

Antipasti

SALUMERIA NOSTRANA E PRODOTTI TIPICI FATTI IN CASA

TAGLIERE ALL'ITALIANA: LONZINO IBERICO ALLE ERBETTE, COPPA AFFINATA ALLE VINACCE DELLA VALPOLICELLA, BRESAOLA AL LIME E ZENZERO, PANCETTA AL FIENO E CAMOMILLA, SALAME CLASSICO - MOZZARELLA DI BUFALA, GIARDINIERA AL MIELE E GINEPRO, OLIVE AFFUMICATE AL MELO, OLIVE CALDE AGLI AGRUMI, GRISSINO DI GRANO ARSO, CROSTONI DI PANE, PANE CARASAU AL ROSMARINO (1-7-8-12)

PER DUE PERSONE 28€

TAGLIERE DI MARE: MORTADELLA DI TONNO, CALAMARI E PISTACCHI - MORTADELLA DI SPADA, POLPO E PISTACCHI - BRESAOLA DI TONNO AL VALPOLICELLA - PROSCIUTTO DI SPADA ALLE ERBE - SALAME DI TONNO E FINOCCHIETO - OLIVE CALDE AGLI AGRUMI, OLIVE AFFUMICATE AL MELO, GIARDINIERA AL MIELE E GINEPRO, ASPARAGI DI MARE, CROSTONI DI PANE, LISCA DI PESCE AL NERO DI SEPIA, PANE CARASAU AL ROSMARINO (1-4-8)

PER DUE PERSONE 29€

DEGUSTAZIONE DI MORTADELLE DI MARE: MORTADELLA DI TONNO, CALAMARI E PISTACCHI - MORTADELLA DI SPADA, POLPO E PISTACCHI, SERVITE CON OLIVE AFFUMICATE AL MELO E CROSTONI DI PANE ARTIGIANALI 16€ (1-4-8)

dall'orto

HUMMUS DI CAROTE, CURCUMA E CECI, VERDURE DI STAGIONE, POMODORINI SEMI SECCHI, CROSTONI DI PANE, PANE CARASAU AL ROSMARINO 11€ (1-11-9)

CAPRESE DI BUFALA 14€ (7)

SELEZIONE FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI, MOSTARDE E MIELE 14€ (7)

carne

SOFFICE PIZZOTTA IN PADELLA AI CEREALI CON LUNGA LIEVITAZIONE, SERVITA CON MOZZARELLA DI BUFALA E CULACCIA 12€ (1-7)

TARTARE DI MANZO CON POMODORINI SECCHI, OLIVE, CAPPERI, BURRATA 15€ (7)

CARPACCIO DI MANZO, RUCOLA, POMODORINI E SCAGLIE DI MONTE VERONESE 14€ (7)

pesce

SOFFICE PIZZOTTA IN PADELLA AI CEREALI CON LUNGA LIEVITAZIONE, SERVITA CON BURRATA E TARTARE DI GAMBERI AL LIME 16€ (1-7-2)

ALICI CANTABRICHE GOLD, OLIVE AFFUMICATE, POMODORINI SEMI SECCHI, BURRATA, PAN BRIOCHE TOSTATO 15€ (1-4-7) - ALICI CANTABRICHE PESCATE NELLE NOTTI DI PRIMAVERA, LA QUALITÀ CHE HA RESO LA CANTABRIA FAMOSA IN TUTTO IL MONDO

DEGUSTAZIONE DI ALICI CANTABRICHE 30€ - UN PERCORSO GUSTATIVO PER ESPLORARE LE DIFFERENZE TRA LE DUE PESCATE: ALICI CANTABRICHE GOLD E GRAN RISERVA, SERVITE CON OLIVE AFFUMICATE, POMODORINI SEMI SECCHI, BURRATA, PAN BRIOCHE TOSTATO (1-4-7)

DUETTO DI MARE E LAGO: SPADA MARINATO ALLA BARBABIETOLA, TROTA AFFUMICATA ED ASPARAGI DI MARE SU PANE CARASAU AL ROSMARINO 15€ (1-4)

INSALATA DI POLPO, OLIVE TAGGIASCHE, SEDANO, POMODORINI E PATATE 16€ (4-9)

TARTARE DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO, BURRATA E SALSA DI POMODORINI GIALLI DEL VESUVIO, CHIPS AL NERO DI SEPIA 18€ (1-7-14)

TARTARE DI TONNO ROSSO, CREMA DI FAGIOLI NERI DEL MOLINO BERTOLLINI, SESAMO TOSTATO 18€ (4-11)

SASHIMI DI OMBRINA (CORBA ROSSA DEL GARGANO), COLATURA DI ALICI DI CETARA, OLIO ALLE ERBE E BOTTARGA DI GALLINA 16€ (3-4)

SAUTEES DI COZZE AL POMODORO CON CROSTONE DI PANE FATTO IN CASA 15€ (1-14)

fritture

CALAMARI E ALGHE FRITTE, LIME, CARBONE DI OLIVE TAGGIASCHE 16€ (1-4-5)

CROCHETTE E FRITTURE MISTE 12€ (1-3-5)

Primi

dall'orto GNOCCHI FATTI IN CASA RIPIENI DI FORMAGGI FILANTI, POMODORINO DEL PIENNOLO, BURRATA E CARBONE DI OLIVE 15€ (1-3-7)

MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA, PROVOLA E MELANZANE 12€ (1-3-7)

pesce BIGOLI DI PASTA FRESCA AL CACIO E PEPE AFFUMICATO, TARTARE DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO, SCORZA DI LIME FRESCO 17€ (1-3-7-2)

SPAGHETTONE AGLIO, OLIO VALPOLICELLA DOP E PEPERONCINO, TARTARE DI TONNO ROSSO 17€ (1-4)

CALAMARATA AL RAGU DI POLIPO, 'NDUJA, OLIVE E POMODORINI 16€ (1-4)

PACCHERI AL NERO DI SEPPIA, RANA PESCATRICE E POMODORINI 15€ (1-4)

BIGOLI DI PASTA FRESCA AL RAGU DI LAGO, TIMO E POMODORINI 16€ (1-3-7)

SCIALATIELLI FATTI IN CASA ALLO SCOGLIO* 17€ (1-2-3-7-14)

SPAGHETTONE ALLE COZZE, PESTO DI PREZZEMOLO, MANDOLE TOSTATE E AGRUMI 16€ (1-8-14)

carne MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA ALLA GENOVESE DI MANZO, PECORINO 13€ (1-3-7)

TAGLIATELLE FATTE IN CASA ALLA BOLOGNESE 'COME UNA VOLTA' CON RICOTTA AL CEDRO 13€ (1-3-7)

Risotto RISOTTO AI FIORI DI ZUCCA E GAMBERI 16€ A PERSONA (4-2)
PER UN MINIMO DI 2 PERSONE



La pasta fresca

FATTA IN CASA TUTTI I GIORNI
CON FARINE BIOLOGICHE
DI GRANI ANTICHI DAL
MOLINO BERTOLINI DI CAPRINO VERONESE

MOLTI PIATTI
POSSONO
ESSERE
PREPARATI
SENZA
GLUTINE

i bambini mangiano Gratis

**MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA (1-3-6)
AL POMODORO E BASILICO ~~6€~~**

**WURSTEL ALLA GRIGLIA CON PATATINE FRITTE*
~~7,50€~~ (1-5-8)**

LA PROMOZIONE SI APPLICA SOLO AD UN BAMBINO (MASSIMO 8 ANNI)
PER TAVOLO. COPERTO E BEVANDE NON SONO INCLUSE NELLA GRATUITITA'.
CONSUMAZIONE MINIMA DEL ACCOMPAGNATORE 20 EURO.
UN PIATTO GRATIS PER BAMBINO.

*PRODOTTO CONGELATO

Secondi di Carne

PLUMA LEGGERMENTE AFFUMICATA SU LETTO DI ERBETTE SALTATE,
E FORMAGGIO AFFINATO ALL'AMARONE 22€ (7)

TAGLIATA DI MANZO (250 GR) SERVITA CON RUCOLA E MONTE VERONESE 22€ (7)

FIorentINA, SCOTTONA ITALIANA
1,3 KG , 1,4 KG 6,5 €/HG

COSTATA DI MANZO "SCOTTONA" 22€

GRAN COTOLETTA DI MAIALE (500 GR) CON RUCOLA E POMODORINI 18€ (1-3-5)

GALLETO ALLA GRIGLIA (600GR)
16€



Contorni

PATATE FRITTE* 5,50€ (1-5-8)

PATATE NOVELLE AL ROSMARINO 6€

INSALATINA DI FINOCCHI, OLIVE TAGGIASCHE ED ARANCIA 7€

ERBETTE DI CAMPO SALTATI 6€ (7)

INSALATA MISTA 5€

VERDURA DEL GIORNO 6€

TRIS DI VERDURE DEL GIORNO 12€

Secondi di Pesce

ORATA AL CARTOCCIO CON ZEST DI LIMONE,
POMODORINI SICILIANI E OLIVE TAGGIASCHE 15€ (4)

FRITTO MISTO* DI MARE CON VERDURINE E ALGHE PASTELLATE
22€ (1-2-4-5)

POLPO ROSTICCIATO*, CREMA DI PATATE AFFUMICATE
IN CASA, PEPE AFFUMICATO AL MELO,
CARBONE DI OLIVE, PAPRIKA DOLCE 21€ (4-7)

TATAKI DI TONNO PINNE GIALLE,
ERBETTE DI CAMPO, MAYONNAISE AL WASABI 21€ (3-4-8)

OMBRINA (CORBA ROSSA DEL GARGANO) AL FORNO CON
INSALATINA DI FINOCCHI, OLIVE ED AGRUMI 20€ (4)

GAMBERONI FRITTI AL PANKO E ZUPPETA DI NOCCIOLE 18€ (1-2-3-5-8)
4 PEZZI

FISH & CHIPS*:
CON MAYONNAISE AL WASABI 16€ (1-4-5-7)