

Fish Menu

STARTERS

Mussels Marinara <i>(Fresh mussels in a white wine broth with garlic and parsley)</i>	€ 9,00
Seafood Salad	€ 10,00
Shrimps Cocktail	€ 11,00
Clams and Mussels Marinara <i>(Fresh clams and mussels in a white wine broth with garlic and parsley)</i>	€ 11,00
Clams Marinara	€ 13,00
Smoked Salmon Carpaccio with Rocket <i>(Fresh clams in a white wine broth with garlic and parsley)</i>	€ 12,00

FIRST COURSES

Tagliatelle with smoked salmon and cream	€ 9,00
Seafood Risotto	€ 12,00
Spaghetti with Clams	€ 13,00
Spaghetti "allo Scoglio"	€ 16,00
Spaghetti with clams for 2 p.	€ 24,00
Spaghetti "allo Scoglio" for 2 p. <i>(Spaghetti with mussels, clams, shrimps and squids in a spicy tomato sauce)</i>	€ 30,00

MAIN COURSES

Fish Soup (on booking - min. 2 p.)	€ 22,00
Mixed Grilled Fish <i>(Sole, Scallop, Shrimps, Squids, Monkfish, Norway Lobster)</i>	€ 19,00
Mixed Fried Fish <i>(Fried Shrimps and Squids)</i>	€ 13,00
Shrimps and Squids Skewers	€ 12,00
Shrimps Skewers	€ 14,00
Sole	€ 14,00
Monkfish	€ by the pound

SIDE DISHES

Fries / Roast potatoes	€ 4,00
Grilled Vegetables / Side dish of the day <i>(Seasonal vegetables)</i>	€ 5,00
Mixed Salad	€ 4,00
Mixed Salad with tuna and buffalo Mozzarella	€ 8,00

DRINKS

Mineral Water 1/2 lt / 1 lt	€ 1,00/2,00
Moretti Beer 33 cl / 66 cl	€ 3,00/4,00
Coke / Fanta	€ 2,50

Traditional Menu

STARTERS

Plate of Cheese	€	7,00
Grana Cheese	€	6,00
Traditional Cold Cuts	€	8,00
Buffalo Mozzarella (250 gr)	€	8,00
Caprese Salad <i>(Tomatoes, buffalo mozzarella)</i>	€	8,00
Raw Ham and Melon	€	9,00
Raw Ham and Buffalo Mozzarella	€	10,00
Traditional Carpaccio <i>(thinly sliced raw meat)</i>	€	14,00
Carpaccio with Rocket and Grana Shavings <i>(thinly sliced raw meat with rocket and grana shavings)</i>	€	16,00

FIRST COURSES

Spaghetti with Tomato Sauce	€	6,00
Penne "all'arrabbiata" <i>(Maccheroni with a spicy tomato sauce and garlic)</i>	€	6,00
Tagliatelle* with Ragù	€	8,00
Penne "alla Boscaiola" <i>(Maccheroni with mushrooms, ham and cream)</i>	€	8,00
Spaghetti "alla Carbonara" <i>(Spaghetti with bacon, eggs and cream)</i>	€	8,00
Lasagne*	€	9,00
Tortellini* in Broth	€	9,00
Tortellini* with Ragù /with Cream	€	10,00
Tortelloni* with Butter and Sage / with Ragù / with Tomato Sauce	€	10,00
Tortelloni* with Gorgonzola Cheese	€	11,00
*fresh pasta		

MAIN COURSES

Escalope with Lemon Sauce / with White Wine	€	7,00
Escalope with Mushrooms	€	10,00
Steak	€	9,00
Milanese Schnitzel	€	8,00
Bolognese Schnitzel <i>(Schnitzel with eggs, cream and ham)</i>	€	12,00
Grilled Tenderloin	€	17,00
Tenderloin with Green Pepper and Cream	€	19,00
Tenderloin with Balsamic Vinegar	€	19,00
Tenderloin with Gorgonzola Cheese	€	19,00
Voronoff Tenderloin <i>(Tenderloin with Worchester cream)</i>	€	19,00
Tenderloin with Porcini Mushrooms	€	20,00

Dessert

HOME MADE DESSERT

Zuppa Inglese	€	5,00
<i>home made ring-shaped cake, alkermes liqueur, custard, chocolate pudding</i>		
Tiramisù	€	5,00
<i>Mascarpone, eggs, sugar, ladyfingers, espresso coffee, cocoa powder</i>		
Mascarpone	€	5,00
<i>Mascarpone, eggs, sugar, chocolate slivers</i>		
Panna Cotta	€	5,00
<i>Cream, sugar, thickener: agar-agar</i>		
Crème Caramel	€	5,00
<i>Milk, eggs, sugar, vanilla, thickener: agar-agar</i>		

ICE CREAM AND FRUIT

Lemon Sorbet	€	5,00
Gelato "al limone"	€	5,00
Gelato "alla Crema"	€	5,00
Fruit	€	5,00

COFFEE AND LIQUEUR

Espresso	€	1,50
Spiked Espresso	€	2,00
Liqueur / Grappa	€	3,50
Whiskey / Grappa "Barricata"	€	4,50

Cover Charge	€	2,00
--------------	---	------

Carta dei Vini

VINI BIANCHI FERMI

- Falanghina IGP € 16,00
Cantina Guardiense, Campania
Di colore giallo paglierino scarico. Il profumo è piacevolmente fruttato, persistente e caratteristico. Sapore secco, fresco, lievemente acidulo, piacevole e delicato.
- Pinot Grigio Terre Magre DOC € 15,00
Cantina Martellozzo, Friuli
Colore giallo paglierino intenso e brillante. Profumo elegante con sentori di fiori d'arancio e note fruttate e fresche di mela, pera e frutta esotica con lievi sfumature di frutta secca. Sapore secco, gentile, pieno e piacevolmente amarognolo.
- Müller Thurgau DOC € 15,00
Cantina Conti D'Arco, Trentino
Colore oro verde chiaro e vivido; profumo intenso, con fine fragranza di rosa, muschio e frutta fresca (mela, pesca, albicocca, pera): sapore secco, sapido e pulito con netto ed elegante fondo fruttato e aromatico gradevolmente persistente.
- Verdicchio DOC Classico 0,75 lt / 0,375 lt € 18,00/10,00
Cantina Santa Barbara, Le Vaglie, Marche
Colore giallo verdolino brillante con sfumature leggermente dorate. Profumi ricchi e complessi, con sentori delicatamente speziati e di frutta matura. Al palato, rotondo, grasso, di grande morbidezza.
- Filù - Greco Bianco IGP Calabria € 18,00
Cantina I Greco, Calabria
Colore giallo paglierino. Profumo ricco di note di agrumi con spiccata percezione di pompelmo. Al palato fresco, rotondo, sapido, persistente ed equilibrato con sensazioni di pompelmo.

VINI BIANCHI FRIZZANTI

- Pignoletto € 16,00
Fattorie Vallona, Emilia Romagna
Colore giallo paglierino brillante, odore delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate e sapore di corpo, fresco, sapido, intenso, armonico. Spuma vivace, evanescente.
- Prosecco Parco del Venda DOC € 15,00
Cantina Parco del Venda, Veneto
Vino frizzante, fresco e brioso, con profumo delicato.
- Bortolomiol Valdobbiadene Prosecco Superiore € 20,00
Cantina Bortolomiol, Veneto
Colore giallo paglierino con riflessi verdi, odore fine e persistente. Al palato fresco, caratteristico, armonico e vellutato.
- Spumante Franciacorta Brut € 28,00
Cantina Contadi Castaldi, Lombardia
È un brut scattante e ricco di fragranza, che predilige la scorrevolezza e un linguaggio sensoriale accessibile, uno stile equilibrato e versatile. Al bicchiere ha un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, animato da un perlage fine e persistente. Al naso è fresco, con note floreali di tiglio, sfumature agrumate, di pesca bianca e pepe verde. La bocca è tesa e croccante, fresca e verticale, con venature sapide, fine e prolungata nel finale assai godibile.

Carta dei Vini

VINI ROSSI - ROSATI

Romagna Sangiovese Superiore DOC Cantina Balducci, Emilia Romagna <i>Colore rosso rubino con riflessi tendenti al granata, sapore asciutto, armonico, pieno e caratteristico.</i>	€ 16,00
Principe di Ribano Sangiovese Superiore DOC 0,375 ml Cantina Spalletti, Emilia Romagna <i>Colore rosso rubino intenso. Naso intonato su espressioni di frutta quali prugna, liquirizia e tocchi erbacei. Al palato è meno scontato, dapprima giocato su toni dolci e morbidi, poi in progressione svela il tratto fruttato.</i>	€ 10,00
Chianti San Lorenzo DOCG Fattorie Melini, Toscana <i>Colore rosso rubino vivace. Il profumo è spiccato e netto, di lampone e di mora con ricordi di viola mammola e giaggiolo, Il gusto si caratterizza per avere un sapore pieno, franco, sapido, giustamente tannico, con piacevole e persistente fondo di confettura di frutti di bosco e di mandorla.</i>	€ 16,00
Cagnina DOC Romagna Cantina Balducci, Emilia Romagna <i>Colore rosso violaceo, profumo vinoso e caratteristico, sapore dolce e fragrante.</i>	€ 15,00
Lambrusco Grasparossa Castelvetro Secco DOP Cantina Settecani, Emilia Romagna <i>Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo fruttato, intenso. Di buon corpo persistente, piacevolmente vellutato ed avvolgente.</i>	€ 15,00
Catù - Gaglioppo rosso IGP Calabria Cantina I Greco, Calabria <i>Colore rosso vivace ed intenso con riflessi mattonati. Odore di frutta rossa, vaniglia, cacao e liquirizia. Sapore equilibrato con tannini morbidi, rotondo e persistente.</i>	€ 18,00
Savù - Gaglioppo rosato IGP Calabria Cantina I Greco, Calabria <i>Colore rosa tenue. Aromi di rosa e fragolina e melograno. Sapore fresco morbido, con spiccata sapidità, elegante e piacevole morbidezza sorretta da una buona acidità.</i>	€ 18,00

VINI DELLA CASA

Vino Rosso	1/4 lt € 3,00 - 1/2 lt € 5,00 - 1 lt € 9,00
Vino Bianco fermo	1/4 lt € 3,00 - 1/2 lt € 5,00 - 1 lt € 9,00
Vino Bianco frizzante	1/4 lt € 3,00 - 1/2 lt € 5,00 - 1 lt € 9,00