

Menù di pesce

ANTIPASTI

Cozze alla Marinara	€ 9,00
Insalata di Mare	€ 10,00
Cocktail di Gamberi	€ 11,00
Cozze e Vongole alla Marinara	€ 11,00
Vongole alla Marinara	€ 13,00
Carpaccio di Salmone Aff. e Rucola	€ 12,00

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al Salmone	€ 9,00
Risotto alla Marinara	€ 12,00
Spaghetti alle Vongole	€ 13,00
Spaghetti allo Scoglio	€ 16,00
Spaghetti alle Vongole per 2 persone nel tegame	€ 24,00
Spaghetti allo Scoglio per 2 persone nel tegame	€ 30,00

SECONDI PIATTI

Zuppa di Pesce (su prenotazione min. 2 persone)	€ 22,00
Grigliata Mista di Pesce	€ 19,00
Fritto Misto	€ 13,00
Spiedini di Gamberi e Calamari	€ 12,00
Spiedini di Gamberi	€ 14,00
Sogliola	€ 14,00
Coda di Rospo	€ a peso

CONTORNI

Patate Fritte / al Forno	€ 4,00
Verdure alla Griglia / Verdure del giorno	€ 5,00
Insalata mista	€ 4,00
Insalatona con bufala e tonno	€ 8,00

ACQUA E BIBITE

Acqua 1/2 lt / 1 lt	€ 1,00/2,00
Birra Moretti 33 cl / 66 cl	€ 3,00/4,00
Bibite in lattina	€ 2,50

Menù tradizionale

ANTIPASTI

Formaggi Misti	€	7,00
Formaggio Grana	€	6,00
Affettato Misto Tradizionale	€	8,00
Mozzarella di Bufala (250 gr)	€	8,00
Caprese con pomodori e Bufala	€	8,00
Prosciutto Crudo e Melone	€	9,00
Prosciutto Crudo e Bufala	€	10,00
Carpaccio Tradizionale (taglio filetto manzo)	€	14,00
Carpaccio con Grana e Rucola	€	16,00

PRIMI PIATTI

Spaghetti al Pomodoro	€	6,00
Penne all'arrabbiata	€	6,00
Tagliatelle* al Ragù	€	8,00
Penne alla Boscaiola	€	8,00
Spaghetti alla Carbonara	€	8,00
Lasagne* al Forno	€	9,00
Tortellini* in brodo	€	9,00
Tortellini* alla Panna / al Ragù	€	10,00
Tortelloni* Burro e Salvia / Ragù / Pomodoro	€	10,00
Tortelloni* al Gorgonzola	€	11,00
*pasta fresca		

SECONDI PIATTI

Scaloppina al Limone / al Vino	€	7,00
Scaloppina ai Funghi	€	10,00
Bistecca	€	9,00
Cotoletta alla Milanese	€	8,00
Cotoletta alla Bolognese	€	12,00
Filetto alla Griglia	€	17,00
Filetto al Pepe Verde / Voronoff / Gorgonzola / Aceto Balsamico	€	19,00
Filetto ai Funghi Porcini	€	20,00

Dessert

DESSERT DI NOSTRA PRODUZIONE

Zuppa Inglese	€	5,00
<i>Ciambella casalinga, alchermes, crema pasticcera, budino di cioccolato</i>		
Tiramisù	€	5,00
<i>Mascarpone, savoiardi, caffè, uova, zucchero, cacao</i>		
Mascarpone	€	5,00
<i>Mascarpone, uova, zucchero, scaglie di cioccolato fondente</i>		
Panna Cotta	€	5,00
<i>Panna fresca, zucchero, addensante:agar agar</i>		
Crème Caramel	€	5,00
<i>Latte fresco, zucchero, uova, vaniglia, addensante:agar agar</i>		

GELATI E FRUTTA

Sorbetto al limone	€	5,00
Gelato al limone	€	5,00
Gelato alla Crema	€	5,00
Frutta di stagione	€	5,00

CAFFE' E AMARI

Caffè	€	1,50
Caffè corretto	€	2,00
Amari e Grappe	€	3,50
Whiskey e Grappa Barricata	€	4,50

Coperto	€	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