

Antipastí di pesce

Cozze alla marinara o Pepata di cozze Allergeni P-N	14,00
Polipo e patate¹ Allergeni P-N	16,00
Vongole alla marinara Allergeni P-N	18,00
Zuppetta di cozze e vongole Allergeni P-N	17,00
Alici marinate Allergeni P-N	9,00
Insalata di mare "Aragosta" Seppie, gamberi, calamari, mazzancolla, insalatina Allergeni B-N-P	19,00
Alici del Cantabrico e burrata Allergeni P-N-G	14,00
Antipasto freddo e caldo¹ Seppia, gamberi, capasanta, calamari, cozze e vongole alla marinara Allergeni B-D-N-P	22,00
Zuppetta ai frutti di mare¹ Allergeni B-N-P	22,00

Antipastí di terra

Affettato misto Allergeni N	14,00
Prosciutto e melone Allergeni N	14,00
Bresaola rucola e grana Allergeni G-N	14,00
Caprese di bufala Allergeni G	12,00
Insalatona primavera Insalata verde, rucola, radicchio, pomodori, carote, mais, tonno, bufala, cipolla Allergeni D-G-N	10,00
Insalatona terra e mare¹ Insalata verde, rucola, radicchio, pomodori, carote, funghi freschi, gamberi Allergeni B-N	12,00

Primi piatti

Sapori di mare

Risotto ai frutti di mare¹ (min. 2 persone) Cozze, vongole, gamberi, seppie, scampi Allergeni B-D-P-N	32,00
Spaghetti alla chitarra con lupini, bottarga e limone Allergeni A-N-P	18,00
Spaghetti allo scoglio¹ Allergeni A-B-N-P	22,00
Tagliatelle fatte in casa al pesto di pistacchio e gamberi¹ (al profumo di menta) Allergeni A-B-C-E-N	18,00
Tagliolini fatti in casa Aragosta¹ Cozze, vongole, scampi, mazzancolle, granchio Allergeni A-B-C-N	22,00
Tortelloni al salmone¹ Ripieni di: Salmone, Conditi con Burro e timo. Allergeni C-B-A	18,00
Spaghetti alle cozze Allergeni A-N-P	13,00

Tradizionali

Lasagne al forno (fatte in casa) Allergeni A-C-G-I-N	14,00
Spaghetti pomodoro e basilico (sugo fatto in casa) Allergeni A-C-G-I-N	10,00
Penne all'arrabbiata (sugo fatto in casa) Allergeni A-I-N	10,00
Tagliatelle alla bolognese (ragù e pasta fatti in casa) Allergeni A-C-I-N	12,00
Tagliatelle all'ortolana (pasta fatta in casa) Peperoni, melanzane, zucchine, pomodorini, funghi Allergeni A-N	12,00
Tortellini alla panna o al ragù (ragù e pasta fatti in casa) Allergeni A-C-G-I-N	12,00
Gnocchetti gorgonzola e noci (pasta fatta in casa) Allergeni A-C-G-H-N	12,00

Secondi piatti

Pesce e crostacei

Grigliata mista di pesce¹	24,00
Branzino, capesanta, spiedino di seppia, spiedino di gamberi, tonno Allergeni A-B-N-P	
Grigliata mista di crostacei¹	28,00
2 capesante, 3 scampi, 2 mazzancolle, granchio, cozze, vongole Allergeni A-B-N-P	
Sogliola alla griglia¹	19,00
Allergeni D	
Coda di rospo alla griglia¹ (l'etto)	5,00
Allergeni D	
Anguilla/Rombo freschi alla griglia (l'etto)	6,00
Allergeni D	
Branzino fresco alla griglia (l'etto)	5,00
Allergeni D	
Spiedone con mazzancolle e capesante	18,00
Allergeni D-P	
Spiedini misti alla griglia¹	16,00
Due di seppia, due di gamberi Allergeni A-B-N-P	
Capesante gratinate alla griglia¹ (4 pz.)	18,00
Allergeni A-N-P	
Fritto misto di calamari e gamberi¹	18,00
Allergeni A-N	
Scampi gratinati alla griglia¹ (6 pz.)	18,00
Allergeni A-B-N	
Gran fritto Aragosta¹ (min. 2 persone)	40,00
Calamari, gamberi, seppie, cozze, vongole, granchio, capesante, scampi, mazzancolle Allergeni A-B-D-N-P	
Trancio di tonno alla griglia¹	16,00
Allergeni D	

Secondi piatti

Carne

Bistecca di manzo ai ferri con patatine	13,00
Allergeni N	
Costata di manzo ai ferri (l'etto)	6,00
Allergeni N	
Cotoletta alla milanese con patatine	13,00
Allergeni N	
Petto di pollo¹ con patatine	12,00
Allergeni N	
Grigliata mista di carne	16,00
Arrosticino, Spiedino misto, salsiccia, lonza di maiale, pancetta	
Allergeni N	
Wurstel con patatine	11,00
Allergeni N	
Salsiccia ai ferri con patatine	11,00
Allergeni N	

Contorni

Patate fritte o crocchette di patate¹	5,00
Allergeni N	
Insalata mista di stagione	5,00
Verdure miste pastellate¹	5,00
Allergeni N	
Verdure miste grigliate o gratinate al forno	5,00
Allergeni N	

Le nostre pizze

Impasto 70% farina "0" 30% integrale

Tradizionali

Schiacciata (bianca o rossa) Allergeni A-N	3,00
Marinara (pomodoro, aglio, origano) Allergeni A-N	5,00
Margherita (pomodoro, mozzarella) Allergeni A-G-N	6,50
Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano) Allergeni A-G-N	7,50
Romana (pomodoro, mozzarella, capperi, origano, acciughe) Allergeni A-G-N	7,50
Siciliana (pomodoro, acciughe, capperi, olive nere, origano, pomodorini) Allergeni A-D-N	7,50
Prosciutto e funghi (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi) Allergeni A-G-N	8,50
Calzone (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi) Allergeni A-G-N	8,50
Capricciosa (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere) Allergeni A-G-N	9,00
Wurstel (pomodoro, mozzarella, wurstel) Allergeni A-G-N	8,00
4 Stagioni (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, salsiccia) Allergeni A-G-	9,00
4 Formaggi (pomodoro, mozzarella, gorgonzola, scamorza affumicata, grana) Allergeni A-G-N	9,00
Prosciutto crudo (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo) Allergeni A-G-N	9,00

Bianche

Caprese (mozzarella di bufala, pomodorini, basilico) Allergeni A-G-N	9,00
Delizia¹ (mozzarella, gamberi, zucchine) Allergeni A-B-G-N	10,00
My Lady (mozzarella, mascarpone, zucchine) Allergeni A-G-N	9,00
Estiva (mozzarella di bufala, pomodorini, prosciutto crudo, rucola) Allergeni A-G-N	11,00
Estensi¹ (mozzarella di bufala, gamberi, rucola, olive nere) Allergeni A-B-G-N	11,00
Fumé (mozzarella, scamorza affumicata, pomodorini, speck) Allergeni A-G-N	10,00

Le nostre pizze

Speciali

Parmigiana (pomodoro, mozzarella, melanzane, grana) Allergeni A-G-N	8,50
Vegetariana (pomodoro, mozzarella, verdure di stagione) Allergeni A-G-N	9,00
Tonno e cipolla (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla) Allergeni A-D-G-N	8,50
Emiliana (pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolla, grana) Allergeni A-G-N	8,50
Delicata¹ (pomodoro, mozzarella di bufala, gamberetti, pomodorini, basilico) Allergeni A-B-G-N	11,00
Comacchio (pomodoro, mozzarella di bufala, acciughe, olive, pomodorini, origano) Allergeni A-D-G-N	10,00
Monte Bianco (pomodoro, mozzarella, mascarpone, prosciutto crudo) Allergeni A-G-N	11,00
Sfiziosa (pomodoro, mozzarella, 4 formaggi, porcini, pomodorini) Allergeni A-G-N	10,00
Valtellina (pomodoro, mozzarella, bresaola, scaglie di grana, rucola) Allergeni A-G-N	11,00
Boscaiola (pomodoro, mozzarella, tris di funghi, speck) Allergeni A-G-N	10,00
Vulcano (pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame piccante, grana) Allergeni A-G-N	10,00
D+ (pomodoro, mozzarella, cotto, salame piccante, funghi, gorgonzola, uovo all'occhio di bue) Allergeni A-G-N	11,00
Saporita¹ (pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate fritte) Allergeni A-G-N	9,00
Su e giù (pomodoro, mozzarella, gorgonzola, porcini, speck) Allergeni A-G-N	11,00
Mare e Monti¹ (pomodoro, mozzarella, frutti di mare, funghi freschi) Allergeni A-G-N-P	11,00
Aragosta¹ (pomodoro, frutti di mare) Allergeni A-N-P	12,00
Pizza Campana Salsiccia e friarielli (pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli) Allergeni A-G-N	10,00
Pizza focosa (pomodoro, mozzarella, nduja e peperone jalapeno) Allergeni A-G-N	10,00
Pizza Puglioligure (pomodoro, burrata e olive taggiasche) Allergeni A-G-N	12,00
Pizza gigante (5 ingredienti a scelta max.)	24,00

Supplementi

Supplemento prosciutto crudo, speck, bresaola, bufala, gamberi, porcini	2,50
Supplemento altri ingredienti	1,50

Dessert

Sorbetto al limone	3,00
Tiramisù	5,00
Semifreddo al pistacchio <i>(fatto in casa)</i>	5,00
Semifreddo al cioccolato fondente <i>(fatto in casa)</i>	5,00
Panna cotta <i>(fatto in casa)</i>	5,00
Tartufo bianco/nero	5,00
Profiteroles	5,00
Meringa	5,00
Cheesecake al caramello salato <i>(fatto in casa)</i>	5,00
Macedonia di frutta di stagione o fragole	6,00
Extra panna	1,00
Aggiunta liquore	2,00

Bevande

Acqua minerale	2,50
Bibite in lattina	3,00
Coca Cola alla spina 0,2L	3,00
Coca Cola alla spina 0,4L	4,50
Coca Cola alla spina 1L	9,00

Birre

Birra alla spina 0,2L	3,50
Birra alla spina 0,4L	5,50
Birra alla spina 1L	11,00
Birre in bottiglia	
Weiss 0,5L	5,00
Lefte (rossa)	5,00

Caffetteria e liquori

Caffè espresso/ d'orzo/ decaffeinato/ ginseng	1,50
Caffè corretto	2,00
Cappuccino/ Thè caldo	2,00
Liquori nazionali e amari	4,00
Liquori esteri e whisky	5,00
Cognac francesi e whisky pregiati	5,00
Grappe	4,00
Grappe pregiate	5,00

Vini

Vini alla spina

Bianco fermo/frizzante o rosso Sangiovese ¼ L	3,00
Bianco fermo/frizzante o rosso Sangiovese ½ L	6,00
Bianco fermo/frizzante o rosso Sangiovese 1 L	11,00

Vini bianchi fermi

Soave dei colli veronesi	18,00
Lugana del Garda	20,00
Gewurtz Traminer dell'Alto adige	20,00
Muller Thurgau del Trentino	18,00
Pinot Grigio 375 ML	9,00
Vermentino della Gallura	18,00
Ribolla Gialla del Friuli	20,00
Greco di Tufo della Campania	20,00

Vini bianchi frizzanti

Pinot nero 375 ML	9,00
Muller Thurgau del Trentino	18,00
Prosecco Valdobbiadene	18,00
Prosecco Valdobbiadene (Bisol)	20,00
Pignoletto dei Colli Bolognesi	16,00

Spumanti e Champagne

Moscato d'Asti	18,00
Brut Franciacorta	26,00
Berlucchi Brut	32,00
Ferrari Brut	32,00
Moët & Chandon	60,00

Vini rossi e rose'

Rose'	15,00
Merlot	15,00
Nero d'Avola	15,00
Chianti Toscano	18,00

Menù Aragosta

(minimo 2 persone)

€ 48,00 a persona – coperto compreso – bevande escluse

Antipasto misto freddo e caldo¹

Allergeni B-D-N-P

Tortellone al salmone o spaghetti alle vongole

Allergeni A-D-B-C-G-N-P

Grigliata mista di pesce o fritto di calamari e gamberi¹

Allergeni A-B-N-P

Insalata mista o patatine fritte¹

Allergeni N

Sorbetto

Caffè

***Si informa la gentile clientela che tutti i nostri piatti sono preparati al momento.
Vi chiediamo di avere pazienza poiché richiedono tempi di cottura adeguati.***

Nell'impossibilità di reperire alcuni prodotti freschi vengono usati prodotti surgelati.

Per la salvaguardia degli alimenti si avverte la gentile clientela che alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento di temperatura adeguato alle normative vigenti.

I piatti contrassegnati con ⁽¹⁾ sono preparati con materia prima surgelata all'origine.

Nelle nostre preparazioni possono essere utilizzate sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze che vengono riconosciute nel menù attraverso le lettere corrispondenti nella lista (Reg. Ue 1169/2011) presente nel menù.

COPERTO € 2,50

Allergeni



Nelle nostre preparazioni possono essere utilizzate sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze che vengono riconosciute nel menu attraverso le lettere corrispondenti nella seguente tabella. (Reg. Ue 1169/2011)



Substances or products that cause allergies or intolerances which may be used in the preparation of our dishes are indicated in our menu with the corresponding letters from the following list. (Reg. Ue 1169/2011)

- A. **Cereali contenenti glutine** (cioè; grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
Grains containing gluten (namely; wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid strains) and derivatives.
- B. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
Shellfish and shellfish based products.
- C. **Uova** e prodotti a base di uova.
Eggs and egg based products.
- D. **Pesce** e prodotti a base di pesce.
Fish and fish based products.
- E. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
Peanuts and peanut based products.
- F. **Soia** e prodotti a base di soia.
Soy and soy based products.
- G. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
Milk and milk based products (including lactose).
- H. **Frutta a guscio** vale a dire: mandorle (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoiensis*(Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchios (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifoliae* i loro prodotti).
Nuts such as: Almonds (Amigdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecans (Carya illinoiensis(Wangenh) K.Koch), Brazilian Nuts (Bertholletia excels), pistachio (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia terrifoliae) and their products.
- I. **Sedano** e prodotti a base di sedano.
Celery and celery based products.
- L. **Senape** e prodotti a base di senape.
Mustard and mustard based products.
- M. Semi di **sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.
Sesame seeds and sesame based products.
- N. **Anidride solforosa** e **solfiti** in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10mg/Kg or 10mg/liter in terms of total SO₂ to be calculated for products ready for consumption or reconstituted according to manufacturer's instructions.
- O. **Lupini** e prodotti a base di lupini.
Lupin beans and lupin bean based products.
- P. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.
Mollusk and mollusk based products.