



Gentile Cliente,

grazie per aver scelto il nostro locale.

Ti informiamo che il seguente menu' e' solamente una sintesi dei prodotti che ti proponiamo.

Lavorando quasi esclusivamente con prodotti freschi, la lista potrebbe subire delle variazioni, in particolare per le specialita' di mare, soggette alla disponibilita' del pescato giornaliero e alla stagionalita'.

Le materie prime che arrivano nel locale seguono un percorso di stoccaggio: carne e pesce freschi vengono puliti, disossati e porzionati in contenitori sottovuoto. Alcuni prodotti di difficile reperibilita' vengono da noi trattati, poi abbattuti a -36° e conservati a -18° per garantirne la naturale freschezza e salubrita', altri invece potrebbero essere surgelati all'origine.

Se invece hai delle allergie e/o intolleranze alimentari ti chiediamo di segnalarlo al nostro personale che saprà consigliarti i cibi e le bevande più adatte.

In ultima pagina trovi comunque l'elenco degli allergenici utilizzati nei vari alimenti.

Approfittiamo per suggerirti di farti consigliare dal nostro personale di sala, non solo nello scegliere cosa mangiare, ma anche nella scelta dei nostri vini al calice e delle birre artigianali.

Come alternativa al caffè, una proposta interessante per il fine pasto potrebbe essere un buon tè di qualità o una tisana, presenti nella nostra carta dei tè.



BUON APPETITO.

I Classici

Antipasti



INSALATA DI PIOVRA

con patate, sedano e olive taggiasche

€ 13,00



ANTIPASTO MISTO DI MARE

€ 25,00



TARTARE DI TONNO

olive taggiasche, capperi e robiola

€ 17,00



BACCALA' MANTECATO

con polenta al nero di seppia

€ 14,00



PEPATA DI COZZE

€ 12,00



TARTARE DI MANZO

allo zenzero con avocado e verdure croccanti

€ 22,00



I SALUMI

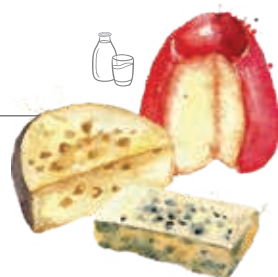
con schiacciata al rosmarino

€ 14,00

I FORMAGGI

italiani e francesi con mieli e confetture

€ 14,00



Coperto e servizio

€ 2,50

I Classici

Primi Piatti



LINGUINE DI GRAGNANO

alle vongole e bottarga

€ 14,00



GNOCCHI DI PATATE

alle capesante e verdure saltate

€ 13,00



SCOGLIO

spaghetti o linguine

€ 17,00



SPAGHETTI DI GRAGNANO

al mandolino con granchio, rosmarino e pomodorini

€ 13,00



MALTAGLIATI

pasta fatta in casa con grano saraceno al ragout d'anatra

€ 13,00



TRIS DI PICCOLI CANEDERLI

con fonduta di formaggi o al burro fuso

€ 12,00



I primi piatti presenti in carta possono essere preparati con pasta senza glutine al 100% oppure con pasta di grano integrale al 100%.

I Classici

Secondi Piatti



BRANZINO/ORATA

ai ferri o al forno con patate e olive

€ 22,00



TAGLIATA DI TONNO

con caponata di verdure grigliate

€ 17,00



FRITTO DI MARE

con julienne di verdure

€ 16,50



TAGLIATA DI MANZO

alla rucola e pecorino

€ 20,00



FILETTO DI MANZO

ai ferri o al pepe verde

€ 22,00



Coperto e servizio

€ 2,50

I Vegetariani o quasi...

Insalate



€ 13,00 cad.

1. ALL'ANANAS

misticanza, scaglie di parmigiano,
prosciutto crudo, pinoli tostati, mais



2. AL TOFU AFFUMICATO

misticanza, carote,
cottage cheese, ananas



3. ALLA FETA GRECA

misticanza, pomodori, cetrioli,
origano, olive nere, yogurt bianco



4. ALLA BRESAOLA

mango, cipolla fresca, peperoni,
succo di lime, misticanza, coriandolo



5. ALL'AVOCADO

misticanza, carote, pomodori, sedano, noci



6. AL FARRO INTEGRALE

feta greca, pomodori secchi, olive taggiasche,
cetriolo e ceci



7. AL TONNO

misticanza, rucola, carote, pomodori secchi,
cipolla di tropea, bufala, capperi



8. ALLE PERE

taleggio, rucola, misticanza, miele
e mandorle



9. CAESAR SALAD

alla nostra maniera

€ 15,00



MISTICANZA

e ortaggi freschi di stagione

€ 5,00

VERDURE MISTE

al vapore o grigliate

€ 6,00



I Vegani

Piatti Unici



HUMMUS DI CECI

con schiacciata al farro e rosmarino
(piatto da condividere nell'attesa)

€ 10,00



SHIRATAKY DI KONJAC

spaghetti di konjak con verdure saltate, peperoncino e
zafferano (0 grassi, 0 glutine, 0 carboidrati)

€ 14,00



INSALATA TIEPIDA DI QUINOA

con tofu affumicato e tutto l'orto di stagione
(0 glutine)

€ 14,00



INSALATA WALDORF

con mele verdi, noci, sedano, lattuga e mayo vegana

€ 13,00



BULGUR ALLA ZUCCA

con lenticchie, menta e cumino

€ 13,00



SPAGHETTI ALLA CARBONARA VEGANA

con curcuma e seitan

€ 13,00



FUSILLONI DI GRAGNANO

di pasta integrale al 100% e pesto mediterraneo

€ 11,00



Coperto e servizio

€ 2,50

Le pizze

Speciali



FRESCA	€ 10,00
Salsa di pomodoro, grana a scaglie, rucola, mozzarelline, pomodorini	
MARINA	€ 12,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, frutti di mare	
VALTELLINA	€ 11,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana a scaglie	
LOLI	€ 11,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane, prosciutto crudo, grana	
PROFUMO DI BOSCO	€ 9,00
Salsa di pomodoro, mozzarella e funghi misti	
DI LUI	€ 11,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, speck e chiodini	
DI LEI	€ 12,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, zucchine, philadelphia, prosciutto crudo	
BRACE	€ 12,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, cotto alla brace, scamorza, grana	
LOMBARDA	€ 12,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, taleggio, cotto alla brace, zucchine	

Coperto e servizio

€ 2,50

Le Pizze

Bufaline



BUFALA	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, pomodorini, bufala, basilico	
PROFUMATA	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane, pomodorini, bufala, aglio	
PICCANTE	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella, zucchine, salame piccante, bufala	
MEDITERRANEA	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella, tonno, acciughe, bufala, basilico	
TROPEA	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella, cipolla di Tropea, pomodorini, salame piccante, bufala, basilico	
ITALY	€ 10,00
Pomodoro, bufala cruda, rucola, pomodorini	

Incartate

SFIZIOSA	€ 12,00
Mozzarella, pomodorini, salame piccante, cipolla, rucola, speck e grana	
RUSTICA	€ 12,00
Mozzarella, funghi porcini, pomodorini, speck, rucola, grana, origano	
PORCINA	€ 12,00
Mozzarella, funghi porcini, bufala, prosciutto crudo, rucola, grana, origano	
MONTANARA	€ 12,00
Mozzarella, funghi misti, brie, grana, speck, rucola, origano	
VEGETARIANA	€ 11,00
Mozzarella, verdure grigliate, formaggio alle erbe, grana, rucola, origano	
ROSA	€ 12,00
Mozzarella, bufala, pomodorini, tonno, salsa rosa, rucola, grana, prosciutto crudo	
MONICA	€ 12,00
Mozzarella, funghi, stracchino, rucola, grana, prosciutto crudo	

Bianche



AROMATICA	€ 10,00
Mozzarella, Ricotta, cotto alla brace, rosmarino	
LUXURY	€ 12,00
Mozzarella, Taleggio, pomodori secchi, porchetta trevigiana	

Le Pizze

Classiche



MARINARA	€ 5,00
Salsa di pomodoro, aglio e origano	
MARGHERITA	€ 7,00
Salsa di pomodoro, mozzarella	
FUNGHI	€ 7,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, champignons	
CARCIOFI	€ 7,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, carciofini	
PROSCIUTTO	€ 7,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	
PROSCIUTTO E FUNGHI	€ 9,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons	
CAPRICCIOSA	€ 10,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons, carciofini	
PARMIGIANA	€ 9,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane, grana in cottura	
VIENNESE	€ 7,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, wurstel	
VERDURE	€ 9,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, verdure grigliate	
DIAVOLA	€ 8,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante	
PUGLIESE	€ 7,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, cipolla	
TONNO E CIPOLLA	€ 8,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	
QUATTRO FORMAGGI	€ 9,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, formaggi	
BRIE E POMODORINI	€ 9,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, brie, pomodorini	
PROSCIUTTO CRUDO	€ 11,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo	
SPECK	€ 11,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, speck	
CALZONE	€ 8,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto champignons	
ROMANA	€ 7,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe	

Bibite



ACQUA MINERALE	LT 0,50	€ 1,50
	LT 1,00	€ 2,50
<hr/>		
COCACOLA/SPRITE/LEMONSODA		
FANTA / THE FREDDO (in bottiglia di vetro)	LT 0,33	€ 2,50
<hr/>		
COCACOLA/ FANTA (alla spina)	LT 0,20	€ 2,50
<hr/>		
COCACOLA/FANTA (alla spina)	LT 0,40	€ 4,00
<hr/>		

Birre

BIRRA PICCOLA (alla spina)	LT 0,20	€ 3,00
<hr/>		
BIRRA MEDIA (alla spina)	LT 0,40	€ 5,00
<hr/>		
WEISSBIER (in bottiglia)	LT 0,50	€ 5,50
<hr/>		

Vino sfuso della Casa



PROSECCO/ SAUVIGNON	LT 0,25	€ 4,00
<hr/>		
PROSECCO/ SAUVIGNON	LT 0,50	€ 6,00
<hr/>		
PROSECCO/ SAUVIGNON	LT 1,00	€ 10,00
<hr/>		
RABOSO FRIZZANTE	LT 0,25	€ 4,00
<hr/>		
RABOSO FRIZZANTE	LT 0,50	€ 6,00
<hr/>		
RABOSO FRIZZANTE	LT 1,00	€ 10,00
<hr/>		
CABERNET SAUVIGNON	LT 0,25	€ 4,00
<hr/>		
CABERNET SAUVIGNON	LT 0,50	€ 6,00
<hr/>		
CABERNET SAUVIGNON	LT 1,00	€ 10,00
<hr/>		

Le Bevande

Caffetteria



CAFFE'	€ 1,50
CAFFE' CORRETTO	€ 2,00
CAFFE' HAG - ORZO	€ 1,80
CAPPUCCINO	€ 2,00

Liquori

AMARI	€ 4,00
LIQUORI NAZIONALI	€ 4,00
VODKA	€ 4,00
GRAPPE	€ 4,00
GRAPPE SPECIALI	€ 5,00
WHISKY	€ 6,00
BRANDY	€ 6,00

Il nostro ristorante, in linea con la scelta di lavorare prodotti freschi, spesso a km 0, pone la sua attenzione anche al rispetto per le risorse del nostro pianeta. Ha scelto pertanto di utilizzare per la sua comunicazione la nuova carta Crush della Favini, ottenuta da scarti provenienti dai processi di lavorazione agro-industriali. Scarti di mais, agrumi, kiwi, olive, mandorle, nocciole, caffè, ciliegia, lavanda ed uva, che sostituiscono fino al 15% della cellulosa proveniente da albero, sono stati trasformati in carta ecologica. Queste carte dalle tonalità uniche, mantengono le sfumature di colore ed i segni delle materie prime naturali impiegate. I residui degli scarti utilizzati sono ben visibili sulla superficie della carta e ne costituiscono un'importante particolarità.



Lista degli allergeni presenti in alcuni piatti:



CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati



CROSTACEI e prodotti a base di crostacei



UOVA e prodotti a base di uova



PESCE e prodotti a base di pesce



ARACHIDI e prodotti a base di arachidi



SOIA e prodotti a base di soia



LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)



FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti



SEDANO e prodotti a base di sedano



SENAPE e prodotti a base di senape



SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale



LUPINI e prodotti a base di lupini



MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi