



## LE NOSTRE DEGUSTAZIONI/ OUR TASTINGS

### **Degustazione di pesce... Fish Tasting**

#### **Il misto Freddo Capo del molo - Zuppeta di cozze e vongole**

*The Mixed Cold Capo del Molo - Mussels and Clams Soup*

#### **Risotto alla marinara - Strozzapreti con vongoline**

*Risotto with fish and tomato - Strozzapreti with clams*

#### **Grigliata mista - Assaggio di fritto misto**

*Mixed grill - Taste of mixed fried food*

#### **Sorbetto/Sorbet**

#### **Acqua microfiltrata, caffè e digestivi**

*Microfiltered water, coffee and digestives*

**min. 2 persone € 43,00 per persona - vino e coperto esclusi**

*min. 2 persons € 43,00 per person - wine and cover excluded*

### **Lo Speciale... The Special**

#### **Il misto Freddo Capo del molo**

*cold mixed fish starter*

#### **Risotto alla marinara**

*Risotto with fish and tomato*

#### **Mosaico di pesce: filetto di pesce, spiedini misti e assaggio di fritto misto**

*fish fillet, mixed skewers and mixed fried food tasting*

#### **Sorbetto/Sorbet**

#### **Acqua microfiltrata, caffè e digestivi**

*Microfiltered water, coffee and digestives*

**min. 2 persone € 36,00 per persona - vino e coperto esclusi**

*min. 2 persons € 36,00 per person - wine and cover excluded*

### **La Carrellata di Antipasti... The Appetizers' Carrellata**

#### **Antipasti freddi: insalata di mare**

*Cold appetizers: seafood salad*

#### **Antipasti caldi: Mazzancolle al sale, Gratinato misto, Zuppeta di cozze e vongole**

*Hot appetizers: Salted prawns, Mixed gratin, Mussels and clams soup*

#### **Sorbetto/Sorbet**

#### **Acqua microfiltrata, caffè**

*Microfiltered water, coffee*

**min. 2 persone € 33,00 per persona - vino e coperto esclusi**

*min. 2 persons € 33,00 per person - wine and cover excluded*

**Coperto € 2,00**

In alcuni periodi dell'anno qualche prodotto potrebbe essere sostituito con altri prodotti reperibili oppure surgelato.

In base al regolamento UE 1169/2011 elenchiamo i 14 allergeni che siamo obbligati a segnalare: lupini (1), arachidi (2), soia (3), frutta a guscio (4), sedano (5), senape (6), semi di sesamo (7), pesce (8), crostacei (9), molluschi (10), lattosio (11), uova (12), anidride solforosa, solfiti (13) glutine (14).

Nei nostri piatti troverete la segnalazione, per la pizzeria, dove sono presenti la maggior parte degli allergeni, segnalate al personale la vostra allergie. Se siete allergici a qualsiasi altra cosa non presente nell'elenco dei 14 allergeni comunicatelo sempre al nostro personale.

*At certain times of the year some products may be replaced with other available products or frozen.*

*According to EU Regulation 1169/2011 we list the 14 allergens that we are obliged to report: lupins (1), peanuts (2), soya (3), nuts (4), celery (5) mustard (6), sesame seeds (7), fish (8), crustaceans (9), molluscs (10), lactose (11), eggs (12), sulphur dioxide, sulphites (13) gluten (14). In our dishes you will find the signal, for the pizzeria, where most allergens are present, report your allergies to the staff. If you are allergic to anything else that is not present in the list of 14 allergens, always inform our staff.*

## IL PESCE ... THE FISH

### PER INIZIARE... FOR STARTERS...

**Il misto freddo "Capo del Molo" (8,9,12,11,14) € 14,50**

*The cold mixed "Capo del Molo"*

**Gratinato misto (8,9,14) € 16,50**

*Mixed gratin*

**(8,13,14) € 12,00**

*Mussels and clams soup*

### PRIMI PIATTI... FIRST COURSES...

**Risotto alla marinara (8,9,5,13) € 12,00**

*Risotto alla marinara*

**Spaghetti alle vongole (14,8,5) € 13,50**

*Spaghetti with clams*

**Tagliolino allo scoglio (14,12,8,9,5,13) € 20,00**

*Tagliolino with shellfish*

### SECONDI PIATTI... SECOND COURSES...

**Mosaico di pesce: filetto di pesce, spiedini misti e assaggio di fritto misto (8,9,4,14) € 23,00**

*Fish fillet, mixed skewers and mixed fried fish*

**Grigliata mista (8,14) € 24,50**

*Mixed grill*

**Spiedini misti (8,9,14) € 16,50**

*Mixed skewers*

**Fritto con calamari, gamberi e verdure (8,14,9,4) € 17,50**

*Fried with squid, prawns and vegetables*

### IN ALTERNATIVA ...

**Ventaglio con verdure grigliate, scamorza, uova all'occhio di bue su pane profumato(14,11)**

**€ 11,00**

*Fan with grilled vegetables, scamorza cheese, eggs on scented bread*

**Tagliolini al ragu' (5,14) € 10,00**

*Tagliolini with meat sauce*

**Filetto di manzo con rucola e grana (11) € 19,50**

*Beef fillet with rocket and parmesan cheese*

### CONTORNI...

**Patate fritte (13,14)€ 5,50/ French fries**

**Insalata di stagione € 5,00/ Seasonal salad**

**Verdure alla griglia € 6,50 / Grilled vegetables**

## L'ANGOLO DELLE PIZZE DI UBY - UBY'S PIZZA CORNER -

Lievitazione di 48 ore - impasto classico oppure integrale

### LE CLASSICHE

**Schiacciatina bianca/rossa € 3,00**

*Red/white crush*

**Marinara: pomodoro, aglio, olio, origano, prezzemolo € 4,50**

*tomato, garlic, oil, oregano, parsley*

**Margherita: pomodoro, mozzarella € 5,00**

*tomato, mozzarella*

**Napoletana: pomodoro, mozzarella, acciughe, origano € 6,00**

*tomato, mozzarella, anchovies, oregano*

**Romana: pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano € 6,50**

*tomato, mozzarella, anchovies, capers, oregano*

**4 stagioni: pomodoro, mozzarella, olive, prosciutto cotto, funghi trifolati, carciofini € 8,00**

*tomato, mozzarella, anchovies, capers, oregano*

**Capricciosa: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati, carciofini, olive € 8,00**

*tomato, mozzarella, cooked ham, trifoli mushrooms, artichokes, olives*

**Calzone: mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati € 7,50**

*mozzarella, cooked ham, trifoli mushrooms*

**Diavola: pomodoro, mozzarella, salame piccante € 7,50**

*tomato, mozzarella, spicy salami*

**4 Formaggi: mozzarella, fontina, emmenthal, gorgonzola € 8,00**

*mozzarella, fontina, emmenthal, gorgonzola*

**L'Ortolana: verdure di stagione € 8,50**

*seasonal vegetables*

**Salsiccia: pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca € 7,50**

*tomato, mozzarella, fresh sausage*

**Prosciutto cotto: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto € 7,00**

*tomato, mozzarella, cooked ham*

**Tonno e cipolla: pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla € 7,50**

*tomato, mozzarella, tuna, onion*

**Prosciutto crudo: pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo € 7,50**

*tomato, mozzarella cheese, raw ham*

**Americana: pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte € 7,50**

*tomato, mozzarella, wurstel, chips*

### LE SPECIALI...

**Parmigiana: pomodoro, mozzarella di bufala, melanzane fritte, in uscita parmigiano a scaglie e basilico € 9,00**

*tomato, buffalo mozzarella, fried aubergines, outgoing parmesan cheese and basil*

**La Bianchina: squacquerone, cipollotto fresco, pancetta affumicata, pepenero € 10,00**

*squacquerone, fresh spring onion, smoked bacon, peppercorn*

**Miramare: pomodoro, frutti di mare e insalata di mare € 11,00**

*tomato, buffalo mozzarella, porcini mushrooms, raw ham*

**La Signora: pomodoro, mozzarella di bufala, porcini, prosciutto crudo € 10,00**

*tomato, mozzarella, spicy salami, fresh mushrooms, bacon*

**Brigante: pomodoro, mozzarella, salame piccante, funghi freschi, pancetta € 9,50**

*tomato, mozzarella, spicy salami, fresh mushrooms, bacon*

**Tirolese: pomodoro, mozzarella, gorgonzola, melanzane, speck € 10,00**

*tomato, mozzarella, gorgonzola, aubergines, speck*

**Alice: pomodoro, bufala, alici, pomodorini confit € 11,00**

*tomato, buffalo, anchovies, cherry tomatoes confit*

**Caprese: Bufala, pomodorini, basilico € 9,00**

*Buffalo, cherry tomatoes, basil*

---

Ingredienti Aggiuntivi: + € 1,00 ... *Additional Ingredients*

Impasto integrale + € 1.50... *Wholemeal dough*

Mozzarella di bufala, prosciutto crudo, speck, pancetta affumicata, gorgonzola, porcini, uova + € 2,50...Mozzarella di bufala, raw ham, smoked ham, gorgonzola cheese, ceps, eggs, shrimp, salmon

Formaggio di fossa, ingredienti a base di pesce, Burrata + 3,50 ...Fossa Cheese, ingredients containing fish

Pizza stesa... Pizza laying +€ 1,50

Doppio impasto... double dough + € 2,00

Pizza baby - € 1,50

## **I DOLCI...**

Panna cotta € 4,50

Cream Caramel € 4,50

Semifreddo € 4,50

Sorbetto al caffè oppure al limone € 4,00

Cialda ai Frutti di Bosco € 5,50

Affogato al caffè € 5,50

## **CAFFETERIA e BEVANDE ...**

Caffè espresso / Caffè d'orzo / ginseng tazza piccola € 2,00

Caffè corretto € 2,50

Caffè d'orzo / ginseng tazza grande € 2,20

Decaffeinato € 2,20

Caffè + panna montata € 2,20

Caffè americano - Cappuccino € 2,50

Te € 3,50

Spremuta € 4,00

Succhi di frutta € 3,00

Bibite in lattina € 3,50

Coca Cola alla spina piccola 0,30 cl € 3,50

Coca Cola alla spina 1/2 litro € 4,50

Coca Cola alla spina da 1 litro € 9,00

Aperitivi classici (crodini, campari soda, sanbitter) € 4,00

Berto Bitter-Berto Vermouth Rosso-Aperol-Campari-Martini € 5,50

Cocktail analcolici € 6,00

Cocktail alcolici € 7,00 - € 9,00

Gin Tonic € 8,00 - € 10,00

Le Toniche € 4,00

Acqua microfiltrata € 2,00 - Acqua bott. 1 l € 2,80 - Acqua bott. 1/2 lt. € 1,80

Vino alla spina 1/4 lt. € 3,00 - Vino alla spina 1/2 lt. € 5,50

Vino della casa in bottiglia 75 cl : Bianco, Rosso € 10,00

Vino della casa in bottiglia 75 cl : Frizzante € 12,00

Vino calice € 5,00 - € 10,00

## LE BIRRE ARTIGIANALI

**BIRRE MARIALI - 100% Romagnole** ad alta fermentazione non filtrate, non pastorizzate - rifermentate in bottiglia

CAMPESINA: 50 CL Prodotta interamente con Orzo della nostra terra (orzo al 100% italiano) 4,5° 7,50

NINIK: 50 CL Gusto finemente speziato e acidulo dovuti all'infusione di coriandolo, corza d'arancio e limone € 7,50

TORTUGA: 50CL Prodotta con malti Pale ale, colore ambrato con sentori che spaziano, dall'erbaceo, al floreale, al resinoso, conferendo un lungo finale gradevole amaro 5,3° € 8,00

---

Le Birre Classiche in Bottiglia Moretti Rossa - Bionda € 4,00

Birra Messina con cristalli di sale € 4,50

Birra alla spina piccola Moretti € 3,50

Birra alla spina media Moretti € 5,00

Caraffa birra 1/l Moretti € 10,00

---

Grappe monovitigno/barricate € 4,00 - € 7,00

Liquori generici - Brandy - Amari € 4,50

Whisky 5 anni /oltre 7 anni /Rum Riserva / Cognac € 5,00 - € 10,00

Armagnac BAS ARMAGNAC HORS D'AGE DARTIGALONGUE "2000" € 9,00

## L'ORA DEL TE

**BLACK TEAS € 3,50**

**1- English Breakfast**

Da sempre il preferito in Inghilterra. Tè nero corposo e intenso che infonde energia.

**4- Earl Grey Night**

Rilassante tè nero deteinato al bergamotto.

**9- Lemon**

Lemon Rinfrescante e digestivo tè nero al limone.

**13- Red Fruits**

Stimolante e avvolgente tè nero ai piccoli frutti rossi.

**GREEN TEA € 3,50**

**17- China Green Tea**

Tè verde con rinfrescanti note di erba appena tagliata.

**21- Ginger Lemon**

Tè verde energizzante al limone e zenzero, capace di aumentare la resistenza alla fatica fisica e intellettuale.

**INFUSI € 3,50**

**25 - Spices**

Esplosione di affascinanti sapori e aromi orientali di carcadè, cannella e vaniglia.

**40 - Rooibos**

L'infuso Rooibos è robusto ed erbaceo, con suadenti sentori di pino e resina.

**38 - After Dinner**

L'infuso After Dinner è una miscela digestiva e rilassante di profumate erbe aromatiche.

# CARTA VINI

## LE BOLLICINE

### EMILIA ROMAGNA

**Santacroce - Pignoletto** DOCG Tenuta Santacroce - Da uve Grechetto Gentile...€ 19,00  
**Santalucia - Brut Blanc de Blanc** - Metodo Classico- Tenuta Santa Lucia - 100% uve Famoso... € 24,00

### TRENTINO

**Metodo Classico Brut** -Da uve Chardonnay 100% - DOC - Cantine Monfort...€ 35,00

### LOMBARDIA

**Bonfandini - Franciacorta** - Da uve Chardonnay -DOC Bonfandini...€ 38,00  
**Bellavista - Franciacorta** - Da uve Chardonnay -DOC Bonfandini...€ 55,00  
**Vezzoli - Franciacorta** - Da uve Chardonnay -DOC Vezzoli...€ 45,00  
**Mosnel - Franciacorta** - Da uve Chardonnay 60% - 30% Pinot Binco - 10% Pinot Nero -DOC Mosnel...€ 38,00

### VENETO

**Colfondo - Prosecco - Frizzante** - VINO NATURALMENTE RIFERMENTATO BIO-DOC- Casa Belfi...€ 25,00  
**Asolo - Prosecco leg. Spago** - Da uve Prosecco - metodo charmat - DOCG Consorzio Vini Asolo...19,00  
**Adami - Prosecco di Valdobbiadene Brut** - Da uve Prosecco - metodo charmat - Adami € 27,00

### FRANCIA

**Philipponat** - Champagne Royale Reserve Brut - 65% Pinot Nero, 30% Chardonnay, 5% Pinot Meunier. P - Aoc - Philipponat...€ 60,00

## I BIANCHI

### EMILIA ROMAGNA

**Serenaro** - Da uve Famoso al 100% - IGP -Villa Venti...€ 19,00  
**Vigna Rio Trebbiano di Romagna** - Da uve Trebbiano di Romagna - BIO DOC -Tremonti...€ 17,00  
**Brò Trebbiano di Romagna** - Da uve Trebbiano e pagadebit di Romagna - DOC- Noelia Ricci...€ 20,00  
**Ciardo Chardonnay** - Da uve Chardonnay 100% - BIO - IGT -Tremonti...€ 18,00  
**La Berta - Pagadebit di Romagna** - Da uve Trebbiano di Romagna -DOC -Podera La Berta...€ 18,00  
**Vitalba - Albana di Romagna** macerata in anfora georgiana - Da uve Albana di Romagna 100%- DOCG -Tremonti...€ 29,00  
**Delyus Bianco - Albana di Romagna Secco** - Da uve Albana di Romagna - DOCG Marta Valpiani...€ 19,00  
**Progetto uno (2018) - Albana di Romagna Secco** - Da uve Albana di Romagna 100%- DOCG - Leone Conti...€ 21,00  
**Albarara - Albana di Romagna Secco** - Da uve Albana di Romagna 100%- DOCG - Santa Lucia € 19,00

### ALTO ADIGE

**Selida Gewurztraminer** - Da uve Gewurztraminer dell'Alto Adige - DOC -Cantina Tramin Kellerei...€ 26,00

### FRIULI

**Schioppetto Ribolla gialla** -Da uve Ribolla gialla del Collio - DOC - Schioppetto...€ 26,00  
**Sauvignon** - Da uve Sauvignon - DOC -Tenuta Pinni... € 22,00

### PIEMONTE

**Erbaluce di Caluso** - Da uve 100% Erbaluce di caluso, auctotono di origine greca - DOCG -Orsolani...€ 18,00

### VENETO

**Lugana** -Da uve Turbiana 100% - DOC - Ca Lojera...€ 24,00

### MARCHE

**Terra Vignata Verdicchio di Matelica** - Da uve Verdicchio 100% - BIO-DOC-Borgo Paglianetto...€ 19,00  
**Bianchello del Metauro** -Da uve Bianchello Del Metauro-DOC -Az. Arg. Lucarelli...€ 17,00  
**Passerina Evoie** - Da uve Passerina auctotono - BIO - IGT - Ciu Ciu ...€ 17,00

### ABRUZZO

**Apollo Trebbiano D'Abruzzo** - Fermentazione Spontanea - Da uve Trebbiano D'Abruzzo -DOP -Az. Agricola Ausonia... € 21,00

### CAMPANIA

**Falanghina** - Da uve Falanghina - IGT - Vadiaperti - Traerte ...€ 22,00  
**Greco di Tufo** - Da uve Greco di tufo- DOCG Vadiaperti - Traerte...€ 25,00

## **SICILIA**

**Salina bianco** - Da uve Insolia e cataratto - DOC - Hauner ...€ 25,00

## **I ROSSI**

### **EMILIA ROMAGNA**

**Prugnolo Sangiovese Superiore** - Da uve Sangiovese di Romagna -DOC -Villa Trentola... € 19,00

**Cru Prugnato Sangiovese Superiore** - Da uve Sangiovese di Romagna -DOC -Poderi Nespoli...€ 22,00

**Oddone Sangiovese Superiore** - Da uve Sangiovese di Romagna - Tenuta La Viola ... € 17,00

**Primo Segno Sangiovese Superiore** -Da uve Sangiovese e Merlot -DOC -Terra della Pieve ...€ 18,00

**Cucco Rosso Sangiovese Superiore** - Da uve Sangiovese di Romagna - DOP - Lu.Va...€ 17,00

**Centurione Sangiovese superiore** - Da uve Sangiovese di Romagna - DOC -Stefano Ferrucci...€ 22,00

**Godenza Sangiovese superiore** - Da uve Sangiovese di Romagna- DOC - Noelia Ricci...€ 29,00

**Trebbiolo - La Stoppa Triple A** (Biodinamico) -Da uve Barbera 60%, Bonarda 40% - DOC- La Stoppa ...€ 29,00

### **I Rossi con le bollicine:**

**Cialdini Lambrusco secco** -Da uve Lambrusco - DOC - Az.Agr.Cleto Chiarli... € 20,00

**Terre Verdiane 1813 - Lambrusco amabile** -Da uve Lambrusco - - DOC -Az.Agr.Ceci... € 18,00

### **TOSCANA**

**Rosso di Montalcino** - Da uve Sangiovese maturate in tonneau - DOCG - Collemattoni ... € 28,00

## **SICILIA**

**SP 68 - Triple A (Biodinamico)** -Da uve Frappato e nero d'avola -Occhipinti... € 29,00

### **Rose':**

**Poche Ore** - Da uve Sangiovese - BIO - IGT -Tremonti...€ 15,00

### **Calici da Dessert:**

**Asti Spumante Bel Piasi** -Da uve Moscato Bianco di Canelli -DOCG Cascina Fonda calice € 5,00