

Antipasti di mare

TORTINO DI BACCALA' CON PUNTARELLE ALLA ROMANA		€ 12.00
TORTINO DI BACCALA' CON CECI E ROSMARINO		€ 12.00
INSALATA DI SEPIE* SEDANO E CAROTE		€ 12.00
TIEPIDO DI MARE	(Insalatina di Scampo Gambero Seppia Cozze e Vongole Olio EVO e Limone)	€ 15.00
CALDO E FREDDO DI MARE	(4 Varietà di antipasti Caldi e 4 Freddi in base alla disponibilità)	€ 13.00
SOUTE' DI COZZE	Su richiesta anche Zuppa o Impepata	€ 9.00
TAVOLOZZA DI GRAN CRUDO*	in base disponibilità giornaliera	€ 27.00
MISTO SALMONE	Carpaccio – Tartare – Bufala e Bruschetta con Ricotta	€ 12.00
MISTO TARTARE DI PESCE	Spigola Carciofi e Olive - Salmone Sedano e Carote - Tonno Cipolla e Pecorino	€ 17.00
TONNO SCAPICOLLO	Marinato in Olio EVO Sprite Cipolla e Pecorino Romano	€ 13.00
FANTASIE DI MARE DELLA CASA	5 Antipasti Freddi Cotti	€ 13.00
SCAMPO	A numero	€ 3.00
OSTRICA	A numero	€ 3.00
GAMBERO ROSSO DI MAZARA	A numero	€ 4.00

Inverno 2026

• *PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE

• I PIATTI EVIDENZIATI SONO GLUTEN FREE



IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE AVVISARE SUBITO IL PERSONALE DI SALA CHE VI CONSEGNERA* PRIMA DELL'ORDINAZIONE LA SCHEDA ALLERGENI

*Il pesce crudo servito nel nostro ristorante è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla normativa vigente (Abbattitore)
In conformità al Regolamento (UE) N. 1169/2011, il titolare di questa azienda è a disposizione dei clienti per fornire informazioni relative alla presenza di eventuali allergeni presenti
nei prodotti somministrati (previsti dall'allegato II)*

Antipasti di terra



MISTO CHECCO	(Salumi e formaggi bruschetta al pomoro, Carciofini olive e ciliegine e tortino vegetale)	€ 12.00
TORTINO DI MELANZANE CUORE DI BUFALA E SALSA AL POMODORO E BASILICO		€ 10.00
TORTINO DI ZUCCA CON AGLIO OLIO ROSMARINO E ALICI		€ 10.00
FRITTURA VEGETALE	(Broccoli - Melanzane - Zucchine - Peperoni - Patate)	€ 10.00
TORTINO ASPARAGI BURRO E SALVIA		€ 10.00
TORTINO DI PATATE AI SALUMI CON SALSA TARTUFATA		€ 10.00
SUPER CHECCO	(4 Caldi e 4 Freddi in base alla disponibilità)	€ 15.00
PROSCIUTTO DI PARMA AL COLTELLO CON BUFALA CAMPANA DOP		€ 12.00
MISTO DI FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI CON CONFETTURE DELLA CASA E MIELE		€ 10.00

Inverno 2026

I PIATTI EVIDENZIATI SONO GLUTEN FREE

IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE AVVISARE SUBITO IL PERSONALE DI SALA CHE VI CONSEGNERA' PRIMA DELL'ORDINAZIONE LA SCHEDA ALLERGENI

*Il pesce crudo servito nel nostro ristorante è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla normativa vigente (Abbattitore)
In conformità al Regolamento (UE) N. 1169/2011, il titolare di questa azienda è a disposizione dei clienti per fornire informazioni relative alla presenza di eventuali allergeni presenti
nei prodotti somministrati (previsti dall'allegato II)*

Primi di mare

GNOCCHI DI PATATE ALLA CREMA DI SCAMPI*	€ 15.00
GNOCCHI DI PATATE CON CARCIOFI VIOLETTI E VONGOLE VERACI	€ 15.00
TAGLIOLINI ALL'UOVO CACIO PEPE E COZZE (Pecorino Romano Coccia Nera)	€ 13.00
TAGLIOLINI ALL'UOVO CACIO E PEPE GAMBERI ROSSI DI MAZARA E PISTACCHIO	€ 22.00
TAGLIOLINI ALL'UOVO MAR ROSSO (Ragù Di Spigola e Pachino)	€ 14.00
PASTA ALLO SCOGLIO (Gamberi, Cozze, Vongole Veraci, Calamaretti e Moscardini)	€ 14.00
STROZZAPRETI ACQUA E FARINA AL CARTOCCIO Piatto Storico MINIMO 2 PORZIONI	€ 14.00
RAVIOLI CON RICOTTA DI BUFALA E SPINACI AL SALMONE FRESCO E RUCOLA	€ 12.00

Inverno 2026

Per i Risotti sono richieste almeno 2 Porzioni

OGNI PRIMO PIATTO PUO' ESSERE PREPARATO CON PASTA GLUTEN FREE

TUTTA LA PASTA ALL'UOVO VIENE FATTA IN CASA

(Gli strozzapreti contengono una piccola percentuale di uova)

- PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE



Il pesce crudo servito nel nostro ristorante è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla normativa vigente (Abbattitore)
In conformità al Regolamento (UE) N. 1169/2011, il titolare di questa azienda è a disposizione dei clienti per fornire informazioni relative alla presenza di eventuali allergeni presenti
nei prodotti somministrati (previsti dall'allegato II)

Primi di terra



TAGLIOLINI ALL'UOVO GUANCIALE CARCIOFI E PECORINO	€ 12.00
TAGLIOLINI ALL'UOVO CACIO E PEPE	RICETTE ORIGINALI € 10.00
AMATRICIANA – CARBONARA – GRICIA – ARRABBIATA	RICETTE ORIGINALI € 12.00
FETTUCCINE AI FUNGHI PORCINI	€ 15.00
AGNOLOTTI DI CARNE ALLA CHECCO	(Ragù di Manzo Danese e crema di Latte) € 12.00
STROZZAPRETI ACQUA E FARINA ALLA ROMOLO	PIATTO STORICO (Porcini e Zucchine) € 12.00
GNOCCHI ALLA SORRENTINA	(Pomodoro Mozzarella Filate e Basilico) € 12.00
RAVIOLI RICOTTA DI BUFALA E SPINACI CREMA TARTUFATA E NOCI	€ 13.00
RAVIOLI RICOTTA DI BUFALA E SPINACI BURRO E SALVIA	€ 12.00

Inverno 2026

PECORINO ROMANO D.O.P. "COCCIA NERA" BRUNELLI

OGNI PRIMO PIATTO PUO' ESSERE PREPARATO CON PASTA GLUTEN FREE

TUTTA LA PASTA ALL'UOVO VIENE FATTA IN CASA

(Gli strozzapreti contengono una piccola percentuale di uova)

IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE AVVISARE SUBITO IL PERSONALE DI SALA CHE VI CONSEGNERA' PRIMA DELL'ORDINAZIONE LA SCHEDA ALLERGENI

Il pesce crudo servito nel nostro ristorante è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla normativa vigente (Abbattitore)
In conformità al Regolamento (UE) N. 1169/2011, il titolare di questa azienda è a disposizione dei clienti per fornire informazioni relative alla presenza di eventuali allergeni presenti nei prodotti somministrati (previsti dall'allegato II)

Secondi di mare

PESCE 1931	LA NOSTRA STORIA	€ 17.00
FRITTURA DI CALAMARI* E GAMBERI*		€ 15.00
CALAMARI* CON ZUCCHINE E FARINA DI RISO	PIATTO STORICO	€ 13.00
SALTIMBOCCA DI MARE	CREATO PER FOODNETWORK (Filetto di Pesce, Gambero e Salame di Polpo)	€ 17,00
PESCE ROMOLO	DEDICATO A PAPA' (1/2 Spigola gratinata con Gamberoni* e 1/2 Orata in crosta di Patate)	€ 17.00
PESCE VITTORIA	DEDICATO ALLA PIÙ PICCOLA (1/2 Orata trifolata con Porcini, Calamari e Zucchine)	€ 17.00
PESCE LIDIA	DEDICATO A MAMMA (1/2 Orata in crosta di zucchine e patate, calamari e zucchine)	€ 17.00
ZUPPA DI PESCE SPINATA	LA NOSTRA NON LA SOLITA	€ 22,00
PESCATO DEL GIORNO	Secondo disponibilità - Minimo per 3 / 4 persone	PREZZO PER ETTOGRAMMO € 6.00
CALAMARI CON CARCIOFI VIOLETTI		€ 13.00

Inverno 2026

- PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE

PIATTI EVIDENZIATI SONO GLUTEN FREE

IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE AVVISARE SUBITO IL PERSONALE DI SALA CHE VI CONSEGNERA' PRIMA DELL'ORDINAZIONE LA SCHEDA ALLERGENI

*Il pesce crudo servito nel nostro ristorante è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla normativa vigente (Abbattitore)
In conformità al Regolamento (UE) N. 1169/2011, il titolare di questa azienda è a disposizione dei clienti per fornire informazioni relative alla presenza di eventuali allergeni presenti
nei prodotti somministrati (previsti dall'allegato II)*



Secondi di terra



MALTAGLIATA DI MANZO DANESE AL ROSMARINO	€ 13.00
MALTAGLIATA DI MANZO DANESE CON CARCIOFI	€ 13.00
MALTAGLIATA DI MANZO DANESE RUCOLA E GRANA A SCAGLIE	€ 13.00
ENTRECOTE SALE GROSSO E ROSMARINO	TAGLIO ALTO CARNE AL SANGUE € 17.00
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE	TAGLIO ALTO CARNE AL SANGUE € 20.00
FILETTO DI MANZO DANESE TAGLIATO AL ROSMARINO	TAGLIO ALTO CARNE AL SANGUE € 20.00
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON FARINA DI RISO	€ 12.00
ABBACCHIO ALLA SCOTTADITO	€ 12.00
FIorentina Danese	TAGLIO ALTO CARNE AL SANGUE - PREZZO PER ETTOGRAMMO € 7.00

Inverno 2026

I PIATTI EVIDENZIATI SONO GLUTEN FREE

IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE AVVISARE SUBITO IL PERSONALE DI SALA CHE VI CONSEGNERA' PRIMA DELL'ORDINAZIONE LA SCHEDA ALLERGENI

*Il pesce crudo servito nel nostro ristorante è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla normativa vigente (Abbattitore)
In conformità al Regolamento (UE) N. 1169/2011, il titolare di questa azienda è a disposizione dei clienti per fornire informazioni relative alla presenza di eventuali allergeni presenti
nei prodotti somministrati (previsti dall'allegato II)*

Contorni

CARCIOFO ALLA ROMANA, ALLA GIUDIA, FRITTO O CRUDO RUCOLA E GRANA	€ 6.00
PATATE FRITTE*	€ 5.00
PATATE AL FORNO AL PROFUMO DI ROSMARINO	€ 5.00
GRIGLIATA DI VERDURE CON BRUSCHETTA AL POMODORO CILIEGINE DI BUFALA CARCIOFINI OLIVE NERE	€ 10.00
GRAN PIATTO DI VERDURE BOLLITE (CICORIA BROCCOLETTI E SPINACI)	€ 10.00
INSALATA MISTA	€ 5.00
VERDURA RIPASSATA IN PADELLA O ALL'AGRO (CICORIA, BROCCOLETTI O SPINACI)	€ 5.00
INSALATONA	€ 10.00

Inverno 2026

*PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE

PIATTI EVIDENZIATI SONO GLUTEN FREE

*Il pesce crudo servito nel nostro ristorante è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla normativa vigente (Abbattitore)
In conformità al Regolamento (UE) N. 1169/2011, il titolare di questa azienda è a disposizione dei clienti per fornire informazioni relative alla presenza di eventuali allergeni presenti
nei prodotti somministrati (previsti dall'allegato II)*



Dolci fatti in casa e frutta fresca

IL CANNOLO DI CHECCO	Nostra Specialità	€ 5.00
TIRAMISU'	RICETTA STORICA NON IL CLASSICO, MA IL NOSTRO CON I PAVESINI	€ 5.00
PANNA COTTA	CIOCCOLATO MIRTILLI NUTELLA PISTACCHIO	€ 5.00
CREME CARAMEL		€ 5.00
SBRICIOLATA DI MILLEFOGLIE	CIOCCOLATO MIRTILLI PISTACCHIO NUTELLA	€ 5.00
MASCARPONE E.....	PISTACCHIO CARAMELLO NUTELLA MIRTILLI	€ 5.00
IL MISTO DOLCI	VARIETA' DI DOLCI AL CUCCHIAIO	€ 10.00
SORBETTO AL LIMONE		€ 5.00
ANANAS		€ 5.00
COPPA DI PROFITTEROLL AL CIOCCOLATO CALDO		€ 5.00
CREMA DI TIRAMISU' PER CELIACI	SENZA PAVESINI	€ 5.00

Inverno 2026

PER LE BEVANDE CONSULTARE IL MENU DEI VINI

PANE E SERVIZIO € 3.00 PER PERSONA

I PIATTI EVIDENZIATI SONO GLUTEN FREE

IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE AVVISARE SUBITO IL PERSONALE DI SALA

CHE VI CONSEGNERA' PRIMA DELL'ORDINAZIONE LA SCHEDA ALLERGENI

*Il pesce crudo servito nel nostro ristorante è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla normativa vigente (Abbattitore)
In conformità al Regolamento (UE) N. 1169/2011, il titolare di questa azienda è a disposizione dei clienti per fornire informazioni relative alla presenza di eventuali allergeni presenti
nei prodotti somministrati (previsti dall'allegato II)*

