



MENU'

Antipasti Mare

Polpo scottato

€ 13,00

*Con crema di peperone affumicato e crumble di olive
Allergene 4-14*

Mille Foglie di Bufala

€ 18,00

*Gamberi Rossi e pesto di basilico, sale rosa
Allergene 2-4-7-14*

Tris di Tar Tar

€ 25,00

*Tonno con avocado, Gamberi Rossi di Mazara con Stacciata di bufala, Rucola,
pomodorino Confit, Ricciola, Mango e Lime.
Allergene 2-4-7-14*

Il nostro fritto di mare

€ 12,00

*Totano fritto alla Paprica con Maio, erba cipollina e Seppia Fritta con cipolla in agrodolce e
pane al prezzemolo
Allergene1-2-3-4-6-12*

Baccala' Mandorlato

€ 13,00

*Con Salsa agli Agrumi
Allergene1-2-4-6-7-14*

Baccala' Mantecato

€ 12,00

*Con Frutti Rossi e Cipolla in Agrodolce
Allergene 2-4-14*



Primi Mare

Raviolo al Nero di Seppia Home Made € 13,00

Ripieno di Ricotta e Alici su salsa pomodorino Rosso e Crumble di Pomodori Secchi
Allergene 4-14

Gnocco Allo Scampo € 13,00

Salsa Pomodorino Giallo con Scampo in due Consistenze (Crudo e Cotto)
Allergene 1-2-4-7-14

Spaghettone ai Gamberi Rossi € 18,00

Spuma di Bufala e granelli di pistacchio
Allergene 4-7-14

Risotto al Limone € 16,00

Con Gamberi Rossi alla Curcuma (Minimo due porzioni)
Allergene 1-2-3-4-7-14

Pasta all'Astice € 35,00

Formato della pasta a scelta (Minimo due porzioni)
Allergene 1-2-3-4-7-14



Secondi Mare

Filetto di Pesce del Giorno CBT € 18,00

Su Vellutata di Patate e le sue Verdure Croccanti

Allergene 2-4-14

Variazione di Tonno Rosso € 23,00

Scottato, Pistacchio, Mandorlato, Le loro salse dello Chef

Allergene 2-4-8-14

Grigliata giardino € 25,00

Calamario, Gambero, Scampo, Filetto di tonno rosso, con salse dello chef

Allergene 2-4-14

Frittura del golfo € 15,00

Calamari, Gamberi, Alici e Maio al Limone

Allergene 1-2-3-4-7-14

Pesce del Giorno l'etto € 5,00

Al Sale o al Forno

Allergene 2-4-14

Calamario Farcito € 14,00

Su letto di scarola

Allergene 2-4-14



Antipasti Terra

Selezione di formaggi e salumi € 20,00

Con Confetture. (Per due Persone)

Allergeni. 1-5-7-8-12

Millefoglie di Patate € 6,00

Con Pancetta Croccante

Allergeni. 1-3-7-8-11

La nostra parmigiana di melanzane € 6,00

Allergeni. 7-1-3

Cannolo Salato € 6,00

Mantecato di Broccoli su Salsa alla n'duja

Allergeni. 1-3-5-7-12

Primi di Terra

Gnocchi di Zucca Home made € 13,00

Su Fonduta di Parmigiano e olio al Tartufo Bianco

Allergeni. 1-7

Tonnarello € 12,00

Crema di Piselli e Tar Tar di Manzo

Allergeni. 1-7

Raviolo € 13,00

Ripieno di Ricotta su Crema di Asparagi e Porcini con riduzione di Parmigiano

Allergeni.1-3-7- 8



Secondi di Terra

Entrecote con rucola e scaglie € 22,00

Allergeni. 7

Filetto alla griglia € 24,00

Allergeni. 9

Misto di Carne in C.B.T. € 15,00

Con Crema di Patate e il suo fondo Bruno

Allergeni. 7

Contorni

Patate al forno (Cartoccio) € 6,00

Patatine fritte € 5,00

Verdure di Stagione € 6,00

Scarola ripassata (Uvetta e Pinoli) € 7,00

Dolci dello Chef

Tiramisu' Rivisitato € 6,00

Chees Cake Caramello Con crumble Cacao Salato € 6,00

Millefoglie al Baba' con Crema alla Vaniglia e Amarena € 6,00

Semifreddo Bis di Cioccolato e Frutti Rossi € 6,00

Tortino al Cioccolato € 6,00

Frutta

Ananas € 5,00



ALLERGENI

- 1) **CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i prodotti derivati
- 2) **CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei
- 3) **UOVA** e prodotti a base di uova
- 4) **PESCE** e prodotti a base di pesce
- 5) **ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi
- 6) **SOIA** e prodotti a base di soia
- 7) **LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) **FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9) **SEDANO** e prodotti a base di sedano
- 10) **SENAPE** e prodotti a base di senape

- 11) **SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo

- 12) **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** superiori a 10 mg/Kg o litro in termini di anidride solforosa totale
- 13) **LUPINI** e prodotti a base di lupini
- 14) **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi



PIZZE

Bufalina (allergene 1,7) <i>pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio evo.</i>	€	8,00
Diavola (allergene 1,7) <i>pomodoro, mozzarella, salamino piccante.</i>	€	7,00
Margherita (allergene 1,7) <i>pomodoro, mozzarella, basilico, olio evo.</i>	€	5,00
Marinara (allergene1,4-7) <i>pomodoro, capperi, olive nere, acciughe, basilico, origano.</i>	€	7,00
Scoppiettata (allergene 1,7) <i>Broccoli salsiccia e fiordilatte</i>	€	9,00
Napoli (allergene 1-7) <i>pomodoro, aglio, origano, olio evo.</i>	€	4,50
Provola e pepe (allergene 1,7) <i>Pomodoro, provola, basilico e olio evo</i>	€	7,00
Porcina (allergene1-7) <i>mozzarella, patate schiacciate, funghi porcini*, salsiccia.</i>	€	11,00
Capricciosa (allergene1-7) <i>mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, funghi porcini*, salsiccia.</i>	€	10,00
Primavera (allergene 1,7) <i>mozzarella, rucola, pomodorini, scaglie di parmigiano e prosciutto crudo.</i>	€	12,00
Ripassata (allergene1,7,4) <i>Mozzarella,scarola ripassata con capperi olive e acciughe</i>	€	9,00
Margherita 4 pomodori (allergene 1,7) <i>Pomodoro Giallo, rosso, passata rosso e pomodorino secco fior di latte e basilico</i>	€	9,00
Nocina (allergene 1,7) <i>Fior di Latte, Crema di noci, spack e grana</i>	€	12,00
Zuccona (allergene 1,7) <i>Fior di latte, Crema di Zucca, Blu di Bufala e Tar Tar di Manzo</i>	€	13,00
Siciliana (allergene1,7) <i>pomodoro,mozzarella,melanzane a funghetto, basilico.</i>	€	9,00
Calzone (allergene1,7) <i>Fior di latte, pomodoro,prosciutto cotto, grana padana, basilico e pepe nero</i>	€	10,00
Pizza Mare (allergene1,4,7)	€	13,00

Coperto € 2,00



Fondo di pomodoro, polpo, seppia e frutti di mare

Giardino Segreto (allergene1,7) € 12,00

Metà pizza bianca pancetta e patate e metà calzone, prosciutto cotto, melanzane, mozzarella, formaggio e basilico

LA FRIGGITORIA

Montanarina Classica (3 Pz.) € 7,00

Pomodoro del Piennolo del Vesuvio in salsa, Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio evo

Frittatina Rivisitata € 3,50

Pasta, mischiato di besciamella, guanciale, pancetta, piselli tritati, parmigiano Reggiano.

Crocchette di patate (1 Pz.) € 1,50

Patate, pecorino, sale, pepe, provola affumicata, prezzemolo.

BIBITE

St. Stefanus Bottiglia 33 cl € 6,00

Stile: Belgian ale Colore: Bionda Provenienza: Belgio Fermentazione: Alta Grado alc.: 7°

St. Stefanus Bottiglia 75 cl € 12,00

Stile: Belgian ale Colore: Bionda Provenienza: Belgio Fermentazione: Alta Grado alc.: 7°

Peroni Gluten Free Bottiglia 33cl € 3,50

Stile: Lager Colore: Bionda Provenienza: Italia Fermentazione: Bassa Grado alc.: 4,7°

Peroni Rossa Bottiglia 50 cl € 5,00

Stile: Vienna Style Colore: Rosso Provenienza: Italia Fermentazione: Alta Grado alc.: 5,2°

Peroni 0,0 Bottiglia 33 cl € 3,50

Peroni 0,0 Stile: Lager Colore: Biondo Prov.: Italia Fermentazione: Bassa Grado alc.: 0°

Peroni 0,0 Bottiglia 50 cl € 6,00

Peroni 0,0 Stile: Lager Colore: Biondo Prov.: Italia Fermentazione: Bassa Grado alc.: 0°

RAFFO(Spina) 1/2 Pinta € 3,50

Stile: Lager Colore: Dorato Provenienza: Italia Fermentazione: Bassa Grado alc.: 4,8

RAFFO(Spina) Pinta € 5,00

Stile: Lager Colore: Dorato Provenienza: Italia Fermentazione: Bassa Grado alc.: 4,8

GROLSCH WIZEN (Spina) 1/2 Pinta € 4,00

Stile: Weiss Colore: Bionda Provenienza: Olanda Fermentazione: Alta Grado alc.: 5,1°

GROLSCH WIZEN (Spina) Pinta € 6,00

Stile: Weiss Colore: Bionda Provenienza: Olanda Fermentazione: Alta Grado alc.: 5,1°

Coperto € 2,00



BIBITE

Acqua Naturale	€	2,50
Acqua Frizzante	€	2,50
Pepsi zero 33cl	€	2,00
Pepsi 33cl	€	2,00
Coca cola Zero 33cl	€	2,50
Coca cola 33cl	€	2,50
Fanta 33cl	€	2,50
Coca cola 1 lt.	€	4,50

LIQUORI E DIGESTIVI

Grappa

Grappa Ambra	€	4,00
Grappa Bianca	€	4,00

Amari

Jefferson	€	5,00
Lucano	€	4,00
Fernet	€	4,00
Don Carlo	€	4,00
Nucill E' Curti	€	4,00
Liquirizia Bio	€	4,00

LIQUORI

Limoncello	€	3,00
Meloncello	€	3,00
Finocchietto	€	3,00

Rum, Whisky, Brandy e Wodka