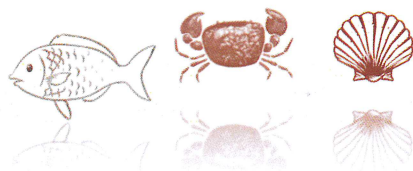


 Antipasto dello chef [1,2,4,5,7,8,9,14]	€ 25.00
 Carpaccio di tonno con cipolla e aceto balsamico [4]	€ 18.00
 Sautè di cozze o vongole [4,9,14]	€ 16.00
 Tagliolini Grasso de Ua [1,4]	€ 18.00
 Ravioli degli dèi [1,2,3,4,7,9]	€ 19.00
 Spaghetti alla Busara [1,2,4,9,14]	€ 20.00
 Pescato del giorno al cartoccio [1,2,4,5,7,8,9,14]	€ 27.00
 Astice alla griglia o alla thermidor 500gr. [1,2,7,9]	€ 35.00
 Chateaubriand con verdure grigliate (min.2 pax) [-]	p.p. € 27.00
 Crêpes flambée con gelato (min. 2 pax) [1,3,7]	p.p. € 20.00
 Frutti di bosco flambée con gelato (min. 2 pax) [7]	p.p. € 20.00
 Tiramisù [1,3,7]	€ 8.00

Specialità della casa



Antipasto di Pesce [1,2,4,5,7,8,9,14] Mixed fish starter Apéritif de poisson mêlangè	€ 21.00
Capesante gratinate [1,2,4,7,14] Scallops au gratin Pétoncles gratinés	€ 15.00
Sarde in saor alla Veneziana con polenta [1,4,7,8] Sardines in "saor" venetian-style with corn meal Sardines in "saor" à la vénitienne avec polenta	€ 14.00
Salmone affumicato con crostini e burro [1,4,7] Smoked salmon with toasted bread and butter Saumon fumé avec croûtons et beurre	€ 16.00
Gamberetti olio e limone [2] Shrimps dressed with olive oil and lemon Crevettes avec huile et citron	€ 12.00
Carpaccio di Piovra [14] Octopus carpaccio Carpaccio de poulpe	€ 17.00

Antipasti di pesce



Carpaccio di manzo con rucola, grana e tartufo [7] € 17.00
Beef carpaccio with rocket, parmesan and truffle
Carpaccio de boeuf avec roquette, grana et truffe

Prosciutto e melone [-] € 15.00
Ham with melon
Jambon et melon

Antipasto all'italiana [1,5,7,8] € 16.00
Mixed sliced and cheeses
Charcuterie et fromages

Caprese [7] € 14.00
Caprese salad with mozzarella and tomatoes
Caprese avec mozzarella et tomate

Bruschettine al pomodoro [1] € 9.00
Toasted bread with tomatoes and garlic
Bruschetta aux tomates

Antipasti di carne



Zuppa di pesce [1,2,4,9,14]

€ 25.00

Fish soup

Soupe de poisson

Crema di aragosta [1,2,4,7,9]

€ 20.00

Lobster cream

Crème de homard

Zuppa di verdura [9]

€ 12.00

Vegetable soup

Soupe de légumes

Pasta e fagioli (stagione invernale) [9]

€ 15.00

Pasta and beans (winter season)

Pâtes et haricots (saison d'hiver)

Zuppe



Spaghetti al nero di seppia [1,4,9]

€ 16.00

Spaghetti with squid ink
Spaghetti á l'encre de seiche

Spaghetti allo scoglio [1,2,4,9,14]

€ 20.00

Spaghetti with seafood
Spaghetti aux fruit de mer

Linguine all'astice [1,2,3,4,9,14]

€ 25.00

Linguine with lobster sauce
Linguine au homard

Spaghetti alle vongole [1,3,4,14]

€ 18.00

Spaghetti with clams
Spaghetti aux palourdes

Linguine alle cozze [1,9,14]

€ 15.00

Linguine with mussels sauce
Linguine aux moules

Gnocchi alla granseola [1,2,3,4,9]

€ 19.00

Gnocchi with crab sauce
Gnocchi avec du crabe

Gnocchi al salmone affumicato [1,4]

€ 17.00

Gnocchi with smoked salmon
Gnocchi au saumon fumè

Risotto ai frutti di mare (min.2 pax) [2,4,7,9,14]

p.p. € 18.00

Risotto with seafood
Risotto fruits de mer

Primi piatti Mare



Ravioli all'anatra e tartufo [1,3,9]

€ 18.00

Ravioli with duck and truffle

Ravioli avec canard et truffe

Spaghetti alla bolognese [1,7,8,9]

€ 11.00

Spaghetti with bolognese sauce

Spaghetti bolognaise

Spaghetti al pomodoro [1]

€ 10.00

Spaghetti with tomato sauce

Spaghetti avec tomatoes

Spaghetti alla carbonara [1,3,7]

€ 15.00

Spaghetti alla carbonara with bacon

Spaghetti alla carbonara

Lasagne di carne [1,3,7,9]

€ 14.00

Lasagne with beef

Lasagne avec viande

Primi Piatti Monti



Grigliata mista di pesce (min.2 pax) [2,4]

Mixed grilled fish
Poissons grillés

p.p. €27.00

Pescato del giorno alla griglia [1,2,4,14]

Catch of the day on the grill
Poisson du jour au grillage

x100gr. € 7.00

Branzino al sale (min.2 pax) [4]

Oven-cooked salted sea bass
Loup de mer au sel

x100 gr. p.p € 8.00

Seppie nere alla veneziana con polenta [2,4,14]

Black cuttlefish venetian style with corn meal
Seiches noires à la vénitienne avec polenta

€ 18.00

Scampi e gamberoni alla griglia [2,4,14]

Shrimp and prawns grill
Crevettes et gambas grillés

€ 25.00

Frittura reale [1,2,4]

Assorted fried fish
Poisson frit

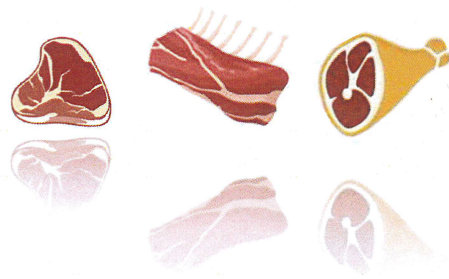
€ 24.00

Sogliola alla mugnaia o alla griglia [4]

Sole meunière or grill
Sole meunière ou grille

€20.00

Secondi Piatti Mare



Fegato alla veneziana con polenta [1]

Liver venetian style with corn meal

Foie de veau à la vénitienne avec polenta

€ 18.00

Filetto di manzo al pepe verde o Barolo [1,7]

Fillet of beef with green pepper or red wine

Filet de boeuf au poivron vert ou au vin rouge

€ 25.00

Tagliata con rucola e grana [7]

Steak strips with rocket and parmesan

Côte boeuf avec roquette et grain

€ 20.00

Costicine di agnello "scotta dito" [-]

Lamb rib "scotta dito"

Côte d'agneau "scotta dito"

€ 25.00

Secondi Piatti Monti



Le nostre pizze

*Marinara [1]	€ 7,00
Pomodoro, origano, aglio	
*Margherita [1,7]	€ 9.00
Pomodoro, mozzarella, basilico	
*Diavola [1,7]	€ 11.00
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante	
*Napoli [1,4,7]	€ 11.00
Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe	
*Capricciosa [1,7]	€ 13.00
Pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto, funghi, olive	
*4 Formaggi [1,7]	€ 12.00
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, scamorza, brie	
*Prosciutto e funghi [1,7]	€ 11.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi	
*Verdure [1,7]	€ 12.00
Pomodoro, mozzarella, mix verdure	
*Parmigiana [1,7]	€ 13.00
Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana a scaglie	
*Bianca [1,7]	€ 15.00
Mozzarella, tartufo nero, salsiccia, funghi	



Contorni



Insalata mista € 6.00

Mixed salad
Salade composée

Verdure alla griglia € 7.00

Grilled vegetables
Légumes grillés

Patate al forno o fritte [1] € 5.00

Baked or fried potatoes
Pomme de terre au four ou frite



Dessert



Crema catalana [1,4,7] € 8.00

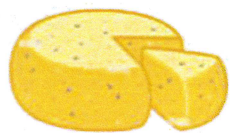
Creme brulee
Crème brûlée

Panna cotta [1,4,7] € 7.00

Tiramisù [3,1,8,7] € 8.00

Dolce del carrello [1,4,7] € 7.00

Selection of cakes
Choix de gâteaux



Formaggi Misti [7,8] € 10.00

Mixed cheese types
Assortiment de fromages



Bibite

Acqua 0,75 cl	€ 4,00
Aperitivo Spritz	€ 7,00
Bevande analcoliche	€ 4,00
Succhi naturali	€ 4,00
Amari	€ 5,00
Amari riserva	€ 8,00



Birre

Birra alla spina 0.2 cl	€ 4,00
Birra alla spina 0,4 cl	€ 7,00
Birra in bottiglia	€ 5,00



Bar

Caffè	€ 2,50
Cappuccino	€ 4,00
Thè caldo	€ 4,00

VINI ROSSI

AMARONE VALPOLICELLA

Cantina campo reale 75cl

Vino rosso Vol.14,50%

€ 95.00

BAROLO

Cantina Lodali 75cl

Vino rosso Vol.13,50%

€ 98.00

AMARONE

Cantina campo reale 375ml

Vino rosso Vol.14,00%

€ 48.00

BENNATI VALPOLICELLA

Cantina Bennati 375ml

Mezzina vino rosso Vol.12,50%

€ 43.00

VALPOLICELLA RIPASSO

Classico superiore 2016 75cl

Cantina campo reale

Vino rosso Vol.14,50%

€ 62.00

VALPOLICELLA

Classico superiore 2017 75cl

Cantina campo reale

Vino rosso Vol.14,00%

€ 58.00

CHIANTI CLASSICO

Cantina Falorni 75cl

Vino rosso Vol.13,50%

€ 48.00

CABERNET FRANC

Cantina Alturis 75cl

Vino rosso IGP Vol.13,50%

€ 35.00

CABERNET SAUVIGNON

Cantina Alturis 75cl

Vino rosso IGP Vol.13,00%

€ 32.00

MERLOT

Cantina Alturis 75cl

Vino rosso friulano Vol.12,50%

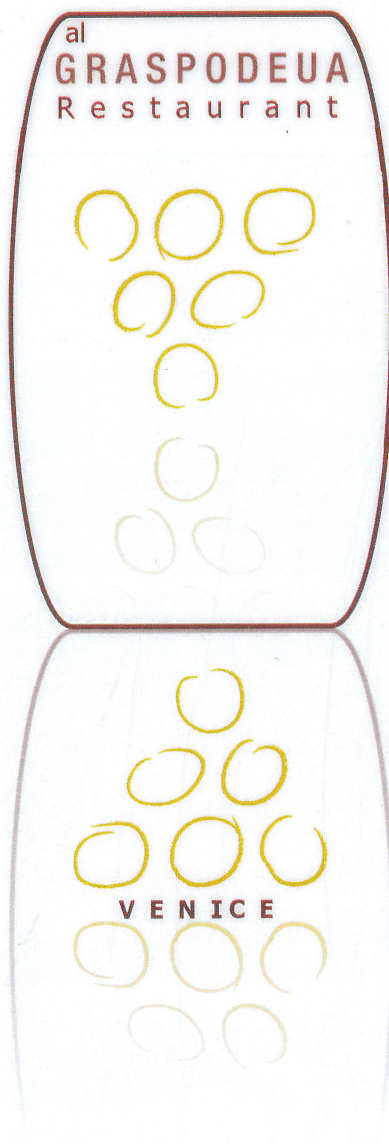
€ 35.00

MONTEPULCIANO ABRUZZO

Cantina Pirovano 75cl

Vino rosso IGP Vol.13,00%

€ 38.00



VINI BIANCHI

MANZONI

Cantine Lazzarato 75cl

Vino bianco Vol.13,00%

€ 48.00

RIBOLLA GIALLA

Cantina Alturis 75cl

Vino bianco Vol.12,50%

€ 45.00

SOAVE

Cantina Bennati 375ml

€ 25.00

SOAVE

Cantina Pirovano 75cl

€ 42.00

LUGANA

Cantina Turina 75cl

Vino bianco Vol.12,00%

€ 45.00

FRIULANO

Cantina Alturis 75cl

Vino Bianco D.O.P. Vol.13,00%

€ 42.00

CHARDONNAY

Cantina Rocca Bastia 75cl

Vino bianco Vol.11,50%

€ 35.00

PINOT GRIGIO

Cantina Alturis 75cl

Vino bianco D.O.P. Vol.12,50%

€ 38.00

PROSECCO

Extra Dry

€ 37.00

VINI ROSE

Spumante

€ 25.00

Vino della casa lt. € 20.00 .. 0,50L € 10.00

Calice di vino € 6.00

Calice di prosecco € 7.00