

ANTIPASTI

- Gnocco fritto con crudo San Daniele dop stagionato 18 mesi € 6.00
- Bufala Campana su crema al basilico, pomodoro secco e tarallo sbriciolato € 7.00
- Carpaccio di "carne salade" su crostino croccante con champignon, grana e citronette € 8.00
- Impepata di cozze alla Tarantina € 6.00
- Salmone fresco marinato a secco con rucola e riduzione balsamica € 7.00
- Polpo con patate, sedano e olive nere € 7.00
- Tartare di tonno rosso (PG) con biscotto salato € 8.00
- Spada affumicato con bergamotto e cuore di ortaggi al ghiaccio € 8.00

PIATTI FREDDI

- Riso venere con tonno e mais € 6.00
- I cinque cereali alle verdure estive € 6.00

PRIMI PIATTI

- Garganelli con fiori di zucca , zafferano e pancetta croccante € 7.00
- Tagliolini al pesto di "tre pomodori" e ricotta marzotica € 8.00
- Gnocchi di patate con pesce spada, basilico, melanzane dorate e concassè di pomodoro € 8.00
- Raviolo di pesce con crema di funghi porcini e granella di pistacchio € 8.00
- Spaghettoni cacio e pepe con tartare di "Gambero Rosso di Gallipoli" € 10.00

SECONDI

- Pollo alla piastra con uvetta, pinoli e spezie € 8.00
- Angusburger su verza rossa in agrodolce e salsina € 9.00
- Tagliata di manzo con rucola e Grana Padana DOP € 13.00
- Selezione di manzo pregiato ad alta marezzatura (gr.300) € 18.00
- Pesce spada alla siciliana € 10.00
- Lingotto di Salmone gratinato su vellutata di erbe aromatiche € 10.00
- Gamberoni al forno in lardo di Colonnata e pasta Kataifi € 10.00
- Frittura mista di calamari € 12.00

CONTORNI

- Patate al forno alla contadina € 3.50
- Verdure grigliate € 3.50
- Pinzimonio di verdure € 3.50

LE QUATTRO BRUSCHETTE

- Pesto di rucola, datterino e capperi di Pantelleria € 6.00
- Salmone affumicato crema di formaggio fresco alle erbe aromatiche

FRIGGITORIA

- Patate fritte* € 2.50
- Fiore di zucca in pastella* € 3.00
- Verdure in tempura* € 3.00

INSALATONE

- Iceberg con pomodorino mais olive nere carote e fiordilatte € 5.00
- Rucola con pollo speziato, verza rossa in agrodolce, scaglie di grana e pomodoro € 6.00
- Misticanza con tartare di tonno rosso (PG), pinoli tostati e mela verde € 7.00

LA PANETTERIA

- Ciabattina ai 5 cereali con "bresaola punta d'anca IGP", bufala, pomodoro e basilico € 7.00
- Tartarughina alla curcuma con tonno rosso scottato, salsa alle erbe e zucchine marinate € 8.00
- Rosetta macinata a pietra con striscioline di manzo, burrata, pomodoro secco e rucola € 8.00
(tutti i panini sono accompagnati da patatine fritte)

PIADINA

(impasto nostra produzione)

- Prosciutto Crudo San Daniele, stracchino e rucola € 5.00

DESSERT

- Tiramisù della casa € 4.00
- Babà con creama chantilly € 4.00
- Cheese cake € 3.50
- Dolce maperò € 3.50

Coperto € 1.00

Note:

Informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

* Prodotto surgelato

Durante le serate con Live Music verrà applicato il costo del servizio pari a € 2,00.

BIRRE ALLA SPINA

• Bionda	0,30	€ 3.00
	0,50	€ 5.00
• Rossa	0,20	€ 3.00
	0,40	€ 5.00
• Doppio Malto	0,20	€ 3.00
	0,40	€ 5.00

BIRRE IN BOTTIGLIA

• Menabrea	0,33	€ 2.50
• Ichnusa (non filtrata)	0,33	€ 3.00
• Weisse	0,50	€ 4.00
• Punk Ipa	0,33	€ 4.00
• Bloemen Bier	0,33	€ 5.00
• Gulden Draak	0,33	€ 6.00

VINI A CALICE:

• Negramaro	€ 4.00
• Primitivo	€ 4.00
• Nero di Troia	€ 4.00
• Rosé	€ 4.00
• Bianco	€ 4.00
• Frizzantino	€ 4.00
• Calice Degustazione	€ 5.00
• Prosecco	€ 3.00
• Franciacorta	€ 5.00

NB. Per i vini in bottiglia rivolgersi al personale in servizio.

BOLLICINE:

• Cuvée millesimato	€ 18.00
• Prosecco DOCG	€ 20.00
• Edmond Thery Rosè (Francia)	€ 23.00
• Franciacorta Saten	€ 30.00
• Franciacorta Pas dosè	€ 40.00
• Franciacorta Bellavista	€ 50.00
• Franciacorta Bellavista Rosé	€ 60.00
• Champagne Lanson	€ 70.00

DA BERE

• Mandarinata Porto	€ 3.00
• Limonata Porto	€ 3.00
• Portofino Aperitivo	€ 3.00
• Cocktail S. Pellegrino	€ 2.50
• Crodino	€ 2.50
• Cedrata Tassoni	€ 2.50
• San Bitter	€ 2.50
• Campari Soda	€ 2.50
• Ginger Beer	€ 3.00
• Ginger Ale	€ 3.00
• Coca Cola vetro	€ 2.50
• Fanta vetro	€ 2.50
• Thé Freddo	€ 2.00
• Red Bull	€ 3.00
• Schweppes Tonica	€ 2.50
• Cedrata e Aperol	€ 3.50
• Succhi di Frutta	€ 2.50
• Succhi al Naturale	€ 3.00
• Acqua piccola	€ 1.00
• Acqua grande	€ 2.00

ESTRATTO

€ 4.00

COCKTAILS

• Americano	€ 5.00
• Caipiroska	€ 5.00
• Gin Tonic	€ 5.00
• Long Island	€ 5.00
• Mojito	€ 5.00
• Moscow Mule	€ 5.00
• Negroni	€ 5.00
• Spritz	€ 5.00
• Spritz Hugo	€ 5.00
• Fruttato Analcolico	€ 5.00

COCKTAILS SPECIAL

• Con Distillati particolari	€ 7.00
------------------------------	--------

APERITIVO entro le ore 21.00

• Stuzzicheria mista dello Chef

€ 5.00

PERDITEMPO

• Arachidi/Rice/Taralli/Mais	€ 1.50
• Olive	€ 2.00

Note:

Coperto servizio aperitivo € 1,00

Durante le serate con Live Music verrà applicato il costo del servizio pari a € 2,00.