

## MENU DEL GIORNO 1 DICEMBRE 2021

### PRANZO

#### ANTIPASTI

Marinati misti di pesce(5,8,13)

Mazzancolle al sale(5,9,13)

Verdure miste al forno

Belga, pancetta e scamorza(11)

#### PRIMI

A\_ Gramigna con polipo e piselli (5,8,13,14)

B\_Farfalle alla romagnola con scaglie di fossa (11,13,14)

C\_Casarecce dell'orto(5,14)

#### SECONDI

D\_ Filetto di sgombro alla griglia(8)

E\_Cotoletta alla milanese(2,12,14)

F\_ Formaggi misti con confettura di frutti di bosco (11)

#### CONTORNO

Patate fritte (2)

#### DESSERT DEL GIORNO

Crema Chantilly con amaretti e caramello(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 (14,11,2,4,12)- Crostatina con crema di ricotta e arance caramellate (14,11,12,4) - Crema di yogurt e cachi con cereali al cioccolato e succo di melagrana (11,4,14) Semifreddo al caffè Lavazza con cioccolata croccante e granella di nocciola (11,4,14,2,12)

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)

## MENU DEL GIORNO 1 DICEMBRE 2021

### CENA

#### ANTIPASTI

Marinati misti di pesce(5,8,13)

Mazzancolle al sale(5,9,13)

Verdure miste al forno

Belga, pancetta e scamorza(11)

#### PRIMI

A\_ Linguine con frutti di mare (5,8,13,14)

B\_Penne con rucola, bresaola e grana(11,14)

C\_Passato di verdure (11)

#### SECONDI

D\_Seppioline gratinate(8,14)

E\_Scaloppina con prosciutto cotto e mozzarella(11)

F\_ Cous Cous con verdure(12,14)

#### CONTORNO

Fagiolini e cipolla rossa

#### DESSERT DEL GIORNO

Crema Chantilly con amaretti e caramello(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 (14,11,2,4,12)- Crostatina con crema di ricotta e arance caramellate (14,11,12,4) - Crema di yogurt e cachi con cereali al cioccolato e succo di melagrana (11,4,14) Semifreddo al caffè Lavazza con cioccolata croccante e granella di nocciola (11,4,14,2,12)

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

lattosio-lactose(11), uova-eggs (12), anidride solforosa, solfiti-sulphites (13) glutine-gluten (14).

## ALLA 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

Tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo con polpa di zucca, capperi, spinacino e granella di pistacchi (8,13,14) € 18,00

Carpaccio di pesce spada con finocchi, agrumi e olive nere (8,9,14) € 16,00

### La Pasta...

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

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

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

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

### Il Pesce...

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

Fritto misto di paranza (8,14,9,4) € 15,00

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

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

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

**Coperto e il nostro pane € 2,50**

## Le Alternative ...

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

Radicchio all'aceto balsamico, tomino grigliato e julienne di patate croccante (13,11) € 13,00

Tagliolini al ragù (5,14,12) € 10,00

Filetto di manzo con porcini trifolati, crema di zucca e caciotta romagnola (11) € 17,50

## I Contorni ...

Patate fritte (13,14,2,4) € 5,50

Insalata di stagione € 5,00

Verdure alla griglia € 6,50

## La Pizza ...

### 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

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 € 8,00

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

### **Le Speciali** (14,11,8,9,10,5)

#### **I colori delle verdure**

Verdure grigliate: pomodoro, mozzarella, verdure grigliate € 9,00

Ortolana: pomodoro, mozzarella, radicchio, funghi freschi, pomodorini, melanzane, rucola in uscita € 9,50

Estiva: pomodoro, mozzarella, in uscita (radicchio, pomodorini, rucola, cipolla, basilico, olio, sale, aceto balsamico) € 9,50

#### **I sapori Gustosi**

Valtellina: pomodoro, mozzarella, porcini, speck, taleggio € 10,00

Trevigiana: pomodoro, mozzarella, radicchio trevigiano, speck, gorgonzola € 10,00

Caprese: bufala, pomodorini, basilico € 9,00

Parmigiana: pomodoro, melanzane fritte, parmigiano, basilico € 9,50

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

Siciliana: pomodoro, mozzarella, melanzane, olive, capperi € 9,00

Uby: fantasia del pizzaiolo € 12,00

#### **I sapori del Mare**

Mare e Monti: pomodoro, mozzarella, gamberi e porcini € 12,00

Miramare: pomodoro, frutti di mare e insalata di mare € 12,00

Orto e mare: bufala, pomodoro, gamberi, carciofi freschi € 12,00

### **I Dolci ...**

Crema Caramel (14,2,4,11,12) € 4,50

Panna cotta (14,2,4,11,12) € 4,50

Crema di yogurt e cachi con cereali al cioccolato e succo di melagrana (11,4,14) € 5,50

Semifreddo al caffè Lavazza con cioccolata croccante e granella di nocciola (11,4,14,2,12) € 5,50

Cialda con gelato ai Frutti di Bosco (11,4,12,14) € 5,50

Coppa gelato (11,14,2,4) € 5,50

Crostatina con crema di ricotta e arance caramellate (14,11,12,4) € 5,50

Affogato al caffè (11,14) € 5,50

Sorbetto al caffè oppure al limone (14,2,4,11,12) € 4,00

Semifreddo (11,4,14) € 4,50

### **BEVANDE**

Acqua microfiltrata € 2,00

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

La nostra selezione di vini: Il Trebbiano - Il Sangiovese di Romagna - Il Pignoletto 1/4 lt. € 3,50 - 1/2 lt. € 5,50

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

Aperitivi € 7,00 - € 9,00

## **LE BIRRE**

### **Artigianali Romagnole:**

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, scorza 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 Filtrata a freddo 30 cl € 4,00

Birra Moretti Rossa/bionda 33 cl € 4,00

Messina con cristalli di sale 33 cl € 4,50

Birra alla spina piccola bionda Moretti € 3,50

Birra alla spina media bionda 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 € 9,00

Liquori Vintage Distilleria Quaglia:

Violetta-Chinotto-Camomilla € 5,00

Gin Tonic € 8,00 - € 10,00