



Menù



Antipasti di mare

Descrizione	Euro
Plateau di crudo di mare (1 scampi, 2 gamberi rossi, 1 battuto di tonno, 1 ostrica)	25,00
Ostriche cad.	4,00
Insalata di mare (seppia, tentacoli di polpo, mazzancolle, sedano, carote e olive riviera)	13,00
Carpaccio di salmone marinato	12,00
Chevice di tonno	14,00
Alici fritte	10,00
Moscardini fritti	10,00
Sauté di cozze e vongole	12,00

Antipasti di terra

Descrizione	Euro
Selezione di salumi e formaggi (per persona)	13,00
Parma e bufala campana	12,00
Caprese di bufala campana	10,00
Patanegra e pan tumaca	25,00
Flan di carciofi con fonduta di pecorino e tartufo estivo	10,00
Terrina di parmigiana con pane carasau	9,00
Asparagi gratinati con speck e crema di parmigiano reggiano	9,00

- Ristorante Che c'è c'è -

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio



Primi di mare

Descrizione	Euro
Linguine cime di rapa e cozze	16,00
Fusilli radicchio, robiola e vongole	17,00
Gnocchi cacio, pepe e battuto di tonno fresco	20,00
Tonnarello con spigola, lime, pachino e olive taggiasche	16,00
Spaghetti con le vongole	17,00
Risotto alla crema di scampi	17,00

Primi di terra

Descrizione	Euro
Gnocchi al ragù bianco, carciofi croccanti e pecorino	17,00
Ravioloni ricotta e spinaci serviti con burro d'alpeggio e salvia	16,00
Paccheri con punte di asparagi, guanciale amatriciano e tartufo estivo	18,00
Orecchiette alle cime di rapa	14,00
Risotto ai funghi porcini	15,00
Classiche Romane	13,00

- Ristorante Che c'è c'è -

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio



Secondi di mare

Descrizione	Euro
Pesce del giorno al forno	50,00 al kg.
Tartare di tonno	20,00
Frittura mista calamari e gamberi	20,00
Basket di spigola su crema di patate, peperoni e julienne di verdure croccanti	18,00
Grigliata mista di pesce	25,00
Tentacoli di polpo rosticiato su crema di patate e rapa	18,00

Secondi di terra

Descrizione	Euro
Roastbeef alle erbe con salsa	17,00
Vitello tonnato	18,00
Tartare di scottona (250 gr)	18,00

Secondi in griglia

Descrizione	Euro
Tagliata di Angus argentino (250 gr)	20,00
Filetto nazionale alla brace (250 gr)	22,00
Fiorentina nazionale alla brace	55,00 al kg.
Tomahawk nazionale (circa 1 Kg)	65,00 al kg.
Tagliata di pollo marinato alla birra	14,00
Arrosticini abruzzesi (6 pz)	15,00
Bombette pugliesi (3 pz)	12,00
BBQ Ribs di maiale (½ baffa)	16,00

- Ristorante Che c'è c'è -

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio



Contorni

Descrizione	Euro
Verdure di stagione	5,00
Patate al forno	5,00
Patatine fritte	5,00
Indivia belga saltata con uva sultanina e pinoli	5,00
Insalata mista	5,00

Dolci

Descrizione	Euro
Tiramisù	6,50
Crema catalana	6,50
Morbido allo yogurt ai frutti di bosco	6,50
Profitteroles cioccolato / pistacchi e cioccolato bianco	6,50
Sorbetto al limone/mela verde/mandarino	5,00
Pinzimonio di frutta di stagione servito con crema pasticcera e coulis ai frutti rossi	6,50

Pane e coperto	1,50
----------------	------

- Ristorante Che c'è c'è -

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio



Menù Pizza

Antipasti

Descrizione

Prezzo

Focaccia	5,00
Bruschetta pomodoro	3,00
Bruschetta alici del Cantabrico e stracciatella	5,00
Supplí classico	2,00
Supplí cacio, pepe e lime	3,00
Crocchette di patate	2,00
Montanare con pomodoro, basilico e parmigiano	3,00
Fiore di zucca e alici pastellato	3,50
Filetto di baccalà	4,00
Panzerottini pugliesi	2,50
Nuggets di pollo artigianali (5 pz.)	6,00

- Ristorante Che c'è c'è -

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio



Menù Pizza

Pizze bianche

Descrizione

Prezzo

Pizza "Fiori e alici" - mozzarella, fiori di zucca e alici	11,00
Pizza "Bufala" - mozzarella di bufala, pachino e basilico	12,00
Pizza "Contadina" - mozzarella, zucchine, melanzane e pachino	11,00
Pizza "Porcina" - mozzarella, funghi porcini, pachino e guanciale croccante	12,00
Pizza "Ciociara" - mozzarella, broccoletti e salsiccia	11,00
Pizza "Boscaiola" - mozzarella, funghi champignon e salsiccia	11,00
Pizza "Tartufata" - mozzarella, salsa tartufata, speck e brie	12,00
Pizza "Quattro formaggi" - mozzarella, gorgonzola, provola e brie	12,00
Pizza "Trevigiana" - mozzarella, radicchio e gorgonzola	11,00
Pizza "Red Devil" - mozzarella, cipolla di Tropea, `nduja e salame piccante	12,00
Pizza "Svedese" - mozzarella, brie, salmone e pepe rosa	13,00
Pizza "Gricia" - mozzarella, pecorino, guanciale croccante e pepe nero	12,00

- Ristorante Che c'è c'è -

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio



Menù Pizza

Pizze rosse

Descrizione	Prezzo
Pizza "Margherita" - mozzarella, salsa di pomodoro e basilico	10,00
Pizza "Marinara" - salsa di pomodoro, olio extra vergine, prezzemolo e peperoncino	9,00
Pizza "Napoli" - salsa di pomodoro, mozzarella e alici	10,00
Pizza "Capricciosa" - salsa di pomodoro, mozzarella, funghi, salame piccante, olive, prosciutto crudo e uovo	11,00
Pizza "Funghi" - salsa di pomodoro e funghi champignon	10,00
Pizza "Calabrese" - salsa di pomodoro, pomodoro fresco, melanzane, 'nduja e scamorza affumicata	11,00
Pizza "Diavola" - salsa di pomodoro, mozzarella e salame piccante	11,00
Pizza "Pugliese" - salsa di pomodoro, tonno, cipolla rossa e olive	11,00
Pizza "Parmigiana" - salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane e parmigiano	11,00
Pizza "Basentana" - salsa di pomodoro, pomodoro fresco, capperi, olive taggiasche e cipolla di Tropea	12,00
Pizza "Pastorella" - salsa di pomodoro, bufala, fiocchi di ricotta e pesto	12,00
Pizza "Amalfitana" - salsa di pomodoro, pachino confit, datterino giallo, stracciatella e alici di Cetara	13,00

- Ristorante Che c'è c'è -

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio



Menù Pizza

Pizze fredde

Descrizione

Prezzo

Pizza "Padana" – rucola, bresaola e scaglie di grana

12,00

Pizza "Crudaiola" – prosciutto crudo, stracciatella e pachino

12,00

Pizza "Nizzarda" – patate lesse, tonno, capperi, olive, uovo e alici

12,00

- Ristorante Che c'è c'è -

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio



La carta dei vini

- Ristorante Che c'è c'è -

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio



La carta dei vini

Vini bianchi

Descrizione

Prezzo

Sardegna

Audarya Vermentino di Sardegna (13,5%)	20,00
Aghilóia Vermentino di Gallura superiore (13,5%)	25,00
Vermentino di Sardegna DOC Su' Imari cantina Su' Entu (13%)	20,00
Vermentino di Sardegna DOC Lintóri (13,5%)	28,00
Capichera IGT (14%)	50,00

Sicilia

Grillo di Sicilia DOC Caruso e Minini (12,5%)	20,00
Inzolia di Sicilia Terre di Giumara Caruso e Minini (12,5%)	20,00
Grecanico di Sicilia Terre di Giumara Caruso e Minini (12,5%)	20,00
Leone di Sicilia Tasca d'Almerita (13,5%)	25,00
Donnafugata Sur Sur (12%)	20,00
Donnafugata La Fuga (13%)	20,00
Donnafugata Isolano Dolce&Gabbana (12%)	45,00

Campania

Fiano di Avellino DOCG Terredora Di Paolo (13%)	20,00
Falanghina Irpinia DOC Corte di Giso Terredora Di Paolo (13,5%)	20,00
Coda di Volpe Irpinia DOC Le Starse Terredora Di Paolo (11%)	20,00

- Ristorante Che c'è c'è -

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio



La carta dei vini

Vini bianchi

Descrizione

Prezzo

Abruzzo

Pecorino Terre di Chieti Tratturo Cantina Spinelli (12,5%)	15,00
Pecorino d'Abruzzo Colline Pescaresi Nestore Bosco (13%)	15,00
Passerina d'Abruzzo Colline Pescaresi Nestore Bosco (12,5%)	15,00

Lazio

Moscato di Terracina Oppidum DOC Cantina Sant'Andrea (13%)	25,00
Treccie bianco del Lazio Tenuta Le Quinte (13%)	20,00
Malvasia Puntinata Orchidea Tenuta Le Quinte (14%)	20,00
Passerina del Frusinate Trifora cantina Terre del Cesanese (14%)	20,00

Piemonte

Roero Arneis delle Langhe Blangé Ceretto (13%)	30,00
Nascetta La Regina Cantina Braida (12,5%)	25,00

Friuli Venezia Giulia

Sauvignon Venezia Giulia IGT cantina Volpe Pasini (13,5%)	20,00
Ribolla Gialla Venezia Giulia IGT cantina Volpe Pasini (12,5%)	20,00
Ribolla Gialla Venezia Giulia IGT cantina Vigna del Lauro (12,5%)	20,00

Trentino

Gewurtztraminer Alto Adige DOC cantina Von Blumen (13,%)	25,00
Gewurtztraminer Bottega Vinai Cavit (13,5%)	20,00
Gewurtztraminer Joseph Hofstatter (14,5%)	25,00
Lagrein rosé Joseph Hofstatter (12,5%)	25,00

- Ristorante Che c'è c'è -

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio



La carta dei vini

Bollicine

Descrizione

Prezzo

Toscana

Buccia Nera Bianco frizzante Confondo (12%)

25,00

Lombardia

Franciacorta Brut San Cristoforo (12,5%)

30,00

Veneto

Prosecco Valdobbiadene Valdo (11%)

20,00

Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG Valdo (11%)

25,00

Prosecco DOC Soligo di Treviso Brut (11%)

18,00

Rosé Brut Grani di Nero Cantina Merotto (11,5%)

25,00

Francia

Champagne Chateau de Bligny Brut (12,%)

50,00

- Ristorante Che c'è c'è -

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio



La carta dei vini

Vini Rossi

Descrizione

Prezzo

Sicilia

Donnafugata Mille e Una Notte (13,5%)	70,00
Donnafugata Contrada Marchesa (13,5%)	60,00
Donnafugata Sul Vulcano (13,5%)	30,00

Lazio

Cesanese del Piglio DOCG (13%)	18,00
Cesanese Primula Lucis Tenuta Le Quinte (14%)	18,00

Piemonte

La Monella Barbera del Monferrato frizzante DOC cantina Braida (14%)	25,00
Barbera d'Asti DOCG (13,5%)	20,00
Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone cantina Braida (16%)	60,00

Toscana

Fornacelle Zizzolo Bolgheri (13,5%)	35,00
Chianti Badia di Morrona Rosso della Badia (14,5%)	18,00
Chianti Badia di Morrona Rosso della Badia (14,5%) - 0,375	8,00
Cerreto Piano Morellino di Scansano (13,5%)	20,00

Friuli

Refosco cantina Volpe Pasini (12,5%)	20,00
--------------------------------------	-------

Trentino

Lagrein Joseph Hofstatter (13,5%)	25,00
-----------------------------------	-------

- Ristorante Che c'è c'è -

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio



Bevande

Descrizione	Prezzo
Acqua (frizzante o naturale)	2,00
Coca Cola – Fanta – Sprite – Coca Cola Zero (bottiglia vetro)	2,50
Prosecco DOC Soligo di Treviso Brut (11%)	18,00
Rosé Brut Grani di Nero Cantina Merotto (11,5%)	25,00
Coca Cola bottiglia litro	4,00
Coca Cola alla spina	4,00
Birra alla spina Ichnusa chiara piccola	3,00
Birra alla spina Ichnusa chiara media	5,00
Birra IPA media	6,00
Birre speciali in vetro	6,00
Passito di Pantelleria Donnafugata Ben Ryé	8,00
Rum Zacapa 23 años	8,00
Rum Zacapa XO	15,00
Rum Don Papa	8,00
Rum Barcelo' Imperial	8,00
Rum Matusalem	8,00
Rum Diplomático	8,00
Rum Trois Rivières	8,00
Whisky Akashi (Japanese Blended)	8,00
Whisky Talisker Storm (Single Malt)	8,00
Whisky The Glenlivet Founder's Reserve (Single Malt)	8,00
Whisky Caol Ila 12 years (Single Malt)	8,00
Berta Roccanivo – grappa invecchiata	8,00
Grappa di Sassicaia	8,00
Amari, liquori e distillati nazionali	5,00
Caffè	2,00

- Ristorante Che c'è c'è -

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio



Elenco dei 14 allergeni alimentari

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



- Ristorante Che c'è c'è -

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio