

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", 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 CARAMELLO 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 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 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 tenerissimacottura 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