RISTORANTE E PIZZERIA CAPO DEL MOLO

APERTI TUTTI I GIORNI TUTTO L'ANNO

Pizzeria aperta per cena dal Martedì alla Domenica

PRANZO dalle 12.30 alle 14.00 | CENA dalle 19.00 alle 22.00 (Sabato fino alle 22.30)

In base al regolamento UE 1169/2011 elenchiamo i 14 allergeni segnalati in ogni piatto tramite la numerazione:
EU Regulation 1169/2011 – 14 Major Allergens

1. Glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) - *Gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)*
2. Crostacei (gamberi, scampi, granchi, ecc.) - *Crustaceans (shrimps, scampi, crabs, etc.)*
3. Uova - *Eggs*
4. Pesce *Fish*
5. Arachidi *Peanuts*
6. Soia *Soybeans*
7. Latte e latticini (incluso lattosio) *Milk and dairy products (including lactose)*
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, ecc.) *Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, etc.)*
9. Sedano *Celery*
10. Senape *Mustard*
11. Semi di sesame Sesame seeds
12. Anidride solforosa e solfiti Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupini Lupin
14. Molluschi (seppie, calamari, vongole, ecc.) Molluscs (squid, calamari, clams, etc.)

(*) In alcuni periodi dell'anno qualche prodotto potrebbe essere abbattuto o congelato all'origine.
(*) *At certain times of the year, some products may be blast-frozen or frozen at origin.*

VI PREGHIAMO DI CHIEDERE IL CONTO AL TAVOLO
NON SI FANNO DIVISIONI DEI CONTI ALLA CASSA.

PLEASE REQUEST THE BILL AT YOUR TABLE.
WE DO NOT SEPARATE OR SPLIT BILLS AT THE REGISTER.

COPERTO € 2.50



PER INFO. TEL 0547. 75220 - WWW.CAPODELMOLO.IT

Giovedì 31.12

RISTORANTE PIZZERIA CAPO DEL MOLO VIALE CARDUCCI 2, CESENATICO

Il Cenone

GLI ENTRE E IL GIN TONIC:

Medaglione di pane croccante ai 7 cereali con salmone affumicato all'aneto, squacquerone e mousse di avocado

Piccolo nido d'uovo con cremoso verde e caviale

GLI ANTIPASTI:

Insalatina di polpo alla mediterranea con verdurine, olive taggiasche, pomodorini confit con citronette all'arancio e finocchietto e scaglie di mandorle

Cappesante all'imperiale con salsa di crostacei al corallo e perlage marino accompagnata con insalatina bulgar

IL PRIMO:

Raviolo di pesce con dadolata di zucca e gamberi, croccante di semi misti e germogli di piselli

IL SECONDO:

Coda di rospo bardata con salsa di cavolo nero pomodorini gialli con patate schiacciate al rosmarino e panna acida

PRE - DESSERT :

Bigne pera e cioccolato

DESSERT:

Cheese cake ai lamponi

Caffè e biscottini .... uva,mandarini e vischio

Dopo la Mezzanotte ... Cotechino e Lenticchie

Acqua, selezione di vini della Romagna

Bollicine per il brindisi

MUSICA, GIOCHI, BALLI E INTRATTENIMENTO CON GIORGIO LIVE

COPERTO € 2.50

LE NOSTRE PROPOSTE MENU

COMBO PRANZO — 22 € *DAL LUNEDI AL VENERDI SOLO PRANZO*

ANTIPASTO E PRIMO oppure PRIMO E SECONDO con coperto, acqua e caffè.
COMPONI IL TUO MENU FRA I PIATTI ELENCATI:

ANTIPASTI	PRIMI	SECONDI
1. ALICI MARINATE CON CIPOLLA ROSSA CROCCANTE E POMODORI [4,12] *Marinated anchovies with crispy red onion and tomatoes* **2. VONGOLE ALLA MARINARA [12,14]** *Marinara-style clams (steamed lemon, garlic, parsley, white wine, and olive oil)* **3. SALUMI DI MARE CON SALSA YOGURT, MISTICANZA, POMODORINI E MANDORLE A LAMELLE [4,7,8]** *Seafood cold cuts with yogurt sauce, mixed baby greens, cherry tomatoes, and crunchy almonds* **4. CRUDO DI PARMA, SQUACQUERONE E FICHI CARAMELLATI CON PIADINA [1,7,8]** *Cured prosciutto, Squacquerone cheese, and caramelized figs served with piadina flatbread* **5. SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI [1, 7]** *Crudo di Parma, salamino di Romagna, mortadella di Bologna e trilogia di formaggi locali con confetture / Selection of cold cuts and cheeses with jam*	**1. RISOTTO ALLA MARINARA [2,4,14,12]** *Seafood risotto (mussels, clams, squid, shrimp, tomato sauce)* **2. STROZZAPRETI ALLE CANOCCHIE [1, 2,12]** *Handmade pasta with mantis shrimp sauce* **3. SPAGHETTI ALLE VONGOLE [1,14,12]** *Spaghetti with clams (garlic, parsley, white wine)* **4. TAGLIATELLE AL RAGÙ [1,3,12]** *Tagliatelle with meat sauce* **5. STROZZAPRETI AL POMODORO [1,13]** *Handmade pasta with tomato and basil* **6. STROZZAPRETI VEGETARIANI [1,13]** *Handmade pasta with vegetables*	**1. SPIEDINI DI PESCE (1 GAMBERO + 2 CALAMARO) [2,14,1]** *Seafood skewers (1 shrimp skewer - 2 squid skewers)* **2. FRITTO DI CALAMARI, GAMBERI E VERDURE [1,2,4]** *Fried squid, shrimp, and crispy vegetables* **3. TAGLIATA DI POLLO CON RUCOLA, GRANA, POMODORINI, SALSA CESAR E PESTO [3,7]** *Sliced grilled chicken breast served with arugula, Parmigiano, cherry tomatoes, Cesar sauce, pesto* **4. FILETTO DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA pomodorini, olive,capperi,patate[4]** *Sea bass fillet with cherry tomatoes, olives, oregano, capers, potatoes* **5. COTOLETTA CON PATATINE FRITTE [1,3,8]** *Crispy breaded chicken cutlet with French fries*

DEGUSTAZIONE— 45 € a persona - coperto e bevande escluse

✦ **ANTIPASTO** ✦
MISTO FREDDO CAPO DEL MOLO [1, 2, 4, 14]
Salumi affumicati di tonno e spada, insalata di seppie e verdurelle con pomodoro secco e edamame, baccalà al vapore con cipolla croccante in agrodolce, alice marinata al pepe rosa, gamberetti in salsa tartara.
Smoked fish cold cuts (tuna and swordfish), cuttlefish salad with diced vegetables, sun-dried tomatoes, and edamame, steamed salt cod with crispy sweet-and-sour onions, marinated anchovies with pink peppercorns, and shrimps with tartar sauce& Basil

✦ **IL PRIMO** ✦
RISOTTO ALLA MARINARA [1, 2, 4, 14]
Homemade Tagliolini with Seafood, Cherry Tomatoes & Basil

✦ **IL SECONDO** ✦
MOSAICO DI PESCE [4]
Filetto di branzino, spiedino gamberi, spiedino calamari, assaggio di fritto calamari, gamberi e verdure
Seafood Mosaic (Sea bass fillet, shrimp skewer, squid skewer, tasting of fried squid, shrimp, and vegetables)

Sorbetto [1, 3, 7] *Sorbet*

GIRO PIZZA — 19 € a persona - DAL MARTEDI AL VENERDI SOLO CENA

ESCLUSI I GIORNI FESTIVI (Minimo 4 persone) *Available Tuesday to Friday (DINNER ONLY) per person (Minimum 4 people)*

PIZZE FARCITE IN CENTRO TAVOLA A SCELTA DEL PIZZAIOLO
Assorted stuffed pizzas served at the center of the table (chef's choice)
SORBETTO sorbet
BEVANDE COMPRESE per persona: ACQUA CON COCA PICCOLA O BIRRA PICCOLA O 1/4 LT DI VINO.
Water with a small Soft (Coca-Cola) or small Beer, or 1/4 L Wine
COPERTO COMPRESO. Cover charge included

COPERTO € 2.50

ANTIPASTI

Misto Freddo Capo del Molo **€ 19,00**
Salumi affumicati di tonno e spada, insalata di seppie e verdurelle con pomodoro secco e edamame, baccalà al vapore con cipolla croccante in agrodolce, alice marinata al pepe rosa, gamberetti in salsa tartara.
Smoked fish (tuna and swordfish), cuttlefish salad with diced vegetables, sun-dried tomatoes, and edamame, steamed salt cod with crispy sweet-and-sour onions, marinated anchovies with pink peppercorns, and shrimps with tartar sauce. (1,2, 3, 4, 6, 10, 12, 14)

Alici marinate con cipolla rossa croccante e pomodori **€ 13,00**
Marinated anchovies with crispy red onion and tomatoes. (4, 12)

Salumi di mare con salsa yogurt, misticanza, pomodorini e mandorle a lamelle **€ 17,00**
Seafood cold cuts with yogurt sauce, mixed baby greens, cherry tomatoes, and crunchy almonds 4, 7, 8

Vongole alla marinara **€ 13,00**
Limone, aglio, prezzemolo, vino,olio
Marinara-style clams (steamed lemon, garlic, parsley, white wine, and olive oil). (12, 14)

Gratinato Imperiale **€ 27,00**
cappasanta, granchio, spiedino di calamaro, spiedinodi gambero, scampo
Mixed seafood au gratin (scallop, crab, squid skewer, shrimp skewer, langoustine) (1, 2, 4, 12,14)

Crudo di Parma, squacquerone e fichi caramellati con piadina **€ 15,00**
Cured prosciutto, Squacquerone cheese, and caramelized figs served with piadina flatbread (1, 7,12)

Selezione di salumi e formaggi **€ 18,00**
Prosciutto crudo di Parma, salamino di Romagna, mortadella di Bologna e trilogia di formaggi locali (caciotta, pecorino, scoparolo) con confetture
Selection of cold cuts and cheeses: Cured prosciutto, Romagna salami, Bologna mortadella, and a trilogy of local cheeses served with fruit preserves. (1, 7, 8,12)

PRIMI PIATTI

Risotto alla marinara **€ 14,00**
cozze, vongole, calamari, gamberi, pomodoro
Seafood risotto (mussels, clams, squid, shrimp, tomato sauce) (2, 4, 12, 14)

Strozzapreti alle canocchie **€ 16,00**
Handmade Strozzapreti pasta with mantis shrimp sauce (1, 2, 12)

Spaghetti alle vongole **€ 15,00**
Spaghetti with clams (garlic, parsley, white wine) (1, 12, 14)

Tagliolino allo scoglio **€ 22,00**
cozze, vongole, calamari, granchio, gamberi, pomodoro
Fresh Tagliolini pasta with mixed seafood (mussels, clams, squid, crab, shrimp, tomato sauce) (1, 2, 3, 4, 12, 14)

Cappelletti Miramare con gamberi, funghi misti e granella di pistacchio **€ 17,00**
Cappelletti with shrimp, mushrooms, and chopped pistachios (1, 2, 3, 7, 8, 12)

Strozzapreti al pomodoro e basilico / Strozzapreti vegetariani **€ 11,00**
Strozzapreti with tomato and basil / Strozzapreti with vegetables (1, 2, 3, 7, 8, 12)

Tagliatelle al ragu' **€ 12,00**
Tagliatelle with meat sauce (1, 2, 3, 7, 8, 12)

COPERTO € 2.50

SECONDI PIATTI

Mosaico di pesce **€ 30,00**
Filetto di branzino, spiedino gamberi, spiedino calamari, assaggio di fritto calamari, gamberi e verdure
Seafood Mosaic (Sea bass fillet, shrimp skewer, squid skewer, tasting of fried squid, shrimp, and vegetables) (1, 2, 4, 14)

Spiedini di pesce **€ 19,00**
2 spiedini di gamberi - 3 spiedini di calamari
Seafood skewers (2 shrimp skewers - 3 squid skewers) (1,2, 14)

Fritto di calamari gamberi e verdure **€ 22,00**
Fried squid, shrimp, and crispy vegetables (1, 2, 14)

Fritto di paranza con verdure **€ 22,00**
Traditional mixed fried small whole fish with vegetables (catch of the day) (1, 4,5,8)

Filetto di Branzino alla mediterranea **€ 29,00**
Filetto di branzino con pomodorini, olive, oregano, capperi, patate
(Sea bass filletwith cherry tomatoes, olives, oregano, capers, potatoes (1, 4)

Pesce alla griglia **€ 7,00 all'etto**
Grilled fresh fish (catch of the day) (1, 4)

Tagliata di pollo con rucola, grana, pomodorini, salsa caesar e pesto **€ 18,00**
Sliced grilled chicken breast served with arugula, Parmigiano cheese, cherry tomatoes, Cesar sauce, and basil pesto (1, 3, 7, 8, 10)

Cotoletta con patatine **€ 14,00**
Crispy breaded chicken cutlet with French fries (1, 3,5,8)

CONTORNI

Patatine fritte **€ 6,50**
French fries (1, 3,5,8)

Patate al forno **€ 6,50**
Roast potatoes (12)

Insalata, radicchio rosso e pomodoro **€ 6,50**
Romaine lettuce, red chicory/radicchio, tomato

Verdure alla griglia **€ 7,50**
Grilled vegetables

COPERTO € 2.50

LA PIZZERIA

APERTA SOLO PER CENA DAL MARTEDÌ ALLA DOMENICA - CHIUSA LUNEDÌ

LE CLASSICHE / CLASSIC PIZZAS

SCHIACCIATINA BIANCA / ROSSA (1) — **€ 4,50**
White/red crush

POMODORO (1) — **€ 6,00**
Pomodoro
Tomato

MARINARA (1) — **€ 6,00**
Pomodoro, aglio, olio, origano
Tomato, garlic, oil, oregano
Allergeni / Allergens: 1

BIANCANEVE (1.7) — **€ 6,50**
Mozzarella
Mozzarella

MARGHERITA (1.7) — **€ 6,50**
Pomodoro, mozzarella
Tomato, mozzarella

DIAVOLA (1.7) — **€ 9,50**
Pomodoro, mozzarella, salame piccante
Tomato, mozzarella, spicy salami

NAPOLETANA (1.7.4) — **€ 9,50**
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano
Tomato, mozzarella, anchovies, oregano

SALSICCIA (1.7) — **€ 9,50**
Pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca
Tomato, mozzarella, fresh sausage

PROSCIUTTO COTTO (1.7) — **€ 9,50**
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
Tomato, mozzarella, cooked ham

4 FORMAGGI (1.7) — **€ 10,00**
Mozzarella e mix di formaggi (senza gorgonzola)
Mozzarella and mixed cheese (without gorgonzola)

CALZONE (1.7) — **€ 10,50**
Mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati
Mozzarella, cooked ham, sautéed mushrooms

TONNO E CIPOLLA (1.7.4) — **€ 10,50**
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
Tomato, mozzarella, tuna, onion

ROMANA (1.7.4) — **€ 10,50**
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano
Tomato, mozzarella, anchovies, capers, oregano

AMERICANA (1.7.8) — **€ 10,50**
Pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte
Tomato, mozzarella, würstel, french fries

PROSCIUTTO E FUNGHI TRIFOLATI (1.7) — **€ 10,50**
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati
Tomato, mozzarella, cooked ham, sautéed mushrooms

FUNGHI FRESCHI (1.7) — **€ 11,00**
Pomodoro, mozzarella, funghi freschi
Tomato, mozzarella, fresh mushrooms

4 STAGIONI (1.7) — **€ 11,00**
Pomodoro, mozzarella, olive, prosciutto cotto, funghi trifolati, carciofini
Tomato, mozzarella, olives, cooked ham, sautéed mushrooms, artichokes

COPERTO € 2.50

CAPRICCIOSA (1.7) **€ 11,00**
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati, carciofini, olive
Tomato, mozzarella, cooked ham, sautéed mushrooms, artichokes, olives

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA (1.7) **€ 12,00**
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma
Tomato, mozzarella, raw ham

PORCINI (1.7) **€ 12,00**
Pomodoro, mozzarella, porcini
Tomato, mozzarella, porcini mushrooms

BUFALA(1.7) **€ 11,00**
Pomodoro e bufala in cottura
Tomato sauce and baked buffalo mozzarella

LE SPECIALI / SPECIAL PIZZAS

LA CARBONARA (1.7.3) **€ 14,00**
Pomodoro, bufala, pancetta, uovo, olive taggiasche
Tomato sauce, buffalo mozzarella, cured pork belly, egg, Taggiasca olives

L'INVERNALE (1.7.8.4) **€ 14,00**
Pomodoro, bufala, radicchio, acciughe, noci
Tomato sauce, buffalo mozzarella, radicchio, anchovies, walnut

BUFALINA (1.7) **€ 13,00**
Pomodoro, in uscita crudo e bufala
Tomato sauce, raw ham and fresh buffalo mozzarella added after cooking

LA VEGETARIANA (1.7) **€ 11,00**
Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate
Tomato, mozzarella, grilled vegetables

ORTOLANA (1.7) **€ 12,00**
Pomodoro, mozzarella, radicchio, funghi freschi, pomodorini, melanzane, rucola in uscita
Tomato, mozzarella, radicchio, fresh mushrooms, cherry tomatoes, eggplant, fresh rocket

TREVIGIANA (1.7) **€ 13,00**
Pomodoro, mozzarella, radicchio, speck, gorgonzola
Tomato, mozzarella, radicchio, speck, gorgonzola cheese

PARMIGIANA (1.7) **€ 13,00**
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, melanzane grigliate, scaglie di grana
Tomato, mozzarella, cooked ham, grilled eggplant, grana cheese flakes

LA SIGNORA (1.7) **€ 16,00**
Pomodoro, bufala, porcini, prosciutto crudo di Parma
Tomato, buffalo mozzarella, porcini mushrooms, raw ham

GUSTOSA (1.7) **€ 14,00**
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola, porcini
Tomato, mozzarella, spicy salami, gorgonzola cheese, porcini mushrooms

TIROLESE (1.7) **€ 13,00**
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, melanzane, funghi freschi
Tomato, mozzarella, gorgonzola cheese, eggplant, fresh mushrooms

MIRAMARE (1.2.4.14) **€ 15,00**
Pomodoro, granchio, gamberi*, olio, profumo di aglio e origano*
Tomato, crab, shrimps*, oil, garlic and oregano fragrance*

EXTRA: *Impasto integrale: € 2,00| Bufala: € 3,50| Doppia mozzarella/ mozzarella senza lattosio: € 2,50 Speck, Crudo o Bresaola: € 3,50 |Porcini: € 3,00 | Gamberi: € 4,50| Uovo: € 2,50 - Pizza Stesa / integrale: € 2,50 | Doppio impasto: € 2,50 Riduzione Pizza baby 1.50*

COPERTO € 2.50

LE LUVARIE / DESSERTS

♦ ♦ ♦

PANNA COTTA (1.3.7) **€ 6,00**
Con cioccolato o frutti di bosco o caramello
Sweet cream pudding with chocolate, wild berries, or caramel

TIRAMISÙ (1.3.7) **€ 7,00**
Ladyfingers soaked in coffee with mascarpone cream and cocoa

CREMA CATALANA (1.3.7) **€ 7,50**
Catalan cream with caramelized sugar crust

TORTINO AL CIOCCOLATO CALDO CON GELATO (1.3.7) **€ 8,50**
Warm chocolate molten cake with ice cream

TORTA DI MELE E CANNELLA CON MASCARPONE (1.3.7) **€ 7,50**
Apple and cinnamon cake served with mascarpone cream

SORBETTO (1.3.7) **€ 5,50**
Al caffè o al limone
Coffee or lemon sorbet

IL NOSTRO GELATO (1.3.7) **€ 6,50**
Ice Cream

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO E FRUTTI DI BOSCO (1.3.7.8) **€ 7,50**
Semifreddo al pistacchio con salsa ai frutti di bosco
Pistachio and wild berry semifreddo

COPERTO € 2.50

— CARTA DEI VINI E BEVANDE —

Se non terminate la bottiglia vi consegniamo una Bagwine per degustarlo a casa.

I vini con l'asterisco (*) sono disponibili anche a calice.

LE BOLLICINE

— EMILIA ROMAGNA —

ZEFIRO * (Cantina Glicine) **€ 19,00**
Denominazione: Vino Frizzante | Uvaggio: Chardonnay

SANTACROCE * (Tenuta Santacroce) **€ 24,00**
Denominazione: Pignoletto DOC | Uvaggio: Grechetto Gentile

BLANC DE BLANC * (Tenuta Santa Lucia) **€ 35,00**
Denominazione: Metodo Classico Extra Brut | Uvaggio: Famoso

— LOMBARDIA —

NOBILIUM (Bonfandini) **€ 46,00**
Denominazione: Franciacorta DOCG Brut | Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

VEZZOLI (Azienda Agricola Vezzoli) **€ 49,00**
Denominazione: Franciacorta DOCG Satèn | Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

— VENETO —

ASOLO * (Consorzio Vini Asolo) **€ 24,00**
Denominazione: Prosecco DOCG | Uvaggio: Glera

ADAMI * (Prosecco Superiore Adami) **€ 30,00**
Denominazione: Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG | Uvaggio: Glera, Chardonnay

— FRANCIA —

CHAMPAGNE Cuvée Special (Christophe Dechannes) **€ 70,00**
Denominazione: Champagne AOC | Uvaggio: 70% Pinot Nero, 30% Chardonnay

I BIANCHI

— EMILIA ROMAGNA —

ALLEGRO * (Cantina Glicine) **€ 18,00**
Denominazione: Romagna Trebbiano DOC | Uvaggio: Trebbiano di Romagna

PANDORA * (Cantina Glicine) **€ 20,00**
Denominazione: Romagna Albana DOCG | Uvaggio: Albana

ROMAGNA ALBANA * (Fattoria Monticino Rosso) **€ 24,00**
Denominazione: Romagna Albana DOCG | Uvaggio: Albana

ALBARARA * (Tenuta Santa Lucia) **€ 28,00**
Denominazione: Romagna Albana DOCG | Uvaggio: Albana

BRO * (Noelia Ricci) **€ 28,00**
Denominazione: Trebbiano di Romagna | Uvaggio: Trebbiano

PAGADEBIT * (Podere La Berta) **€ 22,00**
Denominazione: Romagna DOC | Uvaggio: Uve Bombino

GIULIETTA * (Podere dell'Angelo) **€ 26,00**
Denominazione: Rebola Colli di Rimini DOC | Uvaggio: Grechetto Gentile

COPERTO € 2.50

— ALTO ADIGE —

SELIDA * (Tramin-Kellerei) **€ 39,00**
Denominazione: Gewürztraminer DOC | Uvaggio: Gewürztraminer

— FRIULI —

RIBOLLA GIALLA * (Marco Sara) **€ 37,00**
Denominazione: Friuli Colli Orientali DOC | Uvaggio: Ribolla Gialla del Collio

— VENETO —

LUGANA * (Ca' Lojera) **€ 34,00**
Denominazione: Lugana DOC | Uvaggio: Uve Turbiana

— MARCHE —

EVOÈ Passerina IGT * (Ciù Ciù) **€ 24,00**
Denominazione: Passerina IGT Bio e Vegan | Uvaggio: Passerina

MERLETTAIE Pecorino IGT * (Ciù Ciù) **€ 28,00**
Denominazione: Pecorino IGT Bio e Vegan | Uvaggio: Pecorino

VERDICCHIO DI MATELICA * (Collestefano) **€ 28,00**
Denominazione: Verdicchio di Matelica DOC | Uvaggio: Verdicchio

VERDICCHIO CASTELLI DI JESI * (Garofoli) **€ 28,00**
Denominazione: Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC | Uvaggio: Verdicchio

— CAMPANIA —

FALANGHINA * (Vadiaperti) **€ 26,00**
Denominazione: Campania IGT Bio | Uvaggio: Falanghina

GRECO DI TUFO * (Vadiaperti) **€ 34,00**
Denominazione: Greco di Tufo DOCG Bio | Uvaggio: Greco

— SARDEGNA —

PETRIZZA * (Masone Mannu) **€ 28,00**
Denominazione: Vermentino di Gallura DOCG | Uvaggio: Vermentino

— SICILIA —

KEBRILLA * (Cantine Fina) **€ 26,00**
Denominazione: Sicilia DOC | Uvaggio: Grillo

ETNA BIANCO * (Cottanera) **€ 32,00**
Denominazione: Etna DOC | Uvaggio: Carricante

SALINA BIANCO (Hauner) **€ 34,00**
Denominazione: Salina IGT | Uvaggio: Carricante e Inzolia

COPERTO € 2.50

I ROSSI

— EMILIA ROMAGNA —

PRUGNETO CRU * (Poderi Nespoli) **€ 26,00**
Denominazione: Romagna Sangiovese DOC Superiore | Uvaggio: Sangiovese

FERMAVENTO * (Giovanna Madonia) **€ 29,00**
Denominazione: Romagna Sangiovese DOC Superiore | Uvaggio: Sangiovese

CENTURIONE * (Stefano Ferrucci) **€ 29,00**
Denominazione: Romagna Sangiovese DOC Superiore | Uvaggio: Sangiovese

VIGNA DEL GENERALE (Nicolucci) **€ 55,00**
Denominazione: Romagna Sangiovese DOC Riserva | Uvaggio: Sangiovese

IL MORO (Villa Trentola) **€ 49,00**
Denominazione: Romagna Sangiovese Superiore DOC Riserva | Uvaggio: Sangiovese

— TOSCANA —

RIGOLETO * (Castello ColleMassari) **€ 26,00**
Denominazione: Rosso Montecucco DOC | Uvaggio: Montepulciano, Ciliegiolo, Sangiovese

NIPOZZANO (Frescobaldi) **€ 38,00**
Denominazione: Chianti Rùfina Riserva DOCG | Uvaggio: Sangiovese

I ROSSI CON LE BOLLICINE & ROSATI

— LAMBRUSCO (EMILIA ROMAGNA) —

ENRICO CIALDINI Secco (Cleto Chiarli) **€ 24,00**
Denominazione: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC | Uvaggio: Lambrusco

CENTENARIO Amabile (Cleto Chiarli) **€ 20,00**
Denominazione: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC | Uvaggio: Lambrusco

— ROSÉ —

MILLY * (Podere dell'Angelo) **€ 26,00**
Denominazione: Spumante Rosé Brut Bio | Uvaggio: Sangiovese

RASA-EÊ * (Torre dei Beati) **€ 28,00**
Denominazione: Cerasuolo d'Abruzzo DOC | Uvaggio: Montepulciano

VINI DA DESSERT

BEL PLASI * (Cascina Fonda) **€ 24,00**
Denominazione: Asti Spumante DOCG | Uvaggio: Moscato

ALBANA PASSITO (Monticino Rosso) **€ 7,00 al calice**
Denominazione: Romagna Albana Passito DOCG | Uvaggio: Albana (Al calice)

INCANTO (Paolo Francesconi) **€ 7,00 al calice**
Denominazione: Vino Passito | Uvaggio: Centesimino (Al calice)

COPERTO € 2.50

I VINI DELLA TRADIZIONE E DALLA CARTA

VINI sfusi — **1/4 Lt: € 4,50 | 1/2 Lt: € 6,50 | 1 Lt: € 12,00**
Trebbiano Cantina I Filarini di Cesena / Sangiovese di Romagna Cantina I Filarini di Cesena / Malvasia Frizzante conzorzio dell'Emilia

VINO AL CALICE SCELTO DALLA CARTA * — **€ 6,00 - € 12,00**
Calice selezionato dai vini contrassegnati con l'asterisco

BEVANDE E BIRRE

ACQUA MICROFILTRATA (75 cl) — **€ 2,50**
Naturale o Frizzante

ACQUA IN BOTTIGLIA (75 cl - Balda) — **€ 3,00**
Acqua minerale in bottiglia

ACQUA IN BOTTIGLIA (1/2 Lt - San Benedetto) — **€ 2,00**
Acqua minerale piccolo formato

LE BIBITE — **€ 3,50**
Coca Cola, Fanta, Sprite, Estathé, Tonica, ecc.

— BIRRE ARTIGIANALI MARIALTI (50 cl) —

CAMPESINA - Stile Blond Ale (Birrificio Marialti) — **€ 9,00**
Giallo paglierino, alc. 4,5% vol - Aroma tostato

NINIK - Stile Blanche (Birrificio Marialti) — **€ 9,00**
Opalescente, alc. 4,5% vol - Aroma speziato

TORTUGA - Stile APA (Birrificio Marialti) — **€ 10,00**
Ambrato, alc. 5,3% vol - Aroma agrumato

— BIRRA ARTIGIANALE UMBRA & ALLA SPINA —

IPA Non Filtrata Gluten Free (44 cl) (Mastro Birrai Umbri) — **€ 7,00**
Ambrato non filtrato, alc. 6,5% vol -

PILS Non Filtrata Gluten Free (44 cl) (Mastro Birrai Umbri) — **€ 7,00**
Chiara non filtrato, alc. 6,5% vol -

— BIRRA ALLA SPINA —

MESSINA CRISTALLI DI SALE (Alla Spina) — **€ Piccola (20cl): € 4,50 | Media (40cl): € 6,00**
Birra bionda alla spina

ICNUSA NON FILTRATA (Alla Spina) — **€ Piccola (25cl): € 4,50 | Media (40cl): € 6,00**
Birra non filtrata alla spina

— BIRRE in bottiglia 33cl — € 4,50

Moretti Rossa/Bionda/Bianca | Messina Cristalli di Sale

APERITIVI & COCKTAILS

IL MANUELITO (Analcolico) — **€ 8,00**
Succo Ace, sambuco, ginger beer

IL MO_MA — **€ 8,00**
Aperol, ginger beer, soda

LO SPRITZ — **€ 8,00**
Aperol, prosecco, soda

LO SPRITZ A MODO MIO — **€ 8,50**
Campari o Cynar, prosecco, soda

IL BELLAVITA — **€ 9,00**
Gin Primo, Aperol, succo di lime, cedrata

AMERICANO — **€ 9,00**
Bitter Campari, Martini Rosso, soda

NEGRONI — **€ 9,00**
Bitter Campari, Martini Rosso, Gin, soda

NEGRONI SBAGLIATO — **€ 9,00**
Bitter Campari, Martini Rosso, Prosecco

IL RUM E LA COCA COLA — **€ 10,00**
Rum Riserva, Coca Cola

IL GIN E LE SUE TONICHE — **€ 10,00 - 12,00**
Selezione di Gin Premium con acque toniche abbinate

COPERTO € 2.50

CAFFETTERIA & INFUSI

CAFFÈ ESPRESSO / ORZO / GINSENG (Tazza piccola) **€ 2,50**
Caffè espresso classico o decaffeinato, orzo, ginseng

CAFFÈ CORRETTO / ORZO / GINSENG (Tazza grande) **€ 3,00**
Caffè corretto con liquore o ginseng/orzo tazza grande

— ANGOLO DEL WHITTINGTON TEA & INFUSI

BLACK TEAS (Tè Neri) **€ 3,50**
1. English Breakfast (corposo) | 4. Earl Grey Night (deteinato al bergamotto) | 9. Lemon | 13. Red Fruits

GREEN TEAS (Tè Verdi) **€ 3,50**
21. Green Tea Ginger Lemon | 18. Green Tea Mint

INFUSI & TISANE **€ 3,50**
25. Spices (carcadè, cannella, vaniglia) | 28. Fruit Infusion | 31. Blueberry Cherry | 35. Lemon Garden | 38. After Dinner (digestivo) | 39. Golden Flowers (camomilla) | 40. Rooibos

IL DOPO CENA

GRAPPE BIANCHE / BARRICATE **€ 5,00 - 7,00**
Storica, Poli, Berta, Pisoni

LIQUORI E AMARI **€ 4,50 - 5,00**
Jefferson, Amaro del Capo, Braulio, Montenegro, Averna, Fernet Branca, Brancamenta, Cynar, Lucano, Jägermeister, Unicum, Limoncino della casa

LIQUORI VINTAGE QUAGLIA **€ 5,00**
Chinotto, Camomilla

WHISKY SELEZIONE **€ 9,00 - 12,00**
Pig's Nose, Isle of Skye 8y, Bruichladdich Scottish Barley, Cardhu Single Malt, Nikka Days, Aerstone 10y

RUM RISERVA **€ 9,00 - 10,00**
Gran Reserva Matusalem 15y, J.M. VSOP Agricole Martinique

COGNAC & ARMAGNAC **€ 8,00 - 9,00**
Rémy Martin VSOP (€ 8,00) | Bas Armagnac Hors d'Âge Dartigalongue 2005 (€ 9,00)

VODKA **€ 5,00**
Stolichnaya Premium Vodka

COPERTO € 2.50