

ANTIPASTI CRUDI

- Gran Crudità della casa 27
- Tris di tartare 20
- Tartare di branzino al lime con pistacchi 19
- Tartare di tonno pinna gialla olio e limone 20
- Tartare di salmone con avocado 19
- Carpaccio misto con scampi e gamberi 19
- Scampi e gamberi siciliani di Mazara 20
- Ostrica Fresca 3.5

ANTIPASTI CALDI

- Capesante gratinate 18
- Antipasto della casa 20
- Polipo saltato con patate e olive 17
- Zuppa di cozze con crostini 13
- Frittelle di bianchetti * 16

PRIMI

- Scilatelle della casa al tris di crostacei 16
- Ravioli di magro con asparagi e gamberi 14
- Gnocchi di patate vongole e branzino 15
- Spaghetti vongole veraci 12 - con bottarga 15
- Spaghetti allo scoglio 14
- Linguine all'astice 23 (minimo due persone)
- Risotto al limone con tartare di gamberi rossi 15
- Risotto ai frutti di mare 15
- Linguine vongole e polpa di riccio 18 - con bottarga 19
- Pappardelle al ragù di cinghiale 14

BIRRE E BEVANDE

- Bibita Lattina 2.50
- Rossa 33cl 3.50
- Paulaner Lager 33cl 3.5
- Gaudens San Biagio Artigianale 75cl 16
- SPINA
- Munchner Gold Piccola 4
- Munchner Gold Media 6
- Calice vino bottiglia 5

SECONDI

- Polpette di spada su caponata 20
- Polipetti in guazzetto 17
- Grigliata mista di pesce 21
- Fritto di calamari e gamberi 20
- Orata alla pugliese 19
- Gamberi reali al peperoncino * 17
- Gamberoni agli agrumi sfumati al cognac * 22
- Filetto di san Pietro, pomodorini, olive, basilico e pinoli 25
- Astice intero alla catalana 38
- Rombo all'acqua pazza con patate saltate 25
- Misto di pesce gratinato 25
- Branzino o orata al sale o griglia 18
- Gamberoni o scamponi alla griglia * 19

CARNE

- Tartare di manzo piemontese 18
- Filetto di manzo alla griglia con zucchine grigliate 23
- Cotoletta di vitello alla milanese 18

CONTORNI

- Insalata di stagione 5
- Insalata di rucola 5
- Patatine fritte 5
- Spinaci a piacere 5
- Patate prezzemolate 5
- Trevisana o zucchine o melanzane alla griglia 6
- Caponata di melanzane 6
- Verdure miste alla griglia 8

DOLCI

- Cheesecake ai frutti di bosco 6
- Sbrisolona di mele alla cannella con gelato alla crema 6
- Salame al cioccolato 6
- Millefoglie alla crema 6 - con frutti di bosco 8
- Tiramisù 6
- Crema Catalana 7
- Tartufo di Pizzo 6 - affogato al caffè 7
- Semifreddo al torroncino 6 - affogato al caffè 7
- Gelato crema, sorbetto limone 5 - sorbetto con vodka 6

BOLLICINE

- CHAMPAGNE
- Perrier Jouet 85
- Ruinart 90
- PROSECCO
- Treviso Docg (Masottina) 18
- Marsuret Valdobbiadene Docg (Sanboldo) 18
- FRANCIACORTA
- Cuvée real brut (Antica Fratta) 32
- Brut (Vezzoli) 30
- Saten (Vezzoli) 32
- Brut (Le Marchesine) 32

VINI BIANCHI

- Arneis (Voerzio Martini) 20
- Chardonnay Barricato (Carpineto) 20
- Cirò Rosè (Librandi) 18
- Costamolino Vermentino (Argiolas) 20
- Iselis (Argiolas) 22
- Critone (Librandi) 19
- Anthilia (Donnafugata) 20
- Etna Bianco (Firriato) 20
- Falanghina (Castelfranci) 19
- Fiano Di Avellino (Castelfranci) 20
- Gewurztraminer 22
- Greco Di Tufo DOCG (Castelfranci) 19
- Passerina (Cantina Offida) 18
- Pecorino (Fonte Zoppa) 20
- Pinot Grigio (Pighin) 0,375ml 10
- Pinot Grigio Collio (Pighin) 19
- Ribolla Gialla (Pighin) 20
- Sauvignon Blanc (Pighin) 19

VINI ROSSI

- Chianti Classico (Carpineto) 20
- Dolcetto d'Alba (Angelo negro) 18
- Dolcetto d'Alba 0,375ml (Angelo negro) 10
- Duca Sanfelice Cirò Superiore Riserva (Librandi) 19
- 448 s.l.m (Girland) 18
- Morellino Di Scansano (Val Delle Rose) 18
- Valpolicella (il Re Pazzo) 18