

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

CAPESANTE 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 !

CALAMARI IN UMIDO - 15,00€

Calamari in umido con il nostro sughetto alla marinara piselli e polenta

ANTIPASTI E FRITTI

PATATE DIPPERS - 5,00€

Patate fritte a petalo con la buccia

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)

PATATINE FRITTE - 4,00€

PIATTO FREDDO CON CRUDO E BOCCONCINI - 15,00€

PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA E CONFIT - 15,00€

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

BIBITE

COCA ALLA SPINA MEDIA 4€ PICCOLA 3€ -

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

Culligan utilizza la **tecnologia a 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 per virus e batteri garantendo l'erogazione di un'acqua 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 materiali idonei al contatto dell'acqua per uso alimentare.

RED BULL - 3,50€

COCA ALLA SPINA MEDIA 4€ PICCOLA 3€ -

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", 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 KROMBACHER - 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€

PATATE FRITTE DIPPER (CON LA BUCCIA) - 5,00€

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

TORTA DELLA NONNA 2.0 - 6,00€

CHEESE CAKE (RED KISS) - 6,00€

Dolce mousse al mascarpone e crema chantilly, salsa al lampone e croccante base di biscotto...

CHEESE CAKE AL CAMELLO SALATO - 6,00€

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 - 6,00€

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€

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

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

PIATTO CON PROSCIUTTO COTTO & PATATINE - 10,00€

PIZZA BABY A SCELTA & PATATINE - 10,00€

CHELE DI GRANCHIO & PATATINE - 10,00€

ALETTE DI POLLO & PATATINE - 10,00€

NAGGHY DI POLLO & PATATINE - 10,00€

Crocchette di pollo fritto 6pz

COTOLETTA E PATATINE BABY - 10,00€

HAMBURGER & PATATINE BABY - 10,00€

hamburger di manzo & patatine fritte con salse

PAELLA

PAELLA DE PESCADO CONSIGLIATA LA PRENOTAZIONE - 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€

MENU DEL GIORNO

Lunedì 10 Marzo dalle ore 12 alle ore 13.45

Consigliatissimo prenotare

1 PRIMO PIATTO a scelta

-Spaghetti aglio olio peperoncino

-Pasta all'arrabbiata

-Pasta al ragu' di solo manzo

1 SECONDO PIATTO a scelta

-Spezzatino di vitello con polenta

-Stinco di maiale al forno

-Vitello tonnato

CONTORNI

-Verdura cotta

-Insalata mista

-Pomodori e cipolla

ACQUA 1/4 E CAFFE' compresi

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

MARGHERITA ALTA NAPOLI - 7,00€

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

BUFALA ALTA NAPOLI - 9,50€

Base margherita con pomodorini basilico e bufala a fine cottura

MARINARA CON BUFALA ALTA NAPOLI - 8,50€

Pomodoro aglio origano basilico

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

PIZZE SFIZIOSE

CREMOSA AI FORMAGGI - 13,00€

Base bianca con crema di formaggio, mozzarella, gamberetti, e zucchine grigliate

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

AGEROLESE - 8,50€

Pomodoro Mozzarella porcini pomodorini salamino e scamorza 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 frita tipica dello street food partenopeo. Noi ve la proponiamo con Pomodoro Mozzarella e basilico. ... nei weekend non sempre disponibile.

PATATOSA E WURSTEL - 7,00€

Pomodoro Mozzarella Patatine fritte e wurstel

SALSICCIA E PATATE AL FORNO - 8,00€

Pomodoro Mozzarella salsiccia e patate al forno

RADICCHIO GORGONZOLA E SALSICCIA - 9,00€

Pomodoro Mozzarella radicchio gorgonzola e salsiccia tutto in cottura

PHILADELPHIA - 8,50€

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 - 9,00€

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 protagonistein 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 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

LASAGNE AL FORNO (PASTICCIO) - 10,00€

pasticcio di carne fatto in casa besciamella e ragu'

SECONDI DI CARNE

TAGLIATA DI MANZO - 20,00€

SECONDI DI MARE

CALAMARI IN UMIDO CON PISELLI - 16,00€

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

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

Cottura alla griglia aglio olio prezzemolo

TAGLIATA DI TONNO - 20,00€

Tagliata di tonno tenerissimacottura media

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.

Vitigni: Falanghina 100%

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 4
AGEROLESE 18
ALETTE DI POLLO & PATATINE 11
ANTIPASTO misto pesce assortito 1

B

BABA RUM E CREMA 8
Birra bionda NASTRO AZZURRO alla spina 40cl 4.5€ 20cl 2.5€ 6
Birra LEFFE rossa alla spina 50cl 7€ 33cl 5€ 6
Birra RAFFO alla spina 40cl 5€ 20cl 3.5€ 5
Birrificio Artigianale Estense (PD) American India Pale Ale (IPA) 5
Birrificio Artigianale Estense (PD) Bionda Session (APA) CALLE SAN MIGUEL 426 5
Birrificio Artigianale Estense (PD) DON PABLO (Pils) 5
Birrificio Artigianale Estense (PD) WEISSE (WEIZEN) 5
BUFALA ALTA NAPOLI 15

C

CALAMARI FRITTI 24
CALAMARI IN UMIDO 1
CALAMARI in umido con piselli 24
CALZONE FRIARIELLI E SALSICCIA 18
CALZONE FRITTO 19
CALZONE tradizionale al forno 18
CANADESE SUPER 19
CANNOLO SICILIANO 9
CAPESANTE ALLA GRIGLIA 1
CHEESE CAKE (RED KISS) 8
CHEESE CAKE AL CARMELLO SALATO 8
CHELE DI GRANCHIO & PATATINE 11
COCA alla spina media 4€ piccola 3€ 3, 4
COCA LATTINA 3
COCA NO CAFFEINA 3
COCA ZERO LATTINA 3
COCKTAIL DI GAMBERI 1
COTOLETTA E PATATINE baby 11
COZZE IN ROSSO 1
CREMA AL CAFFE 9
CREMOSA AI FORMAGGI 18
CRUDO E BURRATA 16
CUSTOZA Az. Agr. Cavalchina Custoza (Sommacampagna) 27
CUSTOZA CALICE Az. Agr. Cavalchina Custoza (Sommacampagna) 26

D

DELIZIA AL LIMONE 8

F

FANTA LATTINA 3
FANTASTICA 16
FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA (2pz) 24
FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA PISTACCHIATO 24
FRITTO NAPOLI 2
FRITTURA CALAMARI E GAMBERI 24

FRITTURA di PARANZA CORE NAPOLI 24

FRUTTI DI MARE 17

G

GAMBERETTI & RUCOLA 17

GHIOTTOSA 17

GNOCCHETTI CON POLPA GRANCHIO 21

GRIGLIA 14

GRIGLIATA MISTA DI PESCE 24

H

HAMBURGER & PATATINE baby 11

HEINEKEN 6

HEINEKEN ANALCOLICA 6

I

IMPASTO ALTA NAPOLI 10

IMPASTO DAL 1976 10

IMPASTO INTEGRALE 10

INSALATA DI MARE 1

INSALATA POMODORI E CAROTE 7

INSALATONA FANTASIA 7

INSALATONA ORTO E MARE 7

IRPINIA FALANGHINA DOC "Morabianca" 2023 - Mastroberardino 27

L

LASAGNE AL FORNO (Pasticcio) 22

LEMONSODA 3

LUGANA CALICE DOC Sarah's Fattori 26

LUGANA DOC Sarah's Fattori 27

M

MARGHERITA ALTA NAPOLI 15

MARINARA CON BUFALA ALTA NAPOLI 15

MELANZANE 14

N

NAGGHY DI POLLO & PATATINE 11

NOCINA 19

P

PAELLA DE PESCADO consigliata la prenotazione 12

PAESANA 20

PARMIGIANA 20

PASTIERA NAPOLETANA 8

PATATE DIPPERS 2

PATATE FRITTE DIPPER (con la buccia) 7

PATATINE FRITTE 2, 7

PATATOSA 18

PATATOSA CON SALSICCIA 20

PATATOSA E WURSTEL 19

PAUSA PRANZO 13

PHILADELPHIA 19

PIATTO CON PROSCIUTTO COTTO & patatine 11

PIATTO FREDDO CON CRUDO E BOCCONCINI 2

PISTACCHIO MORTADELLA E BURRATA 16

PIZZA BABY A SCELTA & patatine 11

POMODORINI RUCOLA E BURRATA 16

POMODORINI RUCOLA E GRANA 14

PORCINI ASIAGO E PORCHETTA 18
PROFITTEROL 8
PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA E CONFIT 2
PROSCIUTTO PORCINI E BURRATA 16
PROSECCO CALICE Treviso D.O.C. 26
PROSECCO Treviso Brut D.O.C. 26
PROSECCO Valdobbiadene DOCG Extra Dry BORTOLUZ Superiore 27
PROSECCO Valdobbiadene DOCG Extra Dry FOSMARAI 27

R

RADICCHIO GORGONZOLA E SALSICCIA 19
RADICCHIO PORCINI E SCAMORZA 18
RED BULL 4

S

SALMONE RUCOLA E BURRATA 16
SALSICCIA E PATATE AL FORNO 19
SAPORITA 19
SCIALATIELLI ALL'ASTICE 21
SCIALATIELLI DELLO CHEF 21
SICILIANA 20
SORBETTO AL LIMONE 9
SPAGHETTI ALLE VONGOLE in bianco 21
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO 21
SPRITE LATTINA 3

T

TAGLIATA DI MANZO 23
TAGLIATA DI TONNO 25
THE LIMONE 3
THE PESCA 3
TIRAMISU in bicchiere 9
TORTA DELLA NONNA 2.0 8
Trentodoc Cuvée 28 27
Trentodoc Maximum Blanc de Blancs FERRARI Copia 26

V

VEGETARIANA 14
VERDURE ALLA GRIGLIA 7
VERDURELLA 14

W

WEIZEN krombacher 6

Z

ZUCCHINE BRIE CRUDO 20