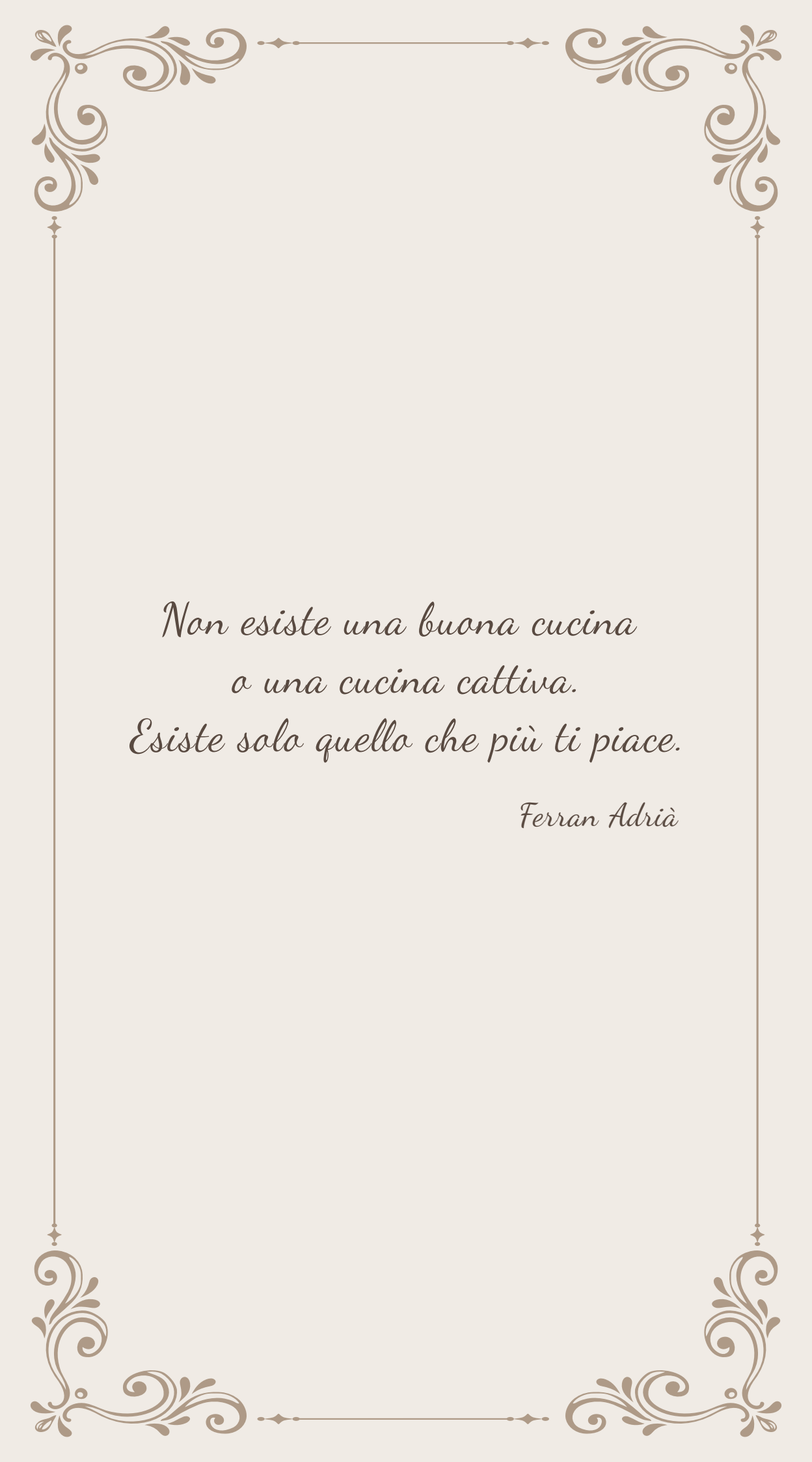




*Non esiste una buona cucina  
o una cucina cattiva.  
Esiste solo quella che più ti piace.*

*Ferran Adrià*

## Per cominciare

### *Insalata di mare\**

seppia, polpo, mazzancolle, totani e calamari

€ 14

### *Il gratinato\**

scampi, gamberoni, spigola, calamaro, cozze,  
panura saporita, olio EVO

€ 17

### *Il polpo tostato\**

polpo tostato, doppia consistenza di friarielli,  
nduja, caciocavallo

€ 18

### *Antipasta della casa (per 2 persone)*

antipasto di mare, gamberi in salsa rosa, spada affumicato,  
tonno affumicato, salmone marinato, gamberi agli agrumi

€ 25

### *Moscardini alla puttanesca\**

pomodoro, capperi, peperoncino e olive

€ 13

### *I sottili di mare*

spada, tonno e salmone con salsa alla panna acida

€ 15

## MARE

*Caperta € 3*

I piatti contrassegnati con (\*) potrebbero essere  
preparati con prodotti congelati o surgelati all'origine

**I PIATTI POTREBBERO CONTENERE I SEGUENTI ALLERGENI:  
PER INTOLLERANZE E ALLERGIE RIVOLGERSI AL PERSONALE**



CROSTACEI



SESAMO



FRUTTA SECCA



GLUTINE



UOVA



PESCE



MOLLUSCHI



MOSTARDA



SEDANO



ARACHIDI



LATTICINI



SOLFITO



SOIA



LUPINI

## *I primi*

|                                                                                                           |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <i>Chitarrina all'astice</i><br>al sugo di astice e datterino fresco                                      | € 20 |
| <i>Spaghetti alla Nerano sbagliata</i><br>crema di zucchine, gamberi e provolone                          | € 15 |
| <i>Pacchero alla Marinara*</i><br>frutti di mare, pomodoro e origano                                      | € 15 |
| <i>Gnocchi di patate</i><br>con pesto di scarole, pesce spada,<br>bottarga di tonno e pomodorini semi dry | € 15 |

## *I secondi*

|                                                                                                                                                                   |                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <i>La grigliata di pesce*</i><br>con scampi, gamberoni, spigola, pesce spada e calamari                                                                           | € 25              |
| <i>Il fritto misto della casa*</i><br>code di gambero, mazzancolle, alici e calamari.                                                                             | € 17              |
| <i>Fish and chips di spigola</i><br>con patate fresche e salsa tartara                                                                                            | € 18              |
| <i>La nostra catalana</i><br>astice, scampi, gamberoni, mazzancolle, code di gamberi,<br>datterini rossi e gialli, cipolla marinata, olive taggiasche e basilico. | € 35<br>a persona |
| <i>Spiedina di pesce gratinata</i><br>calamari e mazzancolle                                                                                                      | € 10<br>al pezzo  |

## *I contorni*

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| <i>Patatine fritte</i>     | € 5 |
| <i>Patate al forno</i>     | € 5 |
| <i>Verdure di stagione</i> | € 5 |

MARE

## *Gli antipasti*

### *La Culaccia*

Culaccia, Burrata, Pomodoro fresco e acciughe

€ 15

### *Tagliere di salumi*

Crudo, pancetta, salame e mortadella

€ 13

### *La nostra parmigiana di melanzane*

Melanzana dorata, mozzarella di bufala campana,  
Parmigiano reggiano 24 mesi, basilico

€ 13

## *I primi*

### *Tortello di zucca*

con burro e Parmigiano 24 mesi.

€ 12

### *Tortello verde*

con burro e Parmigiano 24 mesi.

€ 12

### *Gnocca alla Sorrentina*

gnocchi di patate con sugo di pomodoro San Marzano,  
Parmigiano Reggiano, mozzarella di bufala campana, gratinato al forno

€ 13

## *I secondi*

### *Manzo alla griglia*

€ 18

### *Tagliata di manzo*

con rucola e Parmigiano Reggiano

€ 20

TERRA

# La nostra pizzeria

## *Margherita*

pomodoro pelato, fiordilatte tipo agerola, basilico e olio EVO

€ 7

## *La Cicciola*

ombra di pomodoro, pomodoro fresco, provola, ciccioli napoletani, fiordilatte pepe, basilico e olio EVO

€ 9

## *Un mare di frutti*

pomodoro pelato, seppia, polipo, calamari, gamberi, olio all'aglio e origano

€ 15

## *Napoli*

pomodoro pelato, fiordilatte tipo agerola, origano siciliano, alici di Cetara e olio EVO

€ 9

## *Quattro stagioni*

pomodoro pelato, fiordilatte tipo agerola, salsiccia, carciofi, funghi, prosciutto cotto con basilico e olio EVO

€ 12

## *Ortolana*

pomodoro pelato, fiordilatte tipo agerola, verdure spadellate, pomodorino fresco, basilico e olio EVO

€ 10

## *Capricciosa*

pomodoro pelato, fiordilatte tipo agerola, salsiccia, carciofi, funghi, prosciutto cotto, olive con basilico e olio EVO

€ 12

## *Bufalotta*

pomodoro S. Marzano, mozzarella di bufala, con basilico e olio EVO

€ 10

## *Wurstel e Patatine\**

pomodoro pelato, fiordilatte tipo agerola, wurstel, patatine fritte

€ 9

### *L'erbazzone napoletano*

doppia consistenza di scatola, fiordilatte, terra di capperi e olive, noci, alici di Cetara e olio EVO

€ 13

### *La finta sbriciolona*

ricotta fresca, fiordilatte, provola, salame napoletano, pepe, datterino giallo, tarallo sbriciolato, basilico e olio EVO

€ 10

### *Porcina\**

pomodoro pelato, fiordilatte tipo agerola, spadellata di porcini con basilico e olio EVO

€ 10

### *Cruda*

pomodoro pelato, fiordilatte tipo agerola, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, con basilico e olio EVO

€ 11

### *Beppe 8.5*

sobbollita di pomodoro San Marzano, capperi disidratati, tonno marinato, olive, crema di burrata, bottarga di tonno rosso con basilico e olio EVO

€ 15

### *Speciale*

pomodoro pelato, mozzarella di bufala, pomodorini freschi rossi e gialli, con basilico e olio EVO

€ 11

### *Tra Parma e Reggio*

fiordilatte tipo Agerola, pesto fresco di basilico, Crudo di Parma, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Aceto balsamico con basilico e olio EVO

€ 14

### *Assoluta di Salsiccia e Friarielli*

doppia consistenza di friarielli, fiordilatte, provola, salsiccia e olio EVO

€ 12

### *La Giovanna*

fiordilatte tipo Agerola, polpa di zucca di Novellara, pancetta in tre cotture (Capitelli), scaglie di Parmigiano 24 mesi, Aceto Balsamico e olio EVO

€ 14

### *A' Praval e Pepe (stesura a ruota di carro)*

pomodoro pelato, fiordilatte tipo agerola, pepe nero, provola affumicata, con basilico e olio EVO

€ 8.5

### *La montanara*

sobollita di pomodoro S. Marzano, crema di burrata, parmigiano 24 mesi, origano, con basilico e olio EVO

€ 13

### *Un bosco a Scandiano*

pomodoro pelato, fiordilatte, spadellata di funghi porcini, patate arrosto, salsiccia fresca, provola affumicata, basilico e olio EVO

€ 12

### *L'assassina*

sugo all'arrabbiata, fiordilatte, nduja, stracciatella fresca, chips di pane e olio al prezzemolo

€ 11

### *La dotta*

fiordilatte tipo Agerola, mortadella, burrata fresca, pesto di pistacchio, basilico e olio EVO

€ 12

### *Marinara*

pomodoro pelato, pomodorini, terra di olive, aglio fresco, origano, basilico e olio EVO

€ 6

### *La Kalo' (stesura a ruota di carro)*

pomodoro pelato, aglio fresco, pomodorini scarole trifolate origano, basilico e olio EVO

€ 8

## *Varianti*

+ *Salume*

€ 2.5

+ *Cruda*

€ 4

+ *Mozzarella*

€ 1.5

+ *Burrata*

€ 3

+ *Stracciatella*

€ 2.5

+ *Stesura a "ruota di carro"*

€ 1.5

# *I nostri vini*

## *Vini del Territorio*

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| Spergolino Bertolani frizzante       | € 15 |
| Spergola Montevangelo ferma          | € 15 |
| Lambrusco Rosso Bertolani All'Antica | € 15 |
| Lambrusco rosè Bertolani             | € 15 |
| Artemis spumante di spergola         | € 18 |
| Vincent Bertolani                    | € 20 |

## *Bollicine*

|                                            |      |
|--------------------------------------------|------|
| Prosecco Conca D'oro millesimato extra dry | € 19 |
| Cremant de Bourgogne Veuve Ambal           | € 30 |
| Prosecco Spumante Brut DOCG Conca d'Oro    | € 21 |

## *Franciacorta*

|                     |      |
|---------------------|------|
| Bonfandini Brut     | € 32 |
| Bredasole Brut DOCG | € 28 |
| Bredasole Rosè DOCG | € 30 |

## *Trenta D.O.C.*

|                      |      |
|----------------------|------|
| Altemasi Millesimato | € 29 |
| Balter Brut          | € 30 |
| Balter Rosè Brut     | € 35 |
| San Mauro            | € 28 |



### *Bianchi tranquilli*

|                                                   |      |
|---------------------------------------------------|------|
| Vermentino Oro S' Eleme                           | € 18 |
| Erba Luce DOCG Roletto                            | € 19 |
| Lugana DOP Colli Vaibo'                           | € 19 |
| Gewurztraminer Alto Adige DOP H.Lun               | € 25 |
| Ribolla Gialla Butussi DOC Friuli Colli Orientali | € 22 |
| Sauvignon Butussi DOC Friuli Colli Orientali      | € 22 |
| Falanghina Rivolta                                | € 18 |
| Grillo Oristiadi                                  | € 18 |
| Pecorino Ducali                                   | € 20 |
| Passerina San Michele d'Abruzzo                   | € 20 |
| Lacrima bianca Olivella Campania                  | € 20 |
| Kata, IGP Olivella Campania                       | € 22 |

### *Rossi tranquilli*

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Chianti Classico Contessa Radda    | € 20 |
| Valpolicella Ripasso Domini Veneti | € 23 |
| Amarone della Valpolicella Santi   | € 45 |
| Primitivo Le Altane                | € 18 |
| Pinot Nero Altoatesino             | € 20 |
| Syrah Orestiadi                    | € 18 |

## *Bevande*

Acqua Frizzante SAN PELLEGRINO

€ 3

Acqua naturale PANNA

€ 3

Coca vetro ll

€ 6,5

Coca vetro 33cl

€ 3,5

Coca zero vetro 33cl

€ 3,5

Fanta vetro 33cl

€ 3,5

## *I calici*

Prosecco

€ 5

Trento DOC

€ 8

Bianco Fermo

€ 6

Rosso Fermo

€ 6

# Birre

## *Birre alla spina*

Commerzienrat Privat Riegele - vol 5,2%

Bicchieri cl 0,20

€ 4

Bicchieri cl 0,40

€ 5,5

Stile Hell, Fermentazione Bassa, Birra chiara

## *Birre in bottiglia*

Riegele 0,50 cl. alc. 0,0% vol. ( ANALCOLICA )

€ 5

Maisel's Weisse 0,50 cl. alc. 5,2% vol.

€ 5

Germania stile Weiss

Menabrea rossa 0,33 cl. alc. 7,5% vol.

€ 5

SteenbruggeBlanche 0,33 cl. alc. 5% vol.

€ 5

Belgio stile Blanche Witte Abbazia

Herren Pils Riegele - cl 0,50 - vol 4,7%

€ 5

Stile Pilsner, Fermentazione bassa, Birra fresca

Tipopils Birrificio italiano - cl 0,75 - vol 5,2%

€ 13

Stile Pilsner, Fermentazione bassa

Bibock Birrificio italiano - cl 0,75 - vol 6,2%

€ 14

Stile Heller Bock, Fermentazione bassa

Birra Menabrea 150°anniv. - cl 0,66 - vol 4,8%

€ 6

# Dessert di nostra produzione

Per garantire un prodotto sempre ottimale abbiamo optato di preparare ogni giorno dei dessert diversi.

Rivolgersi al personale per qualsiasi informazione

## Caffetteria

|                |       |
|----------------|-------|
| Caffè          | € 1,5 |
| Caffè deca     | € 1,5 |
| Caffè orzo     | € 1,5 |
| Caffè corretto | € 2,5 |

## Digestivi

|                  |       |
|------------------|-------|
| Amari Classici   | € 4   |
| Amari Speciali   | € 4,5 |
| Grappa morbida   | € 4   |
| Grappa barricata | € 4,5 |
| Rum              | € 8   |

I piatti contrassegnati con (\*) potrebbero essere preparati con prodotti congelati o surgelati all'origine

I PIATTI POTREBBERO CONTENERE I SEGUENTI ALLERGENI:  
PER INTOLLERANZE E ALLERGIE RIVOLGERSI AL PERSONALE



CROSTACEI



SESAMO



FRUTTA SECCA



GLUTINE



UOVA



PESCE



MOLLUSCHI



MOSTARDA



SEDANO



ARACHIDI



LATTICINI



SOLFITO



SOIA



LUPINI