



MENU DEL GIORNO MARTEDI' 11 MAGGIO 2021

PRANZO ANTIPASTI

Marinati misti di pesce (5,8,11,14)
Tonno e mozzarella (9,11)
Verdure miste al forno
Coppa e caciotta (11)
Frittatina con formaggio (12,11)

PRIMI

Orecchiette con cozze (5,8,9,10,13,14)
Penne con panna e prosciutto (14,11,5,13)
Spaghetti aglio, olio e peperoncino (14)

SECONDI

Nasello con olive e capperi (5,8,13,14)
Piccatina al limone e zenzero
Insalata con belga, pomodoro, rucola e uova strapazzate (12)

CONTORNO

Cavolo cappuccio all'aceto (5,13)

DESSERT DEL GIORNO

Crema con salsa all'amarena (4,11,12,14)

A scelta: il nostro gelato - cialda ai frutti di bosco - affogato al caffè creme caramel - panna cotta - sorbetto al limone - sorbetto al caffè – semifreddo

Antipasti: € 7,00 – Primi: € 7,00 – Secondi: € 9,50 - Dessert 4,50/5,50



MENU DEL GIORNO MARTEDI' 11 MAGGIO 2021

CENA ANTIPASTI

Marinati misti di pesce (5,8,11,14)
Tonno e mozzarella (9,11)
Verdure miste al forno
Coppa e caciotta (11)
Frittatina con formaggio (12,11)

PRIMI

Sedanini con vongole e zucchine (5,8,10,13,14)
Conchiglie speck e rucola (11,14)
Passato di verdura (5,14)

SECONDI

Filetto di San Pietro con pomodorini e timo(8,14)
Saltinbocca alla romana (14)
Squacquerone e misticanza (11)

CONTORNO

Piselli al tegame (5,13)

DESSERT DEL GIORNO

Crema con salsa all'amarena (4,11,12,14)

A scelta: il nostro gelato - cialda ai frutti di bosco - affogato al caffè creme caramel - panna cotta - sorbetto al limone - sorbetto al caffè – semifreddo

Antipasti: € 7,00 – Primi: € 7,00 – Secondi: € 9,50 - Dessert 4,50 / 5,50



In base al regolamento UE 1169/2011 elenchiamo i 14 allergeni che siamo obbligati a segnalare: lupini-lupins (1),arachidi-peanuts (2), soia-soybeans (3), frutta a guscio (4), sedano-celery (5) senape-mustard (6), semi di sesamo-sesame seeds (7), pesce-fish (8), crostacei-crustaceans (9), molluschi-molluscs (10), lattosio-lactose(11), uova-eggs (12), anidride solforosa, solfiti-sulphites (13) glutine-gluten (14).

CARTA RISTORANTE PIZZERIA CAPO DEL MOLO

LE DEGUSTAZIONE:

1)Degustazione di pesce (8,9,4,14,13,5)

Il misto Freddo Capo del molo - Zuppetta di cozze e vongole

Risotto alla marinara - Strozzapreti con vongoline

Grigliata mista - Assaggio di fritto misto

Sorbetto - Acqua microfiltrata, caffè e digestivi

min. 2 persone € 44,00 per persona - vino e coperto esclusi

2) Lo Speciale (8,9,4,14,13,5)

Il misto Freddo Capo del molo

Risotto alla marinara

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

Sorbetto - Acqua microfiltrata, caffè e digestivi

min. 2 persone € 37,00 per persona - vino e coperto esclusi

3) La Carrellata di Antipasti (8,9,4,14,13,5)

Antipasti freddi: insalata di mare

Antipasti caldi: Mazzancolle al sale, Gratinato misto, Zuppetta di cozze e vongole

Sorbetto - Acqua microfiltrata, caffè

minimo 2 persone € 34,00 per persona - vino e coperto esclusi

LA CARTA

Per Iniziare... Gli Antipasti

Il misto freddo "Capo del Molo" (8,9,12,11,14) € 15,00

Gratinato misto (8,9,14) € 17,00

Zuppetta di cozze e vongole (8,13,14) € 12,50 H

Primi Piatti...

Risotto alla marinara (8,9,5,13) € 12,50 H

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

Strozzapreti con sarde, pomodori secchi, crema di zucchine e briciole di pane aromatizzato croccante (14,8,5,13) € 13,50 H

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

Secondi Piatti...

Mosaico di pesce: filetto di pesce, spiedini misti e assaggio di fritto misto (8,9,4,14) € 23,50

Grigliata mista (8,14) € 25,00

Spiedini misti (8,14) € 16,50 H

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

Orata oppure Branzino oppure Sogliola - alla griglia o al forno (8,14) € 18,00 H

IN ALTERNATIVA

Ventaglio con verdure grigliate, scamorza, uova all'occhio di bue su pane profumato (14,11) € 11,00 H

Arrosto di tacchino freddo con tobinanbur, insalatina di carciofi e quenelle di squacquerone (11) € 12,00

Tagliolini al ragu' (5,14) € 10,00 H

Tagliata di vitello con misticanza, rapa rossa marinata e formaggio di fossa (11) € 17,50

CONTORNI... H

Patate fritte (13,14) € 5,50

Insalata di stagione (5) € 5,00

Verdure alla griglia € 6,50

I DOLCI...

Crema Caramel (14,2,4,11,12) € 4,50 H - Panna cotta (14,2,4,11,12) € 4,50 H

Semifreddo (11,4,14) € 4,50 H - Sorbetto al caffè oppure al limone (14,2,4,11,12) € 4,00 H

Affogato al caffè (11,14) € 5,50 H - Cialda con gelato ai Frutti di Bosco (11,4,12,14) € 5,50 H

Crostatina con crema pasticceria e fragole al profumo di menta (11,4,14,12) € 5,50

coperto e il nostro pane € 2,50

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-lupins (1),arachidi-peanuts (2), soia-soybeans (3), frutta a guscio (4), sedano-celery (5) senape-mustard (6), semi di sesamo-sesame seeds (7), pesce-fish (8), crostacei-crustaceans (9), molluschi-molluscs (10), lattosio-lactose(11), uova-eggs (12), anidride solforosa, solfiti-sulphites (13) glutine-gluten (14).

L'ANGOLO DELLE PIZZE DI UBY

Lievitazione di 48 ore - IMPASTO CLASSICO - INTEGRALE € 1,50

Le Classiche (14,11,8,9,10,5)

Schiacciata bianca/rossa € 3,00

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

Margherita: pomodoro, mozzarella € 5,00

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

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

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

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

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

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

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

L'Ortolana: verdure di stagione € 8,50

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

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

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

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

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

Le Speciali

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

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

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

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

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

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

Caprese: Bufala, pomodorini, basilico € 9,00

BEVANDE

Acqua microfiltrata € 2,00

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

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

Sangiovese e Trebbiano I Tini € 10,00

Vino Frizzante Cuvee € 12,00

Vino calice scelto dalla carta vini € 5 -12,00

LE BIRRE

Artigianali Romagnole:

CAMPESINA: 50 CL Prodotta interamante 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 in Bottiglia : MORETTI Rossa - Bionda € 4,00 - MESSINA 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

CAFFETTERIA

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

Caffè corretto € 2,50 / Caffè d'orzo / ginseng tazza grande € 2,20

IL DOPO CENA...

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 9 DARTIGALONGUE "2000" € 9,00

Liquori Vintage Distilleria Quaglia: Violetta-Chinotto-Camomilla € 5,00

Gin Tonic € 8,00 - € 10,00

CARTA VINI

Le Bollicine

EMILIA ROMAGNA

Pignoletto DOCG SANTACROCE... Tenuta Santacroce... € 19,00

Da uve grechetto gentile

Metodo Classico SANTALUCIA Brut Blanc de Blanc... Tenuta Santa Lucia ... € 24,00

100% Uve Famoso

LOMBARDIA

Franciacorta DOC BELLAVISTA... Bellavista... € 55,00

Da uve Chardonnay 80%, Pinot nero 19%, Pinot bianco 1%

TRENTINO

Trento Brut Doc MONFORT... Casata Monfort... € 35,00

Da uve Chardonnay 100%

VENETO

Prosecco leg. Spago DOCG ASOLO ... Consorzio Vini Asolo... € 19,00

Da uve Prosecco

Prosecco di Vado di Fregene superiore DOCG ADAMI... Cantina Adami... € 27,00

Da uve Glera 95-97% - chardonnay 3%-5%

FRANCIA

Champagne Royale Reserve Brut AOC **PHILIPPONNAT...** € 60,00

65% Pinot Nero, 30% Chardonnay, 5% Pinot Meunier. P

I Bianchi

EMILIA ROMAGNA

Trebbiano di Romagna DOC BRO'... Noelia Ricci... € 20,00

Trebbiano e pagadebit di Romagna

Chardonnay IGT CIARDO BIO... Tremonti... € 18,00

Da uve 85% Chardonnay -15% Sauvignon Blanc

Pagadebit di Romagna DOC LA BERTA... Podera La Berta... € 18,00

Da uve Trebbiano di Romagna

Romagna Albana DOCG VITALBA... Tremonti... € 29,00

Da uve Albana di Romagna 100% macerata in anfora georgiana

Romagna Albana DOCG PROGETTO UNO... Leone Conti... € 25,00

Da uve Albana di Romagna 100%

ALTO ADIGE

Gewurztraminer DOC SELIDA... Tramin-Kellerei... € 26,00

Da uve Gewurztraminer dell'Alto Adige

FRIULI

Ribolla gialla CRASTIN... Collarig... € 26,00

Da uve Ribolla gialla del Collio

VENETO

LUGANA DOC... Ca Lojera... € 24,00

Da uve Turbiana 100%

MARCHE

Verdicchio di Matelica DOC COLLESTEFANO... Az.vit. Collestefano... € 20,00

Da uve Verdicchio 100%

Passerina IGT EVOE... Ciu Ciu... € 17,00

Da uve Passerina auctotono BIO

I Rossi

EMILIA ROMAGNA

Romagna Sangiovese DOC Superiore PRUGNETO CRU... Poderi Nespoli... € 22,00

Da uve Sangiovese di Romagna

Romagna Sangiovese Superiore DOC CUCCO ROSSO.... Lu.Va... € 17,00

Da uve Sangiovese di Romagna

Romagna Sangiovese superiore DOC ODDONE...Tenuta La Viola... € 18,00

Da uve Sangiovese di Romagna

Romagna Sangiovese superiore DOC CENTURIONE... Stefano Ferrucci... € 23,00

Da uve Sangiovese di Romagna

Romagna Sangiovese DOC MARZENO Riserva € 29,00

Da uve Sangiovese di Romagna

Trebbiolo DOC LA STOPPA...Az. La Stoppa... € 29,00

Da uve Barbera 60%, Bonarda 40% Triple A (Biodinamico)

I Rossi con le bollicine:

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco secco DOC CIALDINI... Az.Agr.Cleto Chiarli... € 20,00

Da uve Lambrusco

TOSCANA

Montecucco Rosso DOC RIGOLETO... Castello Colle Massari... € 26,00

Da uve Montepulciano, Ciliegiolo, Sangiovese

SICILIA

Rosso SP 68...Occhipinti... € 29,00

Da uve Frappato e nero d'avola - Triple A (Biodinamico)

Rose':

EMILIA ROMAGNA

Rubicone IGT Rosato POCHE ORE...Tremonti... €16,00

Da uve Sangiovese

CAMPANIA

Falanghina IGT VADIAPERTI...Az. Traerte € 22,00

Da uve Falanghina

Greco di Tufo DOCG VADIAPERTI... Az.Traerte... € 25,00

Da uve Greco di tufo

Calici da Dessert:

PIEMONTE

Asti Spumante DOCG BEL PLASI... Cascina Fonda... € 5,00

Da uve Moscato Bianco di Canelli

EMILIA ROMAGNA

Romagna Albana Passita DOCG... ARROCCO... Fattoria Zerbina... € 5,00

Da uve Albana di Romagna