

# ANTIPASTI DI MARE

## ANTIPASTO MISTO PESCE ASSORTITO - 22,00€

Piatto misto con varieta' di assaggi....insalatina di mare cocktail di gamberi capesanta  
gamberone alici e salmone marinato e altre snoziosita' di pesce dello chef !

---

## COZZE IN ROSSO - 16,00€

Zuppetta di cozze alla marinara, salsa di pomodoro leggermente piccante, mix perfetto tra la  
morbidezza dei molluschi, la corposita' del pomodoro, e il croccante del pane..... scarpetta  
assicurata!

Cozze col nostro sughetto al pomodoro leggermente piccante una delle specialita' dello chef  
piu' apprezzate

---

## CAPELANTE ALLA GRIGLIA - 15,00€

3 pz per porzione cotte alla griglia aglio prezzemolo olio e limone  
Capesante cotte alla griglia con aglio olio prezzemolo (3 pezzi)

---

## COCKTAIL DI GAMBERI - 12,00€

---

## INSALATA DI MARE - 16,00€

Fresca leggera e gustosa ! Calamari seppie polipo il tutto cotto a vapore e condito all'insalata

Polipo seppie calamari cottura semplice e condita con solo con olio sale prezzemolo limone e  
in aggiunta un assaggio del nostro saute' di cozze e vongole col sughetto in rosso !

---

# ANTIPASTI E FRITTI

**MOZZARELLINE IN CARROZZA - 6,00€**

---

**ALETTE DI POLLO - 7,50€**

---

**FRITTO NAPOLI - 15,00€**

il cuoppo di terra napoletano, mix di fritti da condividere ideale x 2 (frittatina di pasta, arancini, calzoncini con ricotta, delizia al formaggio fuso, crocchettina di patate, zeppoline di alghe, anelli di cipolla e mozzarelline in carrozza)

---

**CALZONCELLO FRITTO - 5,00€**

Soffice e morbido , gustoso panzerotto fritto a mezzaluna farcito con pomodoro e mozzarella

---

**GAMBERI FRITTI - 15,00€**

---

**FALAFEL - 6,00€**

---

**MOZZARELLA DI BUFALA - 12,00€**

---

**PATATINE FRITTE - 4,00€**

---

**POLENTINE FRITTE CON SPECK - 6,00€**

---

**CROCCHETTE DI PATATE - 8,00€**

Crocchette di patate 6pz

---

**ARANCINI PIU GUSTI - 6,00€**

arancino al sugo con mozzarella, arancino bianco, mozzarella e prosciutto arancino speck e arancino spinaci e mozzarella ( la porzione è più gusti secondo disponibilita')

---

**JALAPENOS - 7,50€**

Peperoncini verdi fritti piccanti ripieni con crema di formaggio

---

**CHELE DI GRANCHIO - 5,00€**

---

**ANELLI DI CIPOLLA - 6,00€**

---

**ZEPPOLINE DI ALGHE - 6,00€**

Frittelline di pasta cresciuta alla napoletana

---

**OLIVE ASCOLANE - 6,00€**

---

**FIOR DI ZUCCA FRITTI - 7,50€**

ripieni con scamorza e ricotta

---

**CROCCHIE' NAPOLETANO - 3,50€**

Crocche' di patate ripieno con mozzarella e prosciutto 1 pz

---

**PIATTO FREDDO CON CRUDO E BOCCONCINI - 15,00€**

---

**CAPRESE - 15,00€**

Piatto freddo con pomodori bocconcini di bufala olio origano e basilico

Pomodori origano basilico bocconcini di bufala

---

**PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA E CONFIT - 15,00€**

**PROSCIUTTO CRUDO, BURRATA PUGLIESE E POMODORINI  
CILIEGINO CONFETTATI IN FORNO A 100°**

---

# BIBITE

COCA LATTINA - 2,50€

---

COCA ZERO LATTINA - 2,50€

---

COCA NO CAFFEINA - 2,50€

---

FANTA LATTINA - 2,50€

---

SPRITE LATTINA - 2,50€

---

THE LIMONE - 2,50€

---

THE PESCA - 2,50€

---

LEMONSODA - 2,50€

---

## ACQUA NATURALE O FRIZZANTE - 2,50€

### Acqua più sana: i vantaggi della filtrazione

**La qualità dell'acqua è essenziale per la nostra salute e il nostro benessere.**

Con i sistemi Culligan, l'acqua microfiltrata ritrova la sua naturale bontà, filtrata da particelle di cloro, eventuali batteri e altre sostanze indesiderate: questi passaggi garantiscono la massima sicurezza, e consentono di offrire acqua di qualità a chilometro zero a tutti.

**La filtrazione dell'acqua rappresenta uno dei principali vantaggi**

**Ultrafiltrazione**, che trattiene i contaminanti organici che si possono trovare all'interno delle acque potabili e, grazie ai suoi stadi filtranti altamente efficienti, è in grado di impedire il passaggio a virus, batteri ed endotossine. Ha un elevato potere filtrante grazie alla dimensione ridotta dei pori della sua membrana e alla sua capacità assorbente.

#### Zero plastica

**Riduciamo la plastica e le emissioni di CO2, risparmiando fino al 70% in un anno.** L'ultrafiltrazione Culligan è una barriera batteriologicamente perfetta e molto più leggera.

Culligan Italiana S.p.A. è un'Azienda con sistema di qualità certificato secondo ISO 9001:2015, ISO 13485-2016 per dispositivi medici, ISO 45001:2018 per la salute e sicurezza sul lavoro e ISO 14001:2015 per il sistema di gestione ambientale dell'organizzazione.

L'uso di **Filtro Bottiglie e Tappi** è conforme al DM 174/2004 e DM 25/2012, in conformità con materiali idonei al contatto dell'acqua per uso alimentare.

---

RED BULL - 3,50€

---

# BIRRE

## BIRRIFICIO ARTIGIANALE ESTENSE (PD) AMERICAN INDIA PALE ALE (IPA) - 6,50€

Ipaeal  
Grado Alcolico: 6,0 %  
Tipologia: American India Pale Ale

La prima ipa targata Birrificio Estense. Bionda intensa e dissetante. Nonostante l'abbondante luppolatura e il non indifferente grado alcolico, l'ipaeal risulta una birra dall'amaro equilibrato e dalla bassa percezione dell'alcol al palato. Deve il suo caratteristico sapore di frutta esotica alla miscela di luppoli americani impiegati, ben equilibrati da un'attenta selezione di malti, per un risultato molto gradevole.

---

## BIRRIFICIO ARTIGIANALE ESTENSE (PD) WEISSE (WEIZEN) - 6,50€

WEISSE  
Grado Alcolico: 5,2 %  
Tipologia: Weizen

Birra in stile weizen morbida e vellutata che viene prodotta con un'elevata percentuale di frumento ed orzi maltati. Nel bicchiere presenta un caratteristico colore giallo intenso ed una cremosa schiuma bianca, da cui il nome Weisse "bianco", appunto. L'intenso aroma di banana ed i sapori pepati derivano dal ceppo di lievito bavarese impiegato.

---

## BIRRIFICIO ARTIGIANALE ESTENSE (PD) BIONDA SESSION (APA) CALLE SAN MIGUEL 426 - 6,50€

Grado Alcolico: 5,0 %  
Tipologia: Bionda Session APA

La Calle San Miguel 426 è una birra bionda leggera dal colore oro intenso ed una schiuma abbondante e persistente. Avvicinando il bicchiere si viene pervasi da intensi profumi di pompelmo e frutta esotica. Questa birra, prodotta ad alta fermentazione con l'utilizzo di luppoli americani, è stata ideata e fortemente voluta per ringraziare David y Linda Diaz, una speciale famiglia habanera che vive nell'omonima "Calle San Miguel", al civico 426 nel barrio Centro Habana. Riconoscente per la calorosa accoglienza e fratellanza che sempre mi riservano, dedico loro questa speciale cerveza.

---

## BIRRIFICIO ARTIGIANALE ESTENSE (PD) DON PABLO (PILS) - 6,50€

Grado Alcolico: 4,8%

Tipologia: Pils

Dissetante e delicata, con una leggera percezione dell'amaro, la Don Pablo è birra ideata in stile pils, vengono impiegati un malto Boemo molto chiaro, ed una miscela di luppoli europei che dona un'eccellente sentore erbaceo e floreale. Una lenta lagerizzazione prossima agli zero gradi, che si protrae per diverse settimane, affina e completa questa nobile birra.

---

BIRRA RAFFO ALLA SPINA 40CL 5€ 20CL 3,5€ -

---

**BIRRA LEFFE ROSSA ALLA SPINA 50CL 7€ 33CL 5€ -**

---

**BIRRA BIONDA NASTRO AZZURRO ALLA SPINA 40CL 4.5€ 20CL 2.5€ -**

---

**HEINEKEN - 4,00€**

bottiglia 0.66 cl

---

**WEIZEN ERDINGER - 4,50€**

bottiglia 0.50 cl

---

**HEINEKEN ANALCOLICA - 3,50€**

bottiglia 0.33 cl

---



# CONTORNI E INSALATONE

## **INSALATONA ORTO E MARE - 13,00€**

Insalata verde, carote, pomodori, insalata di mare, gamberetti e salsa cocktail

---

## **PATATINE FRITTE - 4,00€**

---

## **MINI BURGER QUINOA - 12,00€**

Hamburger con verdure, quinoa e semi di lino (senza glutine) accompagnata con verdure alla griglia e patate al forno

---

## **PATATE AL FORNO - 4,00€**

---

## **VERDURA COTTA - 4,00€**

---

## **VERDURE ALLA GRIGLIA - 6,00€**

melanzane zucchine peperoni

---

## **INSALATONA FANTASIA - 12,00€**

Insalata verde, carote, pomodori, mais ,olive tonno e mozzarella

---

## **INSALATA POMODORI E CAROTE - 4,00€**

---

# DESSERT

## CHEESE CAKE AL CARMELLO SALATO - 5,50€

---

## BABA RUM E CREMA - 6,00€

Classico della pasticceria napoletana arricchito con crema chantilly e amarena sciroppate con una bagna deliziosissima.

---

## DELIZIA AL LIMONE - 6,00€

Dolce tipico della costiera amalfitana, guscio semisferico di pan di Spagna ripieno e ricoperto da una ricca crema al limone e limoncello.

---

## PASTIERA NAPOLETANA - 5,50€

La pastiera è un dolce partenopeo, a base di pasta frolla ripiena ricotta, grano bollito, crema e l'inconfondibile aroma di fior d'arancio.

---

## PROFITTEROL - 6,00€

bignè ripieni di crema chantilly, ricoperti con soffice crema cacao.

---

## CHEESE CAKE AI MIRTILLI - 5,00€

crumble di biscotti, crema chantilly e glassa ai mirtilli.

---

## TIRAMISU IN BICCHIERE - 5,00€

semifreddo in bicchiere con crema al mascarpone, savoiardi con caffè e decorato con finissimo cacao in polvere.  
Versione take away con bicchiere in omaggio

---

### **CANNOLO SICILIANO - 4,50€**

I cannoli siciliani sono delle cialde di pasta fritta, dette scorcia, ripiene di una squisita crema di ricotta in cui vengono racchiusi tutti i sapori e profumi di Sicilia.

---

### **CREMA AL CAFFÈ - 5,00€**

La nostra Crema al caffè è una squisita alternativa al caffè espresso.

Il sapore del caffè incontra la dolcezza vellutata della crema fresca, squisitamente dolce e rinfrescante.

Anche d'asporto

---

### **SORBETTO AL LIMONE - 5,00€**

Il grande classico, analcolico

---

# I NOSTRI IMPASTI

## IMPASTO DAL 1976 - 0,00€

Il nostro impasto segreto dal 1976. Tutte le pizze se non richiesto diversamente vengono fatte con questo impasto e con stesura classica (non alta).

---

## IMPASTO INTEGRALE - 2,00€

---

## IMPASTO ALTA NAPOLI - 1,50€

**Da una tradizione meravigliosa la nostra pizza piu' richiesta .**

Il nostro impasto alta napoli e' un classico per gli amanti della pizza soffice e dal bordo alto . Lunghissima lievitazione e altissima idratazione per un impasto alto, leggero e con maggior digeribilita' .

---

# MENU BIMBI

**FISH & CHIPS - 10,00€**

---

**PIATTO CON PROSCIUTTO COTTO & PATATINE - 10,00€**

---

**PIZZA BABY A SCELTA & PATATINE - 10,00€**

---

**PASTA AL POMODORO BABY & PATATINE - 10,00€**

Ragu' di solo manzo

comprende 1 piatto principale + patatine +1 bibita + 1 dolcetto

---

**PASTA AL RAGU BABY & PATATINE - 10,00€**

Ragu' di solo manzo

comprende 1 piatto principale + patatine +1 bibita + 1 dolcetto

---

**CHELE DI GRANCHIO & PATATINE - 10,00€**

---

**ALETTE DI POLLO & PATATINE - 10,00€**

---

**NAGGHY DI POLLO & PATATINE - 10,00€**

Crocchette di pollo fritto 6pz

---

**CROCCHETTE DI PATATE & PATATINE - 10,00€**

Crocchette di patate 6pz

---

**CALZONCELLO FRITTO & PATATINE - 10,00€**

Soffice e morbido , gustoso panzerotto fritto a mezzaluna farcito con pomodoro e mozzarella

---

**COTOLETTA E PATATINE BABY - 10,00€**

---

**SALSICCIA ALLA GRIGLIA & PATATINE BABY - 10,00€**

Salsiccia cotta alla griglia

---

**HAMBURGER & PATATINE BABY - 10,00€**

hamburger di manzo & patatine fritte con salse

---

# PAELLA

## PAELLA DE PESCADO CLICCA X INFO - 50,00€

La nostra apprezzatissima PAELLA DE PESCADO un piatto dai mille colori ... giallo zafferano, il rosso dei peperoni, il verde dei piselli e tutti i sapori del mare con cozze, vongole, calamari, seppie, polipo, totano, gamberi, gamberoni, capesante ..... tanta bontà e abbondanza !

Prezzo per porzione 25€ Ordine minimo 2 porzioni

---



# PAUSA PRANZO

**PAUSA PRANZO - 15,00€**

**Mercoledì 16 OTTOBRE 2024**

**1 PRIMO PIATTO a scelta**

- Rigatoni cacio e pepe
- Pasta all'Amatriciana
- Pasta all'arrabbiata

**1 SECONDO PIATTO a scelta**

- Bistecca di maiale
- Alette di pollo
- Prosciutto crudo e grana

**CONTORNI**

- Piselli spadellati
- Insalata mista
- Pomodori e cipolla

**ACQUA VINO E CAFFE'**  
dalle ore 12 alle ore 13.45

---

# PIZZE ALLE VERDURE

## **MELANZANE - 8,00€**

Pomodoro Mozzarella melanzane grigliate

---

## **VEGETARIANA - 9,00€**

Pomodoro Mozzarella cipolla olive carciofi peperoni asparagi spinaci o friarielli zucchine  
melanzane

---

## **GRIGLIA - 8,50€**

Pomodoro Mozzarella Verdure grigliate

---

## **POMODORINI RUCOLA E GRANA - 9,00€**

Pomodoro Mozzarella Pomodorini in cottura e a fine cottura rucola e grana

---

## **VERDURELLA - 10,00€**

Pomodoro Mozzarella senza lattosio e verdure alla griglia

---



## PIZZE ALTE NAPOLI

### FANTASTICA - 13,00€

Base margherita con Pomodoro Mozzarella Burrata, filetti di acciughe, pesto di basilico e pomodorini confit

---

### MARGHERITA ALTA NAPOLI - 7,00€

Pomodoro, Mozzarella ,basilico e bocconcini di bufala a fine cottura

---

### BUFALA ALTA NAPOLI - 8,00€

Base margherita con pomodorini basilico e bufala a fine cottura

---

### MARINARA CON BUFALA ALTA NAPOLI - 7,00€

Pomodoro aglio origano basilico

---

### PISTACCHIO MORTADELLA & BURRATA ALTA NAPOLI - 14,00€

Pizza Bianca con mozzarella , mortadella burrata, granella e crema al pistacchio tutto a fine cottura.

---

### **FANTASTICA ALTA NAPOLI - 13,00€**

Pomodoro, Mozzarella, Filetti di acciughe, Pomodorini confit, pesto di basilico, burratina pugliese e foglie di basilico fresco

---

### **SAPORITA ALTA NAPOLI - 13,00€**

Base bianca con crema di zucca, mozzarella, formaggio brie, code di gambero, julienne di zucchine, bacon, grana

---

### **PAESANA ALTA NAPOLI - 8,50€**

Pizza bianca con mozzarella salsiccia e friarielli

---

### **CALZONE FRITTO - 8,50€**

A pizza fritta tipica dello street food partenopeo. Noi ve la proponiamo con Pomodoro Mozzarella e basilico. ... nei weekend non sempre disponibile.

---

### **AGEROLESE - 8,50€**

Pomodoro Mozzarella porcini pomodorini salamino e scamorza a fine cottura

---

### **CRUDO E BURRATA - 9,00€**

Base margherita con pomodoro mozzarella, prosciutto crudo e burrata a fine cottura

---

### **POMODORINI RUCOLA E BURRATA - 10,00€**

Pomodoro Mozzarella Pomodorini Rucola e Burratina a fine cottura

---

# PIZZE CON BURRATA

## **PISTACCHIO MORTADELLA E BURRATA - 13,00€**

Pizza Bianca solo con mozzarella in cottura e a fine cottura mortadella crema di pistacchio, granella di pistacchio e burrata fresca

---

## **FANTASTICA - 13,00€**

Base margherita con Pomodoro Mozzarella Burrata, filetti di acciughe, pesto di basilico e pomodorini confit

---

## **SALMONE RUCOLA E BURRATA - 12,00€**

Pizza Bianca , Mozzarella in cottura e Salmone affumicato Rucola e Burratina pugliese a fine cottura

---

## **CRUDO E BURRATA - 9,00€**

Base margherita con pomodoro mozzarella, prosciutto crudo e burrata a fine cottura

---

## **PROSCIUTTO PORCINI E BURRATA - 10,00€**

Pomodoro Mozzarella Prosciutto cotto Porcini e Burratina a fine cottura

---

## **POMODORINI RUCOLA E BURRATA - 10,00€**

Pomodoro Mozzarella Pomodorini Rucola e Burratina a fine cottura

---

# PIZZE DI MARE

## FRUTTI DI MARE - 13,00€

Base margherita con Pomodoro Mozzarella insalata di mare e a fine cottura il nostro saute di cozze vongole in rosso con capasanta centrale.

---

## GHIOTTOSA - 12,00€

Base bianca con mozzarella, code di gambero sgusciate, salmone e capasanta centrale

---

## GAMBERETTI & RUCOLA - 10,00€

Pomodoro Mozzarella Gamberi e rucola a fine cottura

---

## SALMONE RUCOLA E BURRATA - 12,00€

Pizza Bianca , Mozzarella in cottura e Salmone affumicato Rucola e Burratina pugliese a fine cottura

---

# PIZZE SFIZIOSE

## **PATATOSA - 6,50€**

Pomodoro Mozzarella Patatine fritte a fine cottura

---

## **CALZONE FRIARIELLI E SALSICCIA - 8,00€**

Bianco senza pomodoro con salsiccia friarielli e mozzarella

---

## **CALZONE TRADIZIONALE AL FORNO - 8,00€**

Pomodoro mozzarella prosciutto cotto funghi e salamino

---

## **RADICCHIO PORCINI E SCAMORZA - 10,00€**

Pomodoro Mozzarella radicchio porcini in cottura e scamorza a fine cottura

---

## **PORCINI ASIAGO E PORCHETTA - 9,00€**

Pomodoro Mozzarella porcini e asiago in cottura e porchetta a fine cottura

---

## **SAPORITA - 13,00€**

Base bianca con crema di zucca, mozzarella, bacon, gamberetti, brie, e a fine cottura julienne di zucchini e formaggio a scaglie.

---

## **CALZONE FRITTO - 8,50€**

A pizza fritta tipica dello street food partenopeo. Noi ve la proponiamo con Pomodoro Mozzarella e basilico. ... nei weekend non sempre disponibile.

---

**AGEROLESE - 8,50€**

Pomodoro Mozzarella porcini pomodorini salamino e scamorza a fine cottura

---

**PATATOSA E WURSTEL - 7,00€**

Pomodoro Mozzarella Patatine fritte e wurstel

---

**SALSICCIA E PATATE AL FORNO - 7,50€**

Pomodoro Mozzarella salsiccia e patate al forno

---

**RADICCHIO GORGONZOLA E SALSICCIA - 9,00€**

Pomodoro Mozzarella radicchio gorgonzola e salsiccia tutto in cottura

---

**PHILADELPHIA - 8,00€**

Pomodoro Mozzarella Pomodorini gamberetti e a fine cottura philadelphia

---

**NOCINA - 9,00€**

Pomodoro Mozzarella gorgonzola e a fine cottura speck e noci

---

**CANADESE SUPER - 10,00€**

Pomodoro mozzarella prosciutto salamino salsiccia wurstel bacon soppressa

---

**PAESANA - 8,50€**

Base bianca mozzarella friarielli e salsiccia



---

**PARMIGIANA - 8,00€**

Pomodoro mozzarella melanzane grana in cottura extra salsa di pomodoro

---

**ZUCCHINE BRIE CRUDO - 9,00€**

Pomodoro mozzarella zucchine grigliate formaggio brie e a fine cottura prosciutto crudo

---

**PATATOSA CON SALSICCIA - 7,50€**

---

**SICILIANA - 9,00€**

Pomodoro Mozzarella Acciughe capperi olive

---

# PRIMI DI MARE

## SPAGHETTI ALLO SCOGLIO - 18,00€

Spaghetti allo scoglio a modo nostro con tutta la varietà del pesce e la dolcezza del pomodoro del sud

---

## SPAGHETTI ALLE VONGOLE IN BIANCO - 16,00€

Piatto classico e gustosissimo in cui le vongole sono le vere protagoniste ....in bianco aglio olio extravergine e prezzemolo

---

## SCIALATIELLI ALL'ASTICE - 22,00€

...piatto prelibato servito con sugo di pomodoro, pomodorini e 1/2 astice in bellavista con tutta la sua polpa da gustare

---

## GNOCCHETTI CAPESANTE E PORCINI - 15,00€

---

## PACCHERI CON TONNO FRESCO OLIVE E POMODORINI - 16,00€

Pasta fatta in casa, forma a grandi maccheroni conditi con sughetto di spada olive taggiasche e pomodorini

---

## GNOCCHETTI CON POLPA GRANCHIO - 15,00€

---

## SCIALATIELLI DELLO CHEF - 16,00€

La nostra pasta fatta in casa con sugo ai frutti di mare, pomodorini, vongole seppie calamari gamberi

---

# PRIMI PIATTI

## **TORTELLINI PANNA PROSCIUTTO - 10,00€**

Tortellini alla carne con panna e prosciutto cotto

---

## **PENNE ALL'ARRABBIATA - 9,00€**

---

## **LASAGNE AL FORNO (PASTICCIO) - 10,00€**

pasticcio di carne fatto in casa besciamella e ragu'

---

## **GNOCCHI ALLA SORRENTINA - 10,00€**

Pomodoro mozzarella basilico e origano

---

## **PASTA AL RAGU - 8,00€**

Ragu' di solo manzo

comprende 1 piatto principale + patatine +1 bibita + 1 dolcetto

---

## **SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO - 9,00€**

Non sempre disponibile nel weekend. Chiedere se disponibile al momento dell'ordine.

---

# SECONDI DI CARNE

**MOZZARELLA DI BUFALA - 12,00€**

---

**MINI BURGER QUINOA - 12,00€**

Hamburger con verdure, quinoa e semi di lino (senza glutine) accompagnata con verdure alla griglia e patate al forno

---

**TAGLIATA DI POLLO - 13,00€**

---

**FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA - 20,00€**

con contorni misti inclusi

---

**TAGLIATA DI MANZO - 20,00€**

---

**COSTATA DI MANZO - 35,00€**

da 900 gr , tagliata al momento  
con contorni misti inclusi.

---

**BRACIOLA DI MAIALE - 12,00€**

Non sempre disponibile nel weekend. Chiedere se disponibile al momento dell'ordine.

---

**HAMBURGER & PATATINE - 12,00€**

hamburger di manzo & patatine fritte con salse

---

**SALSICCIA ALLA GRIGLIA - 12,00€**

Non sempre disponibile nel weekend. Chiedere se disponibile al momento dell'ordine.

---

**PETTO DI POLLO GRIGLIATO - 12,00€**

---

# SECONDI DI MARE

**CALAMARI IN UMIDO CON PISELLI - 16,00€**

---

**GAMBERI FRITTI - 15,00€**

---

**FRITTURA DI PARANZA CORE NAPOLI - 18,00€**

La nostra Frittura mista di pesce, calamari, gamberetti, verdure fritte, e tutto il pesce di paranza (triglie, sarde, sogliole...) secondo disponibilit  di giornata con polenta e la nostra salsa corenapoli.

---

**FRITTURA CALAMARI E GAMBERI - 15,00€**

Frittura con calamari gamberetti e verdure fritte con polenta e la nostra salsa corenapoli

---

**CALAMARI FRITTI - 15,00€**

Frittura con solo calamari, polipetti, e verdure, con polenta e la nostra salsa corenapoli

---

**GRIGLIATA MISTA DI PESCE - 22,00€**

Piatto misto alla griglia con Scampi Gamberoni Calamari Capesante Branzino Gamberi Spada Tonno o Salmone

La composizione potrebbe cambiare ma con un prodotto di ugual valore.

---

**FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA PISTACCHIATO - 16,00€**

Tenerissimo filetto di salmone cotto alla griglia, avvolto da una salsa al pistacchio e la sua granella

---

**CALAMARI ALLA GRIGLIA - 16,00€**

---

**FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA (2PZ) - 18,00€**

Cottura alla griglia aglio olio prezzemolo

---

**TAGLIATA DI TONNO - 20,00€**

Tagliata di tonno tenerissima ....cottura media

---

**SPADA ALLA GRIGLIA - 16,00€**

---

# VINI

## PROSECCO CALICE TREVISO D.O.C. - 3,50€

Il colore paglierino luminoso e le miscele di profumi floreali, erbe aromatiche e glicine donano un gusto secco e deciso a questo Prosecco Brut dal perlage persistente.

Ottimo come aperitivo, può condurre un pasto intero.  
Si accompagna con antipasti di pesce e verdure, primi con frutti di mare, pesci al forno.

Az. CIVRAN (TV)

Gradazione  
11% Vol

---

## CUSTOZA CALICE AZ. AGR. CAVALCHINA CUSTOZA (SOMMACAMPAGNA) - 3,50€

CUSTOZA, Alcool: 12,5  
UVE Garganega, Trebbiano, Chardonnay e Cortese  
ZONA DI PRODUZIONE  
Sulle ultime propaggini delle colline veronesi.

---

## LUGANA CALICE DOC SARAH'S FATTORI - 3,50€

Bianco Fermo. Il *Lugana DOC Sarah's* è un vino bianco non frizzante, versatile e adatto ad abbinamenti gastronomici raffinati. Si sposa alla perfezione con piatti a base di pesce.

Alcool: 12.5

---

## TRENTODOC MAXIMUM BLANC DE BLANCS FERRARI COPIA - 45,00€

Prima etichetta prodotta da Giulio Ferrari a inizio novecento è il Blanc de Blanc dallo stile inconfondibile che conquista per freschezza e fragranza.

Di grande intensità. Le note fruttate tipiche dello Chardonnay preludono a piacevoli sentori di crosta di pane e nocciola conferiti dagli oltre 30 mesi di affinamento sui lieviti.

**GRADAZ ALCOLICA 12.5%**

---

## PROSECCO TREVISO BRUT D.O.C. - 16,00€

Il colore paglierino luminoso e le miscele di profumi floreali, erbe aromatiche e glicine donano un gusto secco e deciso a questo Prosecco Brut dal perlage persistente.

Ottimo come aperitivo, può condurre un pasto intero.  
Si accompagna con antipasti di pesce e verdure, primi con frutti di mare, pesci al forno.

Az. CIVRAN (TV)

Gradazione  
11% Vol



---

**PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY BORTOLUZ SUPERIORE - 18,00€**

**BORTOLUZ**

**ZONA DI PRODUZIONE:**  
Ripidi vigneti collinari situati a 200,7-400 metri s.l.m. in comune di Valdobbiadene

**SPUMANIZZAZIONE:**  
Metodo Charmat 50 gg

**GRADAZIONE ALCOLICA:**  
11,5% vol

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:**  
Ottimo come aperitivo, ideale con piatti leggeri e raffinati della cucina mediterranea

---

**TRENTODOC CUVÉE 28 - 25,00€**

Zona di produzione Colline a nord di Trento.

Uve Chardonnay

Caratteristiche organolettiche Brut dal profumo intenso ed elegante di frutta gialla matura con note di nocciola e un tocco dolce di vaniglia. Con il lungo affinamento sui lieviti, questo Trentodoc offre un grande equilibrio tra struttura e acidità con una piacevole freschezza e un finale minerale.

Grado alcolico 12,5%

---

**IRPINIA FALANGHINA DOC "MORABIANCA" 2023 - MASTROBERARDINO - 18,00€**

Denominazione: Irpinia DOC

Alcol: 13% è un bianco campano che si lascia apprezzare in tutto e per tutto. Versatile ed eclettico negli abbinamenti, è una Falanghina davvero gradevolissima.

---

**PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY FOSMARAI - 20,00€**

E' uno spumante d'eccellenza, questo vino elegante esalta al meglio l'unicità delle uve di Valdobbiadene.

---

**CUSTOZA AZ. AGR. CAVALCHINA CUSTOZA (SOMMACAMPAGNA) - 14,00€**

CUSTOZA Alcol: 12,5  
UVE Garganega, Trebbiano, Chardonnay e Cortese  
**ZONA DI PRODUZIONE**  
Sulle ultime propaggini delle colline veronesi.

---

**LUGANA DOC SARAH'S FATTORI - 16,00€**

Bianco Fermo. Il *Lugana DOC Sarah's* è un vino bianco non frizzante, versatile e adatto ad abbinamenti gastronomici raffinati. Si sposa alla perfezione con piatti a base di pesce.

Alcol: 12.5

---

## INDEX

### A

ACQUA naturale o frizzante 5  
AGEROLESE 20, 24  
ALETTE DI POLLO 2  
ALETTE DI POLLO & PATATINE 14  
ANELLI DI CIPOLLA 3  
ANTIPASTO misto pesce assortito 1  
ARANCINI PIU GUSTI 3

### B

BABA RUM E CREMA 11  
Birra bionda NASTRO AZZURRO alla spina 40cl 4.5€ 20cl 2.5€ 8  
Birra LEFFE rossa alla spina 50cl 7€ 33cl 5€ 8  
Birra RAFFO alla spina 40cl 5€ 20cl 3.5€ 7  
Birrificio Artigianale Estense (PD) American India Pale Ale (IPA) 7  
Birrificio Artigianale Estense (PD) Bionda Session (APA ) CALLE SAN MIGUEL 426 7  
Birrificio Artigianale Estense (PD) DON PABLO (Pils) 7  
Birrificio Artigianale Estense (PD) WEISSE (WEIZEN) 7  
BRACIOLA DI MAIALE 28  
BUFALA ALTA NAPOLI 19

### C

CALAMARI ALLA GRIGLIA 31  
CALAMARI FRITTI 30  
CALAMARI in umido con piselli 30  
CALZONCELLO FRITTO 2  
CALZONCELLO FRITTO & PATATINE 15  
CALZONE FRIARIELLI E SALSICCIA 23  
CALZONE FRITTO 20, 23  
CALZONE tradizionale al forno 23  
CANADESE SUPER 24  
CANNOLO SICILIANO 12  
CAPESANTE ALLA GRIGLIA 1  
CAPRESE 4  
CHEESE CAKE AI MIRTILLI 11  
CHEESE CAKE AL CARMELLO SALATO 11  
CHELE DI GRANCHIO 3  
CHELE DI GRANCHIO & PATATINE 14  
COCA LATTINA 5  
COCA NO CAFFEINA 5  
COCA ZERO LATTINA 5  
COCKTAIL DI GAMBERI 1  
COSTATA DI MANZO 28  
COTOLETTA E PATATINE baby 15  
COZZE IN ROSSO 1  
CREMA AL CAFFE 12  
CROCCHIE' NAPOLETANO 4  
CROCCHETTE DI PATATE 3  
CROCCHETTE DI PATATE & PATATINE 15  
CRUDO E BURRATA 20, 21  
CUSTOZA Az. Agr. Cavalchina Custoza (Sommacampagna) 33  
CUSTOZA CALICE Az. Agr. Cavalchina Custoza (Sommacampagna) 32

## **D**

DELIZIA AL LIMONE 11

## **F**

FALAFEL 2

FANTA LATTINA 5

FANTASTICA 19, 21

FANTASTICA ALTA NAPOLI 20

FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA (2pz) 31

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 28

FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA PISTACCHIATO 30

FIOR DI ZUCCA FRITTI 4

FISH & CHIPS 14

FRITTO NAPOLI 2

FRITTURA CALAMARI E GAMBERI 30

FRITTURA di PARANZA CORE NAPOLI 30

FRUTTI DI MARE 22

## **G**

GAMBERETTI & RUCOLA 22

GAMBERI FRITTI 2, 30

GHIOTTOSA 22

GNOCCHETTI CAPESANTE E PORCINI 26

GNOCCHETTI CON POLPA GRANCHIO 26

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 27

GRIGLIA 18

GRIGLIATA MISTA DI PESCE 30

## **H**

HAMBURGER & PATATINE 29

HAMBURGER & PATATINE baby 15

HEINEKEN 8

HEINEKEN ANALCOLICA 8

## **I**

IMPASTO ALTA NAPOLI 13

IMPASTO DAL 1976 13

IMPASTO INTEGRALE 13

INSALATA DI MARE 1

INSALATA POMODORI E CAROTE 9

INSALATONA FANTASIA 9

INSALATONA ORTO E MARE 9

IRPINIA FALANGHINA DOC "Morabianca" 2023 - Mastroberardino 33

## **J**

JALAPENOS 3

## **L**

LASAGNE AL FORNO (Pasticcio) 27

LEMONSODA 5

LUGANA CALICE DOC Sarah's Fattori 32

LUGANA DOC Sarah's Fattori 33

## **M**

MARGHERITA ALTA NAPOLI 19

MARINARA CON BUFALA ALTA NAPOLI 19

MELANZANE 18

MINI BURGER QUINOA 9, 28

MOZZARELLA DI BUFALA 2, 28  
MOZZARELLINE IN CARROZZA 2

## **N**

NAGGHY DI POLLO & PATATINE 14  
NOCINA 24

## **O**

OLIVE ASCOLANE 3

## **P**

PACCHERI CON TONNO FRESCO OLIVE E POMODORINI 26  
PAELLA DE PESCADO [clicca x info](#) 16  
PAESANA 24  
PAESANA ALTA NAPOLI 20  
PARMIGIANA 25  
PASTA AL POMODORO baby & PATATINE 14  
PASTA AL RAGU 27  
PASTA AL RAGU baby & PATATINE 14  
PASTIERA NAPOLETANA 11  
PATATE AL FORNO 9  
PATATINE FRITTE 2, 9  
PATATOSA 23  
PATATOSA CON SALSICCIA 25  
PATATOSA E WURSTEL 24  
PAUSA PRANZO 17  
PENNE ALL'ARRABBIATA 27  
PETTO DI POLLO GRIGLIATO 29  
PHILADELPHIA 24  
PIATTO CON PROSCIUTTO COTTO & patatine 14  
PIATTO FREDDO CON CRUDO E BOCCONCINI 4  
PISTACCHIO MORTADELLA & BURRATA ALTA NAPOLI 19  
PISTACCHIO MORTADELLA E BURRATA 21  
PIZZA BABY A SCELTA & patatine 14  
POLENTINE FRITTE CON SPECK 3  
POMODORINI RUCOLA E BURRATA 20, 21  
POMODORINI RUCOLA E GRANA 18  
PORCINI ASIAGO E PORCHETTA 23  
PROFITTEROL 11  
PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA E CONFIT 4  
PROSCIUTTO PORCINI E BURRATA 21  
PROSECCO CALICE Treviso D.O.C. 32  
PROSECCO Treviso Brut D.O.C. 32  
PROSECCO Valdobbiadene DOCG Extra Dry BORTOLUZ Superiore 33  
PROSECCO Valdobbiadene DOCG Extra Dry FOSMARAI 33

## **R**

RADICCHIO GORGONZOLA E SALSICCIA 24  
RADICCHIO PORCINI E SCAMORZA 23  
RED BULL 6

## **S**

SALMONE RUCOLA E BURRATA 21, 22  
SALSICCIA ALLA GRIGLIA 29  
SALSICCIA ALLA GRIGLIA & PATATINE baby 15  
SALSICCIA E PATATE AL FORNO 24  
SAPORITA 23  
SAPORITA ALTA NAPOLI 20

SCIALATIELLI ALL'ASTICE 26  
SCIALATIELLI DELLO CHEF 26  
SICILIANA 25  
SORBETTO AL LIMONE 12  
SPADA ALLA GRIGLIA 31  
SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO 27  
SPAGHETTI ALLE VONGOLE in bianco 26  
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO 26  
SPRITE LATTINA 5

## **T**

TAGLIATA DI MANZO 28  
TAGLIATA DI POLLO 28  
TAGLIATA DI TONNO 31  
THE LIMONE 5  
THE PESCA 5  
TIRAMISU in bicchiere 11  
TORTELLINI PANNA PROSCIUTTO 27  
Trentodoc Cuvée 28 33  
Trentodoc Maximum Blanc de Blancs FERRARI Copia 32

## **V**

VEGETARIANA 18  
VERDURA COTTA 9  
VERDURE ALLA GRIGLIA 9  
VERDURELLA 18

## **W**

WEIZEN ERDINGER 8

## **Z**

ZEPPOLINE DI ALGHE 3  
ZUCCHINE BRIE CRUDO 25