

Allergeni

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n.1169/2011.

Tutti i prodotti e le pietanze possono contenere, come ingredienti o in tracce (in quanto lavorati presso lo stesso reparto di preparazione), le seguenti sostanze o loro prodotti derivati:



1. glutine



2. crostacei e derivati



3. uova e derivati



4. pesce e derivati



5. arachidi e derivati



6. soia e derivati



7. sedano e derivati



8. latte e derivati



9. frutta a guscio e derivati



10. senape e derivati



11. sesamo e derivati



12. anidride solforosa e solfiti



13. lupino e derivati



14. molluschi e derivati

Prodotti Surgelati

Per garantire la massima sicurezza dei nostri clienti, utilizziamo esclusivamente pesce abbattuto per almeno 24 ore alla temperatura di -20°C nel rispetto delle normative europee 853/2004. Per motivi stagionali alcuni cibi potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con l'abbattitore di temperatura per la corretta conservazione delle normative sanitarie.

* PRODOTTI SURGELATI



Menu Di Pesce

ANTIPASTO FREDDO

Misto di pesce

ANTIPASTO CALDO

Impepata di cozze e
Cappesante al forno

PRIMO

Spaghetti allo scoglio o
risotto di mare

SECONDO

Misto frittura o
Branzino ai ferri

CONTORNO

Insalata mista o
patate fritte

€42,00

MINIMO 2 PERSONE

BEVANDE NON COMPRESSE



02



Menu Di Pesce

ANTIPASTO FREDDO DI PESCE

Assaggio di crudite o cotto
Insalata misto di mare

ANTIPASTO CALDO DI PESCE

Scampi, gamberoni, gamberi impegata di cozze,
Cappesante al forno

PRIMO PIATTO

Spaghetti allo scoglio o
spaghetti con vongole o
Risotto di mare

SECONDO

Gigliata mista di pese o
Branzino

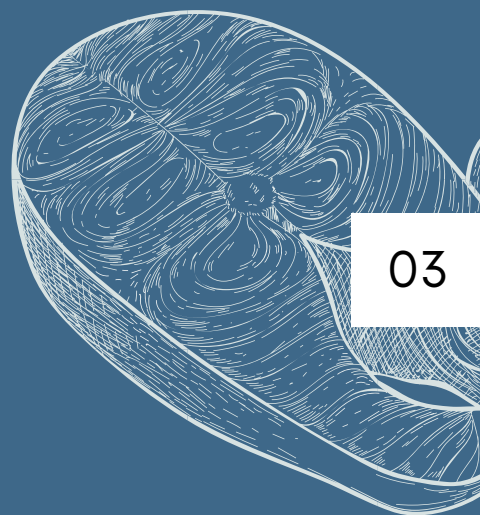
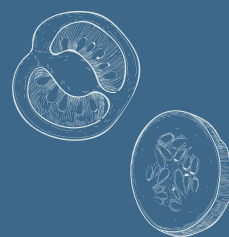
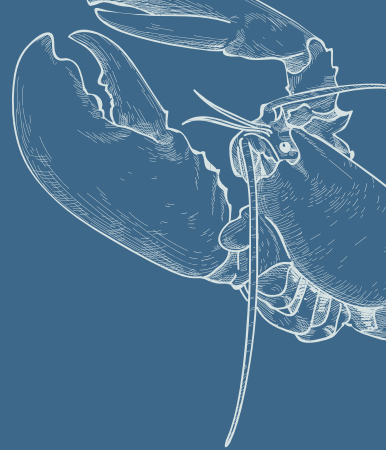
CONTORNO

Insalata mista o
patate fritte

€50,00

MINIMO 2 PERSONE

BEVANDE NON COMPRESSE



03



Menu Fisso Pranzo

PRIMO E SECONDO SENZA CONTORNO

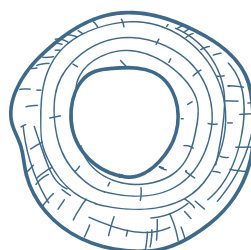
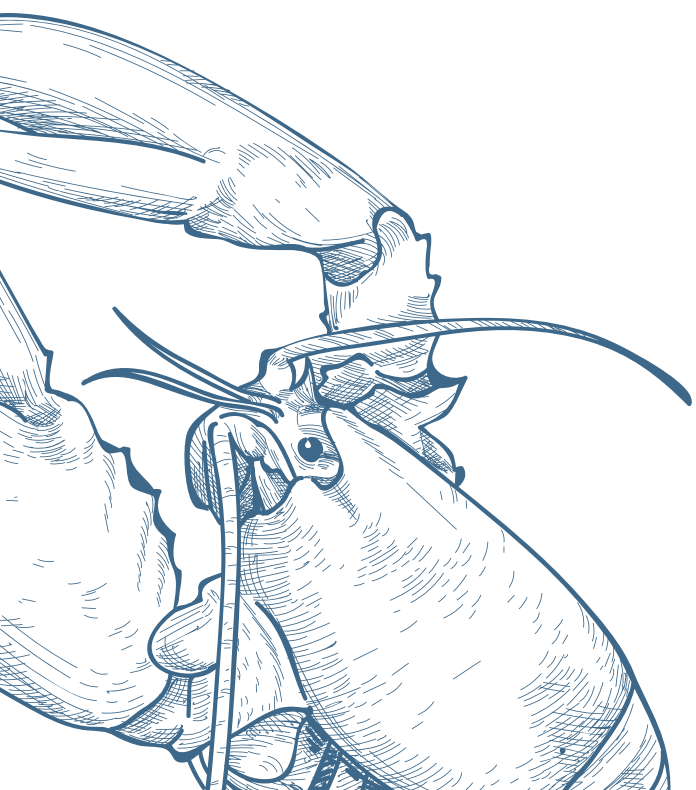
€12,00

PRIMO, SECONDO E CONTORNO

€15,00

ACQUA, CAFFÈ, 1/4 VINO COMPRESO

04

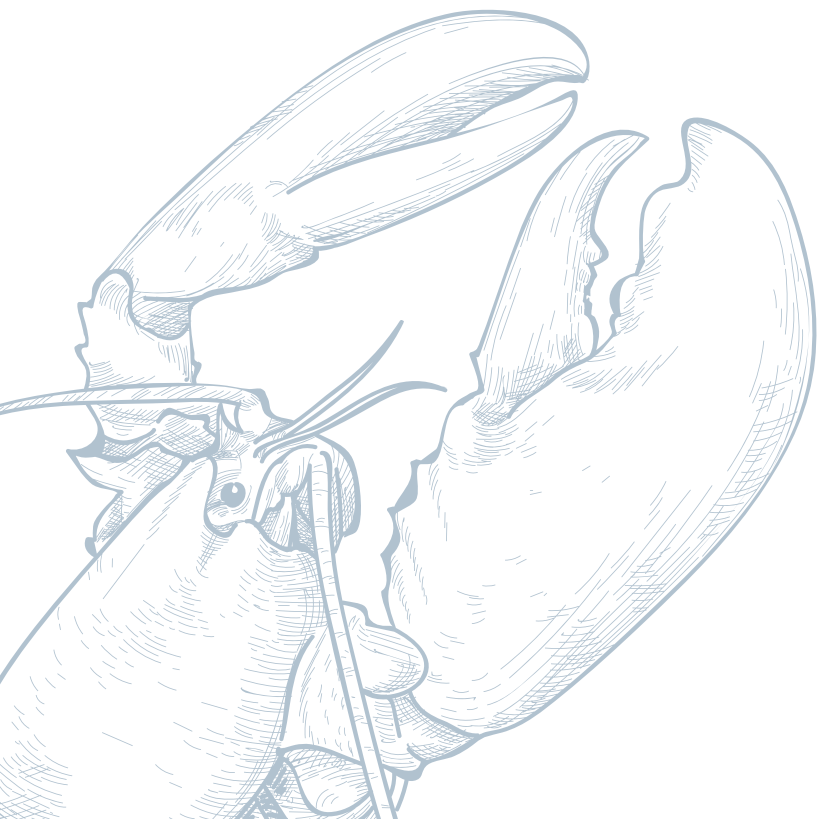


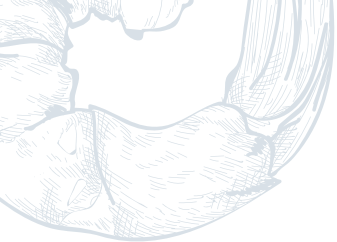
Antipasti

(IL GOTTO)

- | | |
|---|--------|
| 1. IMPEPATA DI COZZE | €8,00 |
|  | |
| 2. ALICI MARINATE | €8,00 |
|  | |
| 3. SALMONE MARINATO | €10,00 |
|  | |
| 4. BACCALÀ DELLO CHEF | €12,00 |
|  | |
| 5. COCKTAIL DI GAMBERI
CON SALSA ROSA | €13,00 |
|  | |
| 6. POLIPO CON PATATE | €13,00 |
|  | |

05





Antipasti

(IL COTTO)

- 7. INSALATA DI MARE MISTO** €15,00
piovra, scampi, gamberoni, salmone
alici marinato e seppia

- 8. ASTICE ALLA CATALANA** €40,00
2 persone

- 9. CICALI DI MARE 8 PZ** €15,00

- 10. ZUPPETTA DI CROSTACEI** €18,00
cozze, vongole, scampi, mazzancolle,
gamberoni

- 11. CAPPESANTE AL FORNO** €4,00
minimo 2pz

- 12. SCAMPI GRATINATI AL FORNO** €3,00
minimo 2pz

- 13. GAMBERONI GRATINATI AL FORNO** €2,50




Antipasti

(IL CRUDO)

- | | |
|---|---------------|
| 20. OSTRICA SPECIALE AL PZ | €5,00 |
|  | |
| 21. CARPACCIO DI SALMONE | €12,00 |
|  | |
| 22. CARPACCIO DI TONNO | €12,00 |
|  | |
| 23. TARTARE DI TONNO | €12,00 |
|  | |
| 24. TARTARE DI SALMONE | €12,00 |
|  | |
| 25. GAMBERI ROSSI 5PZ | €12,00 |
|  | |
| 26. SCAMPI CRUDI 5PZ | €15,00 |
|  | |
| 27. MISTO DI CRUDI | €20,00 |
| ostriche, scampi, gambero rosso,
salmone e tonno | |
|    | |

Primi Piatti

31. CAPPELLACCI AL NERO DI SEPIA €13,00

salmonе affumicato, limone,
pistacchio



32. PACCHERI O LINGUINE ALL'ASTICE €22,00

minimo 2 persone



33. SPAGHETTI ALLO SCOGLIO €18,00



34. SPAGHETTI ALLE VONGOLE €13,00



35. SPAGHETTI ALLE SARDE O ALICI €13,00



36. MEZZE MANICHE CON SEPIA €13,00



37. PENNE AL SALMONE €13,00



Risotti Minimo 2 Persone

40. RISOTTO DI MARE €14,00



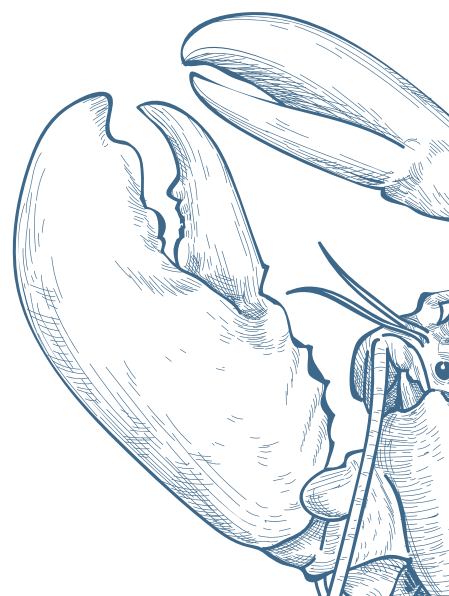
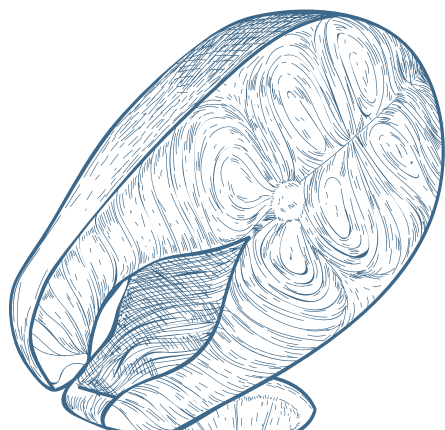
41. RISOTTO AL NERO DI SEPPIA €13,00



**42. PAELLA DI PESCE CON
CAPESANTE €17,50**



09





Secondi Piatti

50. PESCE SPADA ALLA PALERMITANA €16,00

51. BRANZINO AI FERRI O SOTTO SALE €25,00

800-1000GR



52. FRITTURA MISTA DI MARE €13,00



53. FRITTURA CON SOLO GAMBERI ED ANELLI €13,00



54. GRIGLIATA MISTA DI PESCE €22,00

capasanta, spiedino di gamberi, scampo e filetto di pesce



55. GRIGLIATA DI CROSTACEI €18,00

1 capasanta, 2 scampi, 2 gamberoni e 4 mazzancolle



56. GAMBERONI ALLA GRIGLIA €13,00

5 PZ



57. SCAMPI ALLA GRIGLIA €15,00

5 PZ



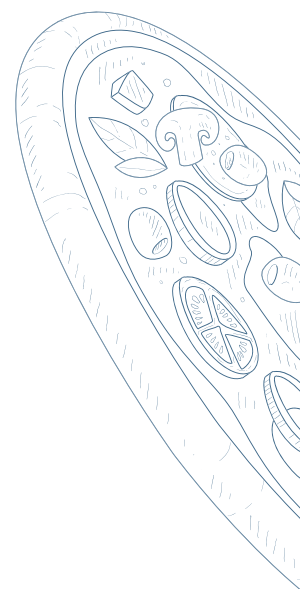
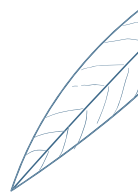
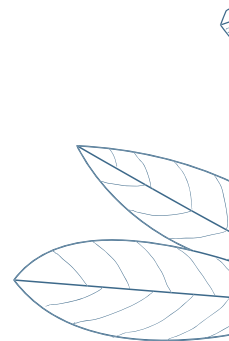
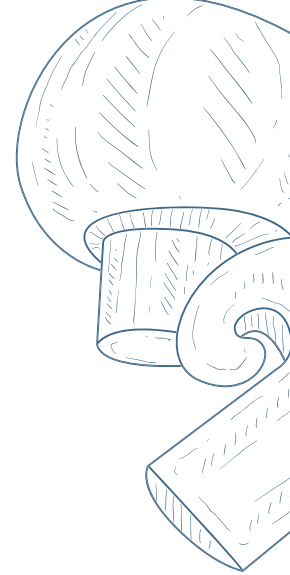


Contorni

- | | |
|-----------------------------------|--------------|
| 60. VERDURE ALLA GRIGLIATA | €4,50 |
| 61. VERDURE COTTE | €4,50 |
| 62. FAGIOLI CON CIPOLLA | €4,00 |
| 63. INSALATA MISTA | €4,00 |
| 64. PATATINE FRITTE | €4,00 |

Pizza

- 80. MARGHERITA** €5,50
pomodoro, mozzarella
🍷
- 81. MARINARA** €5,00
pomodoro, aglio, grana, origano
- 82. 4 STAGIONI** €8,50
pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi,
prosciutto
🍷
- 83. CAPRICCIOSA** €8,50
pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi,
prosciutto
🍷
- 84. DIAVOLA** €7,00
pomodoro, mozzarella, salame
piccante
🍷
- 85. FRUTTI DI MARE** €13,00
pomodoro, aglio, frutti di mare
🦞🐟🍷
- 86. PESCATORA** €13,00
pomodoro, vongole, cozze, gamberi,
prezzemolo, aglio
🦞🍷
- 87. PARIGINA** €8,00
pomodoro, mozzarella, crudo
🍷
- 88. GARIBALDINA** €8,00
pomodoro, mozzarella, fagioli, salsiccia,
cipolla
🍷



Pizza

- 
- 89. 4 FORMAGGI** €8,50
pomodoro, mozzarella, gorgonzola,
fontina e grana
🍷
- 90. BOSCAIOLA** €10,00
pomodoro, mozzarella, funghi misti,
crudo
🍷
- 91. ROMANA** €6,50
pomodoro, mozzarella, acciughe,
origano
🍷
- 92. SALSICCIA PATATE** €7,50
pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate
🍷
- 93. SALMONE** €10,00
mozzarella, panna, salmone affumicato,
limone e granella di pistacchio
🍷
- 94. ROSMARINO** €8,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto,
rosmarino, grana, funghi
🍷
- 95. VEGETARIANA** €8,50
pomodoro, mozzarella, funghi, zucchine,
melanzane, carciofi
🍷
- 96. PUGLIESE** €6,50
pomodoro, mozzarella, cipolla
🍷
- 97. WUSTER** €6,50
pomodoro, mozz, wuster
🍷

Pizza

98. TONNO CIPOLLA €7,50

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla



99. CALZONE €7,00

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi



100. SOPRESSA €8,00

pomodoro, mozzarella, sopressa, funghi, grana



101. POMODORINI €7,50

pomodoro, mozzarella, ricotta, pomodorini, basilico



102. CIME DI RAPA E SALSICCIA €8.50

mozzarella, cime di rapa e salsiccia



103. ITALIA €9.00

mozzarella, bresaola, rucola e scaglie di grana



104. CHIODINI E SOPRESSA €8,50

mozzarella, chiodini e sopressa



105. GRIGLIATA €8,50

mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni alla griglia



106. RADICCHIO E SALSICCIA €8.00

mozzarella, radicchio e salsiccia



Pizza

107. VULCANO €10.00

pomodoro, mozzarella, bocconcino di
bufala e prosciutto crudo



108. PRIMAVERA €10.00

pomodoro, mozzarella, rucola,
pomodorini, grana e prosciutto crudo



109. SAPORITA €12.00

pomodoro, mozzarella, spinaci,
cipolla, tonno, gorgonzola e grana



110. BREAK €10.00

mozzarella, champignon freschi,
salsiccia e gorgonzola



111. TARTUFATA €13,00

mozzarella, crema di tartufo, asiago,
prosciutto crudo e grana a scaglie



112. COSTIERA €14,00

pomodoro e frutti di mare



113. GUSTOSA €10,00

mozzarella, stracciatella, mortadella e
granella di pistacchio



Dolce



TARTUFO CLASSICO
€ 5,50



TARTUFO PISTACCHIO
€ 5,50



TARTUFO BIANCO
€ 5,50



**ISPIRAZIONE
CHEESECAKE**
€ 5,50



**SEMIFREDDO
TORRONCINO**
€ 5,50



**SEMIFREDDO AL
CAFFÈ'**
€ 5,50



COPPA GELATO
cioccolato e nocciola
€ 5,50



COPPA GELATO
crema e pistacchio
€ 5,50



COPPA SPAGNOLA
€ 5,50



FLUTÈ LIMONCELLO
€ 5,50



COCCO RIPIENO
€ 6,00



LIMONE RIPIENO
€ 5,50

Dolce



**CROCCANTE
AMARENA**
€ 5,50



**SOUFFLÈ AL
CIOCCOLATO**
€ 5,50



**TIRAMISU SENZA
GLUTINE**
€ 5,50



**SORBETTO
AL LIMONE**
€ 3,50



**TORTA DELLA
NONNA**
€ 5,50



**TRANCIO
MERINGATA**
€ 5,50



PRINCIPESSA
€ 5,50



CIP CIOK
€ 5,50



TWITTY
€ 5,50



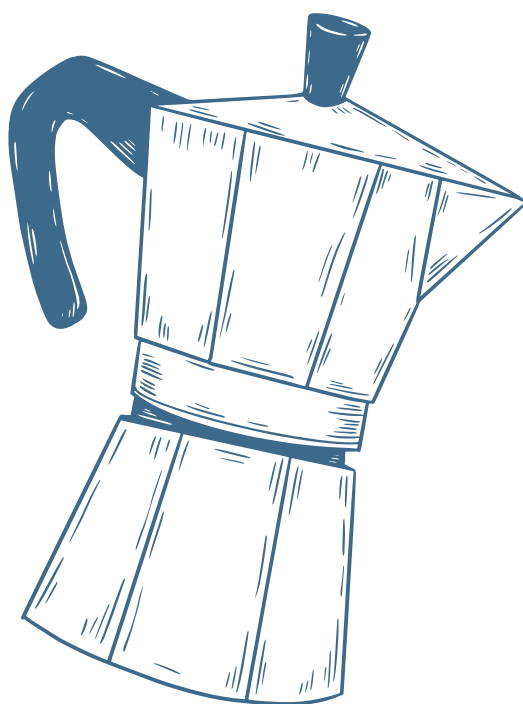
**BARCETTA ANANAS
FRESCO**
€ 3,50



**COPPA GELATO 2
GUSTI**
€ 3,50

Caffetteria

CAFFÈ	€1,30
CAFFÈ DECAFFÈINATO	€1,50
CAFFÈ CORRETTO	€1,80
CAFFÈ D'ORZO	€1,50
CAFFÈ GINSENG	€1,70
CAFFÈ VENEZIANO	€3,00
SORBETTO	€3,50
GRAPPA PIAVE, GRAPPA DI ROSA, BASSANINA	€3,00
GRAPPA PRIME UVE 903	€3,50
BRANDY	€4,50
AMARI (branca menta, averna, amaro del capo, fernet branca, ramazzotti, anima nera liquirizia, liquore anima nera, Montenegro, Jägermeister)	€3,50
WHISKY	€3,50
SPRITZ (aperol o campari)	€4,50
NEGRONI	€5,00
VODKA	€3,00
GINGERINO	€2,50
CRODINO	€2,50
LIMONCINO	€3,00
SAMBUCA	€3,00



Bibite

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE PICCOLO	€1,50
ACQUA NATURALE / FRIZZANTE GRANDE	€3,00
BIBITE IN LATTINA	€3,00
TE AL LIMONE / PESCA	€3,00
VINO ALLA SPINA LT 0,25	€3,00
VINO ALLA SPINA LT 0,50	€5,50
VINO ALLA SPINA LT 1,00	€10,50
BIRRE ALLA SPINA BIONDA CL 20	€3,00
BIRRE ALLA SPINA BIONDA CL 40	€5,00
BIRRE ALLA SPINA ROSSA CL 20	€3,00
BIRRE ALLA SPINA ROSSA CL 40	€5,00
BIRRE IN BOTTIGLIA 66 CL	€4,50
BIRRE IN BOTTIGLIA 33CL (ceres)	€3,50
CALICE DI VINCO FERMO	€3,00
CALICE DI VINCO FRIZZANTE	€3,00



Vini Bianchi

PINOT GRIGIO	€16,00
CHARDONNAY	€18,00
GEWURZTRAMINER DOC	€20,00
MULLER THURGAU DOC	€19,00
SAUVIGNON DOC COLLIO	€19,00
LUGANA DOC	€18,00

Vini Rossi

CABERNET DOC	€16,00
CHIANTI SUPERIORE	€20,00

Prosecco

DUCALIS	€12,00
VALDOBBIADENE <small>millesimato</small>	€16,00
BELLAVISTA	€45,00
VALDOBBIADENE	€26,00
CA' DEL BOSCO	€55,00
CA' DEI FRATI	€28,00
FRACIACORTA	€28,00