



MENU' RISTORANTE

ANTIPASTI

Insalata di mare	€ 16,00
Bruschette alla pescatora	€ 14,00
Ostriche (7 di numero)	€ 21,00
Polpo grigliato con patate marinate al limone	€ 16,00
Tartare di salmone	€ 20,00
Crudo misto	€ 35,00
Carpaccio di seppie con zucchine	€ 16,00

PRIMI PIATTI

Spaghetti alle vongole veraci	€ 18,00
Spaghetti agli scampi	€ 22,00
Paccheri con pesce sfilettato e pomodorini	€ 18,00
Linguine con gamberi	€ 18,00
Fettuccine alla pescatora	€ 18,00
Tonnarelli cacio e pepe con pesce crudo	€ 20,00

PESCE

Pesce locale del cesto	hg € 8,00
Grigliata di pesce e crostacei	€ 35,00
Sogliola a piacere	€ 25,00
Fritto di calamari e gamberi	€ 20,00
Gran fritto di pesce e verdure	€ 30,00
Mazzancolle con pomodorini, capperi ed olive	€ 30,00

CONTORNI

Contorni di stagione	€ 8,00
Patate fritte al velo	€ 8,00
Verdure grigliate	€ 8,00

Dolci € 8,00

Caffè € 2,00

Acqua minerale € 3,00



In ottemperanza alle misure per la prevenzione e gestione epidemiologica da COVID-19 il nostro staff, oltre a seguire tutte le indicazioni emanate dagli organi competenti in materia igienico-sanitaria, provvede alla disinfezione del presente menù dopo ogni singolo utilizzo da parte del cliente.



CARTA DEI VINI

*“Per godersi un buon vino
bisogna essere in due:
la bottiglia e chi la beve...”*

BOLLICINE

61 Brut	Berlucchi	€ 25,00
61 Saten	Berlucchi	€ 25,00
Vintage Riserva Pino al Mare	Berlucchi	€ 30,00
61 Rosé	Berlucchi	€ 28,00

CHAMPAGNE

Extra Brut	Remy Bertin	€ 50,00
Brut Reserve	Pol Roger	€ 65,00
Brut Tradition	Paul Goerg	€ 45,00
Brut Tradition	Charpentier	€ 45,00
Brut Nature	Vranken	€ 48,00
Brut Premier Cru	Bernard Pitois	€ 45,00
Nature Rosè	Vranken.	€ 55,00
Brut Rosè	Laurent Perrier	€ 120,00
Vintage 2008	Laurent Perrier	€ 90,00
Cuvée 744	Jacquesson.	€ 90,00

VECCHIE ANNATE

Pinot Grigio 2006, 2007, 2008	Schiopetto	€ 50,00
Pinot Bianco 2004, 2007, 2008	Schiopetto	€ 50,00
Blanc de Rosis 2004, 2010	Schiopetto	€ 50,00
Sauvignon Puntay 2016	Erste neue	€ 45,00
Vigne 50 anni Friulano 2009, 2011	Le Vigne di Zamò	€ 50,00

CHICCHE D'ITALIA

Pigato	Lunae	€ 30,00
Erbaluce di caluso	Orsolani	€ 20,00
Sauvignon Col Matis	La Tunella	€ 30,00
Cuvée 161	Sella e Mosca	€ 25,00
Soave Vintage	Bertani	€ 22,00
Fiord'uva	Marisa Cuomo	€ 65,00
Etna Bianco	Planeta	€ 22,00

VERMENTINI

Capichera	F.lli Ragnedda	€ 60,00
La Pettegola	Banfi	€ 20,00
Massovivo	Marchesi de Frescobaldi	€ 22,00
Tuvaoes	Cherchi	€ 25,00
Ambat (linea marras)	Sella e Mosca	€ 30,00

PIEMONTE

Chardonnay	Coppo	€ 22,00
Arneis	Vietti	€ 22,00

TRENTINO ALTO ADIGE

Pinot bianco Schulthausen	San Michele	€ 30,00
Gewurztraminer	Girlan	€ 25,00
Sauvignon Iahn	San Michele	€ 25,00
Terlaner	Terlan	€ 30,00
Kreuth Chardonnay	Terlan	€ 35,00

FRIULI VENEZIA GIULIA/ISTRIA

Ribolla Gialla	Borgo Conventi	€ 24,00
Pinot Grigio	La Tunella	€ 20,00
Sharis	Livio Felluga	€ 25,00
Vintage Tunina	Jermann	€ 60,00

UMBRIA

St' Egidio Orvieto	Trappolini	€ 25,00
Luigi e Giovanna Orvieto 16	Barberani	€ 35,00
Fiorfiore Grechetto	Roccafiore	€ 25,00

LAZIO

Antium (BELLONE)	Casale del Giglio	€ 20,00
------------------	-------------------	---------

TOSCANA

Pomino Bianco	Marchesi de Frescobaldi	€ 22,00
Benefizio Chardonnay	Marchesi de Frescobaldi	€ 35,00

ABRUZZO

Pecorino	Masciarelli	€ 20,00
Trebbiano Villa Gemma	Masciarelli	€ 25,00

CAMPANIA

Furore	Marisa Cuomo	€ 30,00
Fiano di Avellino	Caggiano	€ 28,00
Falanghina	Caggiano	€ 22,00
Fiano di Avellino	Quintodecimo	€ 60,00

ROSE'

Alie Rosato	Marchesi de Frescobaldi	€ 22,00
Anemone Rosato	Stella e Mosca	€ 22,00