LE NOSTRE DEGUSTAZIONI DI PESCE:

1) **La Degustazione** (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

min. 2 persone € 50,00 per persona - coperto e bevande escluse

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

min. 2 persone € 40,00 per persona - coperto e bevande escluse

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

Coperto € 2,50

ALLERGENI: 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 (13) glutine (14)

Per Iniziare… GLI ANTIPASTI

Il misto freddo "Capo del Molo"(8,9,12,11,14) € 15,50

Gratinato misto (8,9,14) € 17,50

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

La Bruschetta al rosmarino con pesce azzurro e il pomodoro con lo zenzero € 12.00

Piadina con squacquerone, il radicchio rosso, il cipollotto fresco e le alici (8,13,14.11) € 13.00

Tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo con dadolata di pomodoro fresco, misticanza, il rosso delle fragole e il pane aromatizzato (8,13,14) € 19,00

Carpaccio di pesce spada con valeriana, la cipolla e i frutti rossi (8,9,14) € 17,00

LA PASTA…

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

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

Strozzapreti con alici, stridoli e bottarga di muggine (14,8,5,13) € 14,00

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 (6 pz) (8,14) € 17,50

Fritto misto di paranza (8,14,9,4) € 16,00

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

Orata oppure Branzino oppure Sogliola alla griglia o al forno (8,14) € 22.00

LE ALTERNATIVE …

Ventaglio con verdure grigliate, scamorza, uova all'occhio di bue su pane profumato (14,11) € 12,00

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

Tagliolini al ragù (5,14,12) € 10,00

Carpaccio di vitello con scaglie di pecorino romagnolo, pomodorini e insalatina sfiziosa (11) € 17.00

Il 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)

Schiacciatina 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 in uscita) € 8,50

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 in uscita), pomodori, basilico € 9,00

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

La Signora: pomodoro, porcini, (bufala, prosciutto crudo in uscita) € 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

I DOLCI…

Creme Caramel (14,2,4,11,12) € 5,00

Panna cotta (14,2,4,11,12) € 5,00

Semifreddo al caffè Lavazza con cioccolata croccante e granella di nocciola (11,4,14,2,12) € 6,50

Semifreddo ai frutti di bosco (11,4,14,12) € 5,00

Semifreddo al pistacchio con lamponi e il crumble alla granella di Bronte (11,4,14,2,12) € 6,50

Cialda con gelato e Frutti di Bosco (11,4,12,14) € 6,00

Coppa gelato (11,14,2,4) € 6,00

Affogato al caffe (11,14,4,12) € 6,50

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

BEVANDE

Acqua microfiltrata € 2,00

Acqua bott. 0,75 lt. 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. € 4,00 - 1/2 lt. € 6,00

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

Aperitivi € 7,00 - € 10,00

Le Bibite lattina € 3,50

Coca piccola € 3,50– media € 4,50 – grande € 5,00

LE BIRRE

Artigianali Romagnole:

CAMPESINA: 50 CL Prodotta interamente con Orzo della nostra terra (orzo al 100% italiano) 4,5° € 8.00

NINIK: 50 CL Gusto finemente speziato e acidulo dovuti all'infusione di coriandolo, scorza d'arancio e limone € 8.00

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° € 8,50

Le Birre in Bottiglia:

Moretti Filtrata a freddo 30 cl € 4,00

Birra Moretti Rossa/bionda 33 cl € 4,50

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

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

CARTA VINI

Le Bollicine

EMILIA ROMAGNA
Pignoletto DOCG SANTACROCE…Tenuta Santacroce… Da uve grechetto gentile € 19,00

Metodo Classico SANTALUCIA Brut Blanc de Blanc… Tenuta Santa Lucia … 100% Uve Famoso € 25,00

LOMBARDIA
Franciacorta DOC BELLAVISTA… Bellavista…Da uve Chardonnay 80%, Pinot nero 19%, Pinot bianco 1% € 55,00

Franciacorta Brut DOC … BONFANDINI… Az. Agr. Bonfandini…Da uve Chardonnay, Pinot nero € 40.00

Franciacorta Saten DOC… VEZZOLI… Az. Agr. Vezzoli ...Da uve Chardonnay € 45,00

Franciacorta DOC CAVALLERI…Az. Agr. Cavalleri...Da uve Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco € 49,00

TRENTINO
Trento Brut Doc MONFORT… Casata Monfort…Da uve Chardonnay 100% € 35,00

VENETO
Prosecco leg. Spago DOCG ASOLO …Consorzio Vini Asolo… Da uve Prosecco € 20,00

Prosecco di Vadobbiadene DOCG superiore ADAMI…Cantina Adami… Da uve Glera 95-97% - chardonnay 3%-5% € 28,00

FRANCIA
Champagne Royale Reserve Brut AOC PHILIPPONNAT… 65% Pinot Nero, 30% Chardonnay, 5% Pinot Meunier. P € 60,00

I Bianchi

EMILIA ROMAGNA
Trebbiano di Romagna DOC BRO'… Noelia Ricci… Trebbiano e pagadebit di Romagna € 20,00

Chardonnay IGT CIARDO BIO… Tremonti… Da uve 85% Chardonnay -15% Sauvignon Blanc € 19,00

Pagadebit di Romagna DOC LA BERTA… Podera La Berta… Da uve Trebbiano di Romagna € 18,00

Romagna Albana di Romagna DOC INSEN… Az. I Filarini… Da uve Albana di Romagna € 17.00

Romagna Albana di Romagna DOC ALBARARA…Tenuta Santa Lucia… Da uve Albana di Romagna € 20.00

Colli di Rimini Rebola DOC ZINGARINA… Tenuta Santa Lucia - Da uve rebola € 19,00

Forlì IGT Bianco… CAPRICCIO…Az. Destefanelli … da uve Riesling Renano (75%) e Bombino Bianco (25%)

Forlì IGT Bianco… OPERA 5… Az. Destefanelli … da uve Pinot Bianco (85%) e Bombino Bianco

ALTO ADIGE
Gewurztraminer DOC SELIDA… Tramin-Kellerei… Da uve Gewurztraminer dell'Alto Adige € 28,00

FRIULI
Ribolla gialla… Tenuta Schioppetto…" DEL POMPIERE"… Da uve Ribolla gialla del Collio € 29,00

VENETO
LUGANA DOC… Ca Lojera… Da uve Turbiana 100% € 26,00

MARCHE
Verdicchio di Matelica DOC … Az.vit. Collestefano… COLLESTEFANO …Da uve Verdicchio
€ 22,00

Passerina IGT… Ciu Ciu… EVOE …Da uve Passerina auctotono BIO € 19.00

Pecorino IGT… Ciu Ciu… EVOE… Da uve Pecorino BIO € 24.00

CAMPANIA
Falanghina IGT…Az.Traerte … VADIAPERTI…€ 22,00
Da uve Falanghina

Greco di Tufo DOCG… Az.Traerte… VADIAPERTI …Da uve Greco di tufo € 26,00

Rose':

ABRUZZO
Cerasuolo d'Abruzzo DOC cantina Torre dei Beati 'Rosa - ae'… …da uve montepulciano € 24,00

Calici da Dessert:

PIEMONTE
Asti Spumante DOCG BEL PLASI... Cascina Fonda… Da uve Moscato Bianco di Canelli
€ 5,00

EMILIA ROMAGNA
Romagna Albana Passita DOCG… ARROCCO… Fattoria Zerbina… Da uve Albana di Romagna
€ 5,00

I Rossi

EMILIA ROMAGNA
Romagna Sangiovese DOC Superiore PRUGNETO CRU… Poderi Nespoli… Da uve Sangiovese di Romagna € 22,00

Romagna Sangiovese DOC Superiore CUCCO ROSSO…. Lu.Va… Da uve Sangiovese di Romagna € 17,00

Romagna Sangiovese DOC **superiore** ODDONE...Tenuta La Viola… Da uve Sangiovese di Romagna € 18,00

Romagna Sangiovese DOC **superiore** CENTURIONE... Stefano Ferrucci… Da uve Sangiovese di Romagna € 24,00

Romagna Sangiovese DOC **superiore** … QUATRIN… Az. I Filarini**…**Da uve sangiovese lambrusco… € 17.00

Rubicone Rosso IGT … OSTAR… Az. I Filarini
Da uve sangiovese lambrusco… € 16.00

Romagna Sangiovese DOC Riserva Predappio di Predappio – Vigna del generale Da uve Sangiovese di Romagna € 46,00

I Rossi con le bollicine:

EMILIA ROMAGNA
Lambrusco secco DOC CIALDINI… Az.Agr.Cleto Chiarli… Da uve Lambrusco € 20,00

Lambrusco amabile DOC CIALDINI… Az.Agr.Cleto Chiarli… Da uve Lambrusco € 20,00

TOSCANA
Rosso Montecucco DOC RIGOLETO... Castello Colle Massari… Da uve Montepulciano, Ciliegiolo, Sangiovese
€ 26,00

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