

LA CARTA

MENU DEGUSTAZIONE - TASTING MENU (8,9,4,14,13,5)

Il misto Freddo Capo del molo
The cold mixed "Capo del Molo"

Risotto alla marinara - Seafood risotto
Mosaico di pesce: filetto di pesce, spiedini misti e assaggio di fritto misto
Seafood mosaic: fish fillet, mixed skewers and sample of mixed fried fish

Sorbetto - Sorbet

€ 45,00 per persona coperto e bevande escluse - per person cover charge and beverages not included

IL NOSTRO MENÙ E' PER TUTTI I COMPONENTI DEL TAVOLO - OUR MENU IS FOR EVERYONE AT THE TABLE.

In alcuni periodi dell'anno qualche prodotto potrebbe essere abbattuto oppure sostituito con altri prodotti reperibili. At certain times of the year some products may be culled or replaced with other products available

Coperto - Covered € 2,50

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). According to EU Regulation 1169/2011 we list the 14 allergens we are obliged to report: lupines (1), peanuts (2), soy (3), nuts (4), celery (5) mustard (6), sesame seeds (7), fish (8), shellfish (9), molluscs (10), lactose (11), eggs (12), sulfur dioxide, sulfites (13) gluten (14).

Per Iniziare... GLI ANTIPASTI - THE STARTERS

Il misto freddo "Capo del Molo" (8,9,12,11,14)
€ 16,00
The mixed "Capo del Molo"

Gratinato misto (8,9,14) € 18,00
Mixed gratin

Vongole alla marinara (8,13,14) € 13,50
Clams at marinara

Piadina con squacquerone, il radicchio rosso, il cipollotto fresco e le alici (8,13,14,11) € 13,00
Piadina with squacquerone cheese, red radicchio, fresh spring onion and anchovies

LA PASTA...

Risotto alla marinara (8,9,5,13) € 14,00
Seafood risotto

Spaghetti alle vongole (14,8,5) € 15,00
Spaghetti with clams

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

IL PESCE... FISH...

Mosaico di pesce: filetto di pesce, spiedini misti e assaggio di fritto misto (8,14,9,4) € 25,00
Seafood mosaic: fish fillet, mixed skewers and mixed fritto misto sample

Grigliata mista (8,14,9,4) € 28,00
Mixed grill

Spiedini misti - seppie e gamberi (6 pz) - *Mixed skewers - cuttlefish and shrimp - (6 pcs)* (8,14) € 17,50

Fritto misto di paranza € 17,00
Mixed fried fish (8,14,9,4)

Fritto con calamari, gamberi e verdure € 18,00
Fried squid, shrimps and vegetables (8,14,9,4)

Pesce alla griglia o al forno - *Grilled or baked fish* (8,14) € 26,00

Orata - Bream / Branzino - Sea bass / Sogliola - Sole

LE ALTERNATIVE...ALTERNATIVES

Ventaglio con verdure grigliate, scamorza, uova all'occhio di bue su pane profumato (14,11) € 12,00
Fan with grilled vegetables, scamorza cheese, fried eggs on fragrant bread

Radicchio all'aceto balsamico, tomino grigliato e julienne di pancetta croccante (13,11) € 13,00
Radicchio with balsamic vinegar, grilled tomino cheese and crispy bacon julienne

Tagliolini al ragù (5,14,12) € 11,00
Tagliolini with meat sauce

Tagliata di manzo al profumo di sottobosco con pere e formaggio di fossa (11) € 19,00
Beef with the scent of underbrush with pears and fossa cheese

I CONTORNI... SIDE DISHES...

Patate fritte (13,14,2,4) € 5,50
French fries

Insalata di stagione € 5,00
Seasonal salad

Verdure alla griglia € 6,50
Grilled vegetables

LA PIZZA ...

LE CLASSICHE (14,11,8,9,10,5)

Schiacciata bianca/rossa € 3,00
White/red 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 € 8,50
Tomato, mozzarella, olives, cooked ham, trifoliate mushrooms, artichokes

Capricciosa: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati, carciofini, olive € 8,50
Tomato, mozzarella, cooked ham, trifoliate mushrooms, artichokes, olives

Calzone: mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati € 7,50
Mozzarella, cooked ham, truffled mushrooms

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

4 Formaggi: mozzarella, fontina, emmenthal, gorgonzola € 8,00
Mozzarella, mixed cheese

Salsiccia: pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca € 8,00
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 € 9,00
Tomato, mozzarella, raw ham

Americana: pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte € 7,50
Tomato, mozzarella, frankfurter, french fries

LE SPECIALI - THE SPECIAL (14,11,8,9,10,5)

Verdure grigliate: pomodoro, mozzarella, verdure grigliate € 9,50
Tomato, mozzarella, grilled vegetables

Ortolana: pomodoro, mozzarella, radicchio, funghi freschi, pomodorini, melanzane, rucola in uscita € 9,50
Tomato, mozzarella, radicchio, fresh mushrooms, cherry tomatoes, eggplant, rocket out

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

tomato, mozzarella, outgoing (radicchio, cherry tomatoes, arugula, onion, basil, oil, salt, balsamic vinegar)

Valtellina: pomodoro, mozzarella, porcini, speck, taleggio € 11,00

Tomato, mozzarella, porcini mushrooms, speck, taleggio

Trevigiana: pomodoro, mozzarella, radicchio trevigiano, speck, gorgonzola € 11,00

Tomato, mozzarella, radicchio, speck, gorgonzola

Caprese: bufala, pomodorini, basilico € 9,00

Buffalo, cherry tomatoes, basil

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

Tomato, mozzarella, eggplant, parmesan, basil

La Signora: pomodoro, mozzarella di bufala, porcini, prosciutto crudo € 11,00

Tomato, buffalo mozzarella, porcini mushrooms, raw ham

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

Tomato, mozzarella, pepperoni, fresh mushrooms, bacon

Tirolese: pomodoro, mozzarella, gorgonzola, melanzane, speck € 11,00

Tomato, mozzarella, gorgonzola, eggplant, speck

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

Tomato, mozzarella, eggplant, olives, capers

Mare e Monti: pomodoro, mozzarella, gamberi e porcini € 13,00

tomato, mozzarella, shrimp and porcini mushrooms

Miramare: pomodoro, frutti di mare e insalata di mare € 14,00

Tomato, seafood salad

I DOLCI... DESSERT...

Creme Caramel (14,2,4,11,12) € 5,50

Panna cotta (14,2,4,11,12) € 5,50

Semifreddo al caffè Lavazza con cioccolata croccante e granella di nocciola

Lavazza coffee semifreddo with crunchy chocolate and hazelnut crumbs (11,4,14,2,12) € 6,50

Semifreddo ai frutti di bosco € 6,00

Semifreddo with berries (11,4,14)

Semifreddo al pistacchio con lamponi e il crumble alla granella di Bronte € 6,50

Pistachio semifreddo with raspberries and Bronte's granola crumble (11,4,14,2,12)

Affogato al caffè (11,14) € 6,50

Coffee affogato

Sorbetto al caffè oppure al limone (14,2,4,11,12) € 4,50

Coffee or lemon sorbet

BEVANDE DRINKS

Acqua microfiltrata - Microfiltered water € 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. - Our wine selection: Il Trebbiano - Il Sangiovese di Romagna - Il Pignoletto 1/4 lt. € 4,00 - 1/2 lt. € 6,00

Vino calice scelto dalla carta vini - Wine glass chosen from the wine list € 5 -12,00

Aperitivi - Aperitifs € 7,00 - € 9,00

Le bibite - Soft drinks € 3,50

Coca piccola / small € 3,50 – media / medium € 4,50 –

grande / large € 5,00

Birra alla spina piccola bionda Moretti - Draft beer small blond Moretti € 3,50

Birra alla spina media bionda Moretti - Moretti medium blonde draft beer € 5,00

Caraffa birra 1/l Moretti - Beer pitcher 1/l Moretti € 10,00

LE BIRRE in Bottiglia:

Artigianali Romagnole:

CAMPESINA: 50 CL Prodotta interamente con Orzo della nostra terra (orzo al 100% italiano) - 4,5° € 8.50

NINIK: 50 CL Gusto finemente speziato e acidulo dovuti all'infusione di coriandolo, scorza d'arancio e limone € 8.50

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° € 9,00

Moretti Filtrata a freddo 30 cl € 4,00

Birra Moretti Rossa/bionda 33cl € 4,50

Messina con cristalli di sale 33 cl € 4,50

CAFFETTERIA

Caffè espresso /Caffè d'orzo /ginseng tazza piccola € 2,20

Caffè corretto /Caffè d'orzo/ginseng tazza grande € 3,00

IL DOPO CENA...

Grappe monovitigno/barricate - Single-varietal/barricade grappas € 5,00 - € 7,00

Liquori generici - Brandy – Amari - Generic liqueurs - Brandy - Bitters € 4,50

Whisky 5 anni /oltre 7 anni /Rum Riserva / Cognac - Whisky 5 years old/over 7 years old/Rum Reserve/Cognac € 5,00 - € 10,00

Armagnac Bas Armagnac Hors D'age 9 Dartigalongue € 9,00

Liquori Vintage Distilleria Quaglia - Vintage Violetta-Chinotto-Camomilla Chinotto- € 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

Vino Spumante di Qualità Brut ... BVB... Az. Fiorentini... Da uve famoso ... € 22,00

Metodo Classico Brut... SANTALUCIA Blanc de Blanc... Tenuta Santa Lucia ...100%... da Uve Famoso ...€ 27,00

LOMBARDIA

Franciacorta Brut DOCG... BELLAVISTA...Da uve Chardonnay 80%, Pinot nero 19%, Pinot bianco 1% ... € 55,00

Franciacorta DOCG Brut ... BONFADINI ... Az. Agr. Bonfadini... Da uve Chardonnay, Pinot nero ...€ 40,00

Franciacorta Saten DOC ... VEZZOLI ...Az. Agr. Vezzoli ...Da uve Chardonnay...€ 49,00

Franciacorta DOCG Brut Blanc de Blanc Nature... CAVALLERI... Az.Agr. Cavalleri...Da uve Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco ...€ 49,00

TRENTINO

Trento Brut Doc ...OM DE FER ... Cantina Dorigati ... Da uve Chardonnay 100%... € 40,00

VENETO

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

Prosecco di Vado di Fregene 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

SPAGNA

Cava Brut Nature ... Eudald Massana Noya 40% Xarello - 40% Macabeu - 20% Parellada € 29,00

I Bianchi

EMILIA ROMAGNA

Trebbiano Forlì IGT... BRO'... Noelia Ricci... Da uve trebbiano di Romagna... € 22,00

Romagna DOC Pagadebit... LA BERTA... Podera La Berta... Da uve Bombino di Romagna...€ 19,00

Romagna Albana DOCG...BELLADAMA... Poggio della Dogana... Da uve Albana di Romagna...€ 22,00

Romagna Albana DOCG ALBARARA...Tenuta Santa Lucia... Da uve Albana di Romagna... € 23,00

Colli di Rimini Rebola DOC ZINGARINA... Tenuta Santa Lucia - Da uve Rebola... € 23,00

Colli di Rimini Rebola DOC Isotta... Tenuta Santina - Da uve Rebola... € 20,00

ALTO ADIGE

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

Sauvignon Alto Adige – Sudtiroil Riserva Doc ... FLOWERS... Cantina Von Blumen... da uve sauvignon... € 35,00

Chardonnay DOC...Roberta Fugatti... Da uve Chardonnay...€ 24,00

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 ... Verdicchio...Da uve verdicchio... € 22,00

Verdicchio Castelli di Jesi... VILLA BIANCHI... Az. Umani Ronchi...Da uve verdicchio... € 20,00

Passerina IGT... Ciu Ciu... EVOE ...Da uve Passerina auctotono BIO...€ 20,00

Pecorino IGT... Ciu Ciu... EVOE... Da uve Pecorino BIO € 25,00

CAMPANIA

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

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

Rubicone IGT... CENTUPLO...Da uve centesimo... Tenuta Santa Lucia... € 22,00

Romagna Sangiovese DOC Superiore PRUGNETO CRU... Poderi Nespoli... Da uve Sangiovese di Romagna € 25,00

Romagna Sangiovese DOC Superiore CUCCO ROSSO...Lu.Va...Da uve Sangiovese di Romagna... € 19,00

Romagna Sangiovese DOC Superiore ODDONE...Tenuta La Viola... Da uve Sangiovese di Romagna... € 19,00

Romagna Sangiovese DOC Superiore CENTURIONE... Stefano Ferrucci... Da uve Sangiovese di Romagna... € 24,00

Romagna Sangiovese DOC Riserva Predappio di Predappio ... VIGNA DEL GENERALE...Da uve Sangiovese di Romagna... € 46,00

TOSCANA

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

I Rossi con le bollicine:

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco secco DOC CIALDINI... Az.Agr.Cleto Chiarli... Da uve Lambrusco... € 23,00

Lambrusco amabile ...OTELLO... Az.Agr.Ceci Chiarli... Da uve Lambrusco... € 22,00