieri	40
UMBRIA	
Castello della Sala Orvieto	26
ABRUZZO	
Pecorino IGT La Valentina	22
Trebbiano DOC SPELT "ORO" La Valentina	28
CAMPANIA	
Falanghina "Morabianca" Mastroberardino 37,5 cl.	14
Greco di Tufo "Nova Serra" Mastroberardino 37,5 cl.	14
Falanghina "Janare" La Guardiense	20
Fiano di Avellino "Janare" La Guardiense	20
Greco di Tufo "Janare" La Guardiense	20
Falanghina "Morabianca" Mastroberardino	23
Greco di Tufo "Nova Serra" Mastroberardino	23
Fiano di Avellino "Radici" Mastroberardino	23
Forastera Ischia Antonio Mazzella	25
Biancolella Ischia Antonio Mazzella	26
Aglianico Mastroberardino 37,5 cl.	12
Aglianico Mastroberardino	20
Radici Taurasi Mastroberardino	40
Epomeo Rosato Ischia Antonio Mazzella	22
PUGLIA	
Luna Malvasia Conti Zecca	26
Fichimori Tormaresca (viene servito freddo)	20
SARDEGNA	
Vermentino di Sardegna Capichera	25
Vermentino di Gallura Depperu DOCG Luris	28
Rosé Tambè Carignano Capichera	25
SICILIA	
Anthilia Donna Fugata	21
La Fuga Donna Fugata	23
Sherazade Donna Fugata (Nero d'Avola)	22
BOLLICINE	
Prosecco di Valdobbiadene Foss Marai 37,5 cl.	12
Bellavista Alma Gran Cuvée 37,5 cl.	27
Cuvée Prestige Franciacorta Cà del Bosco 37,5 cl.	28
Vino Spumante Brut Soligo	17
Col de Mez Brut Soligo	22
Col de Mez Rosé Soligo	22
Prosecco di Valdobbiadene Foss Marai	23
Trento DOC Cesarini Sforza	25
Trento DOC Rosè Cesarini Sforza	25
Ferrari Perlè	50
Bellavista Alma Gran Cuvée	50
Cuvée Prestige Franciacorta Cà del Bosco	50
Laurent Perrier Francia	65
Tattinger Cuvée Prestige	70
Tattinger Cuvée Prestige Rosè	80
Perrier Jouet Grand Brut	80
Bellavista Alma Gran Cuvée Magnum	100
Cuvée Prestige Franciacorta Magnum Cà del Bosco	100
Laurent Perrier Rosè Francia	115
Perrier Jouet Blason Rosè	120
Laurent Perrier Magnum Francia	130
Laurent Perrier Rosè Magnum Francia	230



MENÙ ASPORTO
TAKE AWAY



051 302 661
SCONTO DEL 10% SU TUTTO IL MENU
È SUFFICIENTE ORDINARE TELEFONICAMENTE E VENIRE
A RITIRARE PRESSO IL NOSTRO RISTORANTE!



LE CRUDITE' DEL MARE

Gran Plateau:
4 ostriche, 2 gamberi rossi, 2 scampi, 1 tartare di tonno 50
Crudités di mare 6 pz. (2 ostriche, 2 gamberi, 2 scampi) 25
Tartare di tonno con mandorle lamine e bacche di pepe rosa 18
Ricci, ostriche, scampi (1 pz) 5
Gamberi (1 pz) 6



ANTIPASTI DI MARE

Antipasto Special degustazione freddi e caldi 20
Guazzetto ai frutti di mare 20
Polpo al vapore piastrato, su crema di patate, capperi e pomodorini 20
Cappesante fresche gratinate (4pz.) 18
Insalata di mare 16
Antipasto caldo 16
Cozze e vongole alla marinara 15
Cozze alla Tarantina 15
Moscardini alla Luciana 15
Pepata di cozze 14



PRIMI PIATTI DI MARE

Mezzi Paccheri ai crostacei:
astice, granchio, gamberi, scampi, canocchie 30
Linguine o Mezzi Paccheri all'astice 26
Linguine o Mezzi Paccheri con il Vivo dell'acquario del Mare S.Q.
Linguine o Mezzi Paccheri all'astice blu S.Q.
Linguine o Mezzi Paccheri all'aragosta S.Q.
Linguine al riccio di mare 22
Spaghetti Pinterre 18
Risotto Pinterre 18
Mezzi Paccheri con pescatrice, vongole, pomodorini gialli 18
Linguine vongole, lupini e tarallo napoletano 17
Risotto gamberi, porcini, stracciatella e fili di peperoncino 17
Gnocchetti con crema di zucca, cozze e vongole sgusciate, scaglie di pecorino romano, pomodorini 17
Tagliolini con gamberi, salmone e panna 17
Scialatielli Umberto: gamberi, calamari, pomodorini, olive di Gaeta, scaglie di ricotta salata 17
Scialatielli "Due colori" ai frutti di mare sgusciati 17
Spaghetti alle vongole veraci e lupini 16
Spaghetti alla Puttanesca di cozze con pomodorini, origano, capperi, olive di Gaeta, peperoncino e basilico 16
Strozzapreti cozze, pomodorini e scaglie di pecorino romano 16



SECONDI PIATTI DI MARE

Catalana di crostacei per 2 persone:
1 astice, 4 gamberoni, 4 scamponi, 4 granchi 80
Cuore di baccalà nordico alla livornese
con patate, pomodorini, capperi, olive di Gaeta, origano 25
Cuore di baccalà ai ferri con citronette al limone 25
Calamari freschi ai ferri con citronette al limone 25
Calamari alla Catalana 25
Grigliata Pinterre con pescato del giorno 25
Gamberoni ai ferri / al sale 20
Tagliata di tonno ai ferri 20
Fritto misto: calamari, gamberi e paranza fresca di giornata 19
Spiedini misti 4 pz (gamberi e seppie) 17

PIZZE CLASSICHE

TIROLESE	pomodoro, mozzarella, funghi porcini, speck, formaggio brie (tutto in forno)	11
TREVISO	pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola, pancetta, salsiccia	11
SORRENTO	pomodoro in forno, all'uscita: pomodorini freschi, bocconcini di bufala, grana, basilico, olio evo	10
MESSIGANA	pom., mozz., salsiccia, peperoni, cipolla, origano, olio picc.	10
SPECK E RUCOLA	pomodoro, mozzarella, speck e rucola	10
GRUDO E RUCOLA	pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola	10
PULGINELLA	pom., provola, melanzane, salame piccante, grana, basilico	10
STRAMPALATA	pomodoro, mozzarella, peperoni, salsiccia, olive	10
LUCIO	pomodoro, bufala, pomodorini, basilico, grana	9
ROMANA	pomodoro, mozzarella, capperi, origano, acciughe	9
VERDURE	pomodoro, mozzarella, verdure di stagione	9
GOLOSA	pom., mozzarella, salame piccante, gorgonzola, cipolla di Tropea	9
UGO	pomodoro, mozzarella, salamino piccante, gorgonzola, origano	9
RUSTICA	pomodoro, mozzarella, melanzane, gorgonzola	9
CAPRICCIOSA	pom., mozzarella, prosciutto cotto, carciofini, olive, funghi	9
4 STAGIONI	pom., mozzarella, prosciutto cotto, salsiccia, funghi, carciofini	9
4 FORMAGGI	Pomodoro, formaggi misti	9
SIGILIANA	pomodoro, mozzarella, olive, capperi, origano, acciughe	9
SARACENA	pomodoro fresco, mozzarella, basilico, grana	8
CALZONE	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ricoperto con pomodoro, mozzarella, grana	8
GORGONZOLA	pomodoro, mozzarella, gorgonzola	8
MELANZANE	pomodoro, mozzarella, melanzane	8
WÜRSTEL	pomodoro, mozzarella, würstel	8
PUGLIESE	pomodoro, mozzarella, cipolla di Tropea	8
NAPOLI	pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	8
CAPPERI	pomodoro, mozzarella, capperi	8
SALAMINO PICCANTE	pomodoro, mozzarella, salamino piccante	8
PROSCIUTTO COTTO	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	8
FUNGHI	pomodoro, mozzarella, funghi	8
CARCIOFINI	pomodoro, mozzarella, carciofini	8
SALSICCIA	pomodoro, mozzarella, salsiccia	8
MARGHERITA	pomodoro, mozzarella	6
MARINARA	pomodoro, aglio, olio, origano	5,5

AGGIUNTE SU PIZZA

Speck • Prosciutto crudo • Gamberi	3
Rucola • Bufala • Provola • Burrata • Pomodorini	
Porcini • Pancetta • Patate fritte	2,5
Mozzarella ed ogni altro ingrediente	1,5

PIZZE TIPICHE NAPOLETANE

BORDO ALTO E MENO STESE		
GIANGI	provola, melanzane fritte, pacchettelle di pomodoro San Marzano, spianata piccante, ricotta di bufala all'uscita, olio evo, grana, basilico	12
FRUTTI DI MARE	pomodoro, pomodorini, polipo, seppia, cozze, vongole e gamberi sgusciati con olio, prezzemolo, aglio e origano	11
DELICATA	burrata, San Marzano a pacchettelle, grana, basilico, acciughe	11
DONNA CARMELA	provola, gamberi, zucchine fritte, pepe, grana, basilico	11
SAN GENNARO	provola, pomodorini gialli, pacchettelle di pomodoro San Marzano, olio evo, grana e basilico	10
UMBERTO	mozzarella, salsiccia, friarielli, grana, basilico	10
SFIZIOSA	provola, pancetta in forno, grana, basilico	10
O SOLE MIO	pomodorini, bufala, ricotta, olive nere di Gaeta, salame piccante, battuto di basilico, grana	10
RIPIENO PINTERRE	ricotta, salame Napoli, grana, mozzarella, basilico, ricoperto con pomodoro, mozzarella, grana	10
PINTERRE	provola, friarielli, ciccioli napoletani, grana, basilico	10
MALAFEMMENA	provola, salame Napoli, zucchine fritte, grana, basilico	10
ZIA SOFIA	pomodoro, provola, melanzane fritte, grana, basilico	10
REGINA MARGHERITA	pomodoro, bufala, grana, basilico	9
RIPIENO FRITTO VESUVIO	pomodoro, mozzarella, ciccioli napoletani, ricotta, salame dolce, pepe, basilico, grana	11
RIPIENO FRITTO SEMPLICE	fior di latte, ciccioli napoletani, ricotta e pepe	10
RIPIENO FRITTO GIACOMINO	scarola, provola e olive di Gaeta	10

Tutte queste pizze sono finite con olio extravergine d'oliva

PIZZE SPECIAL

BORDO ALTO E MENO STESE		
SOFIA LOREN	doppio impasto, pomodoro, provola, salame Napoli, basilico e scaglie di grana con bordo ripieno di ricotta, pepe	15
TIROLESE 2.0	crema di zucca, brie, porcini, speck in forno, provola, grana	14
LA NOSTRA TONNO E CIPOLLA	bufala, pomodori secchi, tonno, cipolla, capperi, olive, pacchettelle di San Marzano	14
DONNA CARMELA 2.0	bufala, fiori di zucca, gamberi, ciuffi di ricotta di bufala, grana, gocce di basilico	14
NAPOLI E MILLE COLORI	fior di latte, pomodorini gialli e rossi, melanzane, zucchine,olive, gocce di basilico	13
PENELOPE	provola, zucchine fritte, prosciutto cotto, pomodori secchi, grana, basilico, stracciatella	13
RIPIENO A' MAST	provola, pomodoro, ricotta di bufala, salame Napoli, ricoperto con pomodoro, mozzarella, grana, melanzane fritte	13
LA MAIALINA	provola, porchetta, salsiccia, patate al forno, grana, basilico	13
LA ZUCCARELLA	crema di zucca, provola, pancetta, fili di peperoncino, grana, basilico	13
LA PROVOCANTE	provola, melanzane a funghetto, porchetta, grana, pomodorini, basilico	13
LA LUCIANA	rossa (tipo Napoli), moscardini alla Luciana	13
LA LEGGERA	fior di latte, zucchine grigliate, pomodori secchi, scaglie di ricotta salata, basilico	12
LA MODERNA	crema di friarielli, provola, salsiccia, pomodorini gialli, olive, grana, basilico	12
O SOLE MIO 2.0	battuta di basilico, provola, pomodorini gialli, acciughe	12

Tutte queste pizze sono finite con olio extravergine d'oliva

BEVANDE

Acqua 1,5 L	2,5
Bibite in lattina 33 cl.	2,5
Bibite in bottiglia 1,5 L	3
Birre in bottiglia 66 cl	4

BIRRA VIOLA

ITALIAN PREMIUM BEER	
Lager • Blanche • Ipa • 10th Anniversary	75 cl.
	16

BIRRA

MENABREA Bottiglia 33 cl.	4
BECK'S BLUE Bottiglia 33 cl.	4
ALHAMBRA RESERVA 1925 Bottiglia 33 cl.	4
ICHNUSA NON FILTRATA Bottiglia 33 cl.	4
FRANZISKANER Bottiglia 50 cl.	5

VINI REGIONALI

VALLE D'AOSTA	
La Crotta di Vegneron Nus Malvoisie	28
La Crotta di Vegneron Chambave Muscat	28

PIEMONTE	
Arneis “Blangé” Ceretto	30

LOMBARDIA	
Lugana DOC Ca' dei Frati 37,5 cl.	15
Conte Vistarino Riesling Ries	25
Lugana DOC Ca' dei Frati	27
Corte del Lupo Bianco Ca' del Bosco	45
Ronchedone Ca' dei Frati	28
Corte del Lupo Rosso Ca' del Bosco	40
Rosa dei Frati Ca' dei Frati	27

TRENTINO ALTO ADIGE	
Gewuztraminer Elena Walch 37,5 cl.	16
Pinot Grigio Elena Walch	25
Müller-Thurgau Elena Walch	26
Chardonnay Elena Walch	26
Pinot Bianco Elena Walch	26
Sauvignon Elena Walch	26
Gewürztraminer Elena Walch	30
Pinot Nero Elena Walch 37,5 cl.	16
Pinot Nero Elena Walch	30
Lagrein Elena Walch	30

VENETO	
Piero Pan Soave	22

FRIULI VENEZIA GIULIA	
Ribolla Gialla Felluga	30
Vespa Bianco Bastianich	45

LIGURIA	
Cascina Feipu Pigato	26

EMILIA ROMAGNA	
Pignoletto Cesari	20
Sangiovese di Romagna superiore Cesari 37,5 cl.	12
Sangiovese di Romagna superiore Cesari	20
Sangiovese Riserva Laurento Cesari	28
Liano Cesari	38
Costa di Rosé Sangiovese Cesari	25

(segue sul retro)