

ANTIPASTI

ALICI MARINATE IN EMULSIONE DI AGRUMI E ZENZERO [26, 31, 8, 71, 45, 13, 9, 58]	€10.00
INSALATA DI SEPIE CON JULIENNE DI TROPEA E LIME [42, 56, 71]	€10.00
MOSCARDINI ALLA DIAVOLA [72, 68, 14, 73, 66, 11, 74]	€10.00
INSALATA DI POLIPO E PATATA CON PICCADILLY CONFIT [38, 25, 37, 13, 9, 11, 58]	€10.00
SOUTE' DI COZZE E VONGOLE [35, 36, 11, 58, 75]	€12.00
GAMBERI AL VAPORE SU CREMA DI VERDURE DI STAGIONE [15, 13, 58, 9]	€10.00

CRUDI

TARTARE DI TONNO E AVOCADO [89, 79, 58, 9, 13, 8]	€14.00
TARTARE DI PESCE SPADA E ARANCIA [13, 58, 31]	€14.00
TARTARE DI RICCIOLA E GAMBERI [13, 9, 27, 58]	€15.00
TARTARE DI GAMBERI E ANANAS [13, 9, 27, 58]	€15.00
TAGLIERE DI CRUDI: Salmone, ricciola, gamberi, tonno e baccalà [29, 80, 40, 17, 15, 66, 83]	€18.00
CRUDO DI GAMBERI [15, 9, 53, 8, 84]	€13.00
OSTRICHE [85]	€3.50 ca- dauna

Servizio e pane €1.00

*Per le allergie e le intolleranze avvisare il personale del locale

FRITTI

FRITTO ALDROVANDI: Gamberetti, calamari, merluzzo, zucchine, carote, serviti con piadina [12, 9, 15, 16, 7, 18, 46, 86, 68, 88]	€12.00
ALICI FRITTE CON PIADINA E INSALTA MISTA [26, 12, 9, 87, 68, 86, 88]	€10.00
BACCALA' FRITTO CON VERDURA DI STAGIONE [17, 12, 88, 89, 25, 9]	€10.00
POLPETTE DEL GIORNO [89, 66, 9, 53, 13, 20, 67, 7]	€8.00

PRIMI PIATTI

CALAMARATA AL RAGU' DI TOTANI [90, 91, 64, 46, 57, 24, 51, 75, 13, 14, 9, 58, 11]	€14.00
RAVIOLI DI SCAMPI CON VONGOLE E ZAFFERANO [12, 67, 9, 58, 92, 36, 93, 75, 13, 14, 11]	€15.00
RISOTTO DEL GIORNO	
SPAGHETTO DI GRAGNANO ALLE VONGOLE VERACI [96, 36, 13, 14, 75, 58]	€15.00
FETTUCCINE PAGLIA E FIENO CON PESTO TRAPANESE E TARTARE DI TONNO CRUDO [90, 63, 6, 100, 101, 5, 14, 80, 9, 58, 13]	€15.00
GNOCCHETTI AL RAGU' DI MARE E GORGONZOLA [13, 25, 15, 38, 83, 120, 16]	€15.00

Servizio e pane €1.00

*Per le allergie e le intolleranze avvisare il personale del locale

SECONDI PIATTI

GRIGLIATA MISTA x1: Salmone, gaberone, calamari, scampi, misticanza, prezzemolo, salamoia bolognese [87, 11, 13, 14, 101, 50]	€23.00
GRIGLIATA MISTA x2: Salmone, gamberone, scampi, calamari, branzino, misticanza, salamoia bolognese [76, 87, 11, 13, 14, 101, 50]	€50.00
BACCALA' ALLA MEDITERRANEA [17, 74, 103, 102, 11, 6, 9, 58, 104]	€12.00
PESCE DEL GIORNO AL SALE (venti minuti di esecuzione) Branzino, orata, ricciola, odori misti, sale	€22.00
TAGLIATA DI TONNO CON INSALATA MISTA [80, 89, 13, 9, 50, 106, 107, 87]	€17.00
PESCE DEL GIORNO ALLA PIASTRA	€22.00
COTOLETTA DI TONNO CON CIPOLLA DI TROPEA CAMELLATA [67, 21, 11, 9, 28, 70]	€19.00

Servizio e pane €1.00

*Per le allergie e le intolleranze avvisare il personale del locale

INSALATONE

INSALATA CAMELLATA (misticanza, carote, gamberi cotti nella spremuta di arancia e zenzero, sale, pepe) [87, 46, 15, 31, 45, 9, 58]	€12.00
INSALATA DI SALMONE (misticanza, carote, pomodorini, salmone crudo) [87, 46, 37, 29]	€12.00
INSALATA DI POLIPO (misticanza, polipo, sale, pepe, patate, prezzemolo) [87, 38, 9, 58, 25, 11]	€12.00

CONTORNI

PATATE AL FORNI [25, 108, 104, 9, 58]	€5.00
INSALATA MISTA [87, 46, 5]	€5.00
CICORIA [119]	€5.00
VERDURE ALLA GRIGLIA (zucchine, radicchio trevigiano, melanzane) [18, 109, 19, 9, 58, 13]	€7.00

Servizio e pane €1.00

*Per le allergie e le intolleranze avvisare il personale del locale

VINI

Emilia-Romagna

Pignoletto classico superiore Vallona

Calice

€5.00

Bottiglia

€21.00

Marche:

Verdicchio

€5.50

€24.00

Pecorino Saladini Pilastrini

€5.00

€22.00

Passerina

€5.00

€22.00

Campania:

Falanghina

€5.00

€20.00

Greco di Tufo

€5.50

€26.00

Puglia:

Malvasia Secca

€5.00

€20.00

Sicilia:

Catarratto

€5.50

€24.00

Zibibbo

€5.00

€20.00

Sardegna:

Vermentino di Sardegna

€5.50

€24.00

VINI ROSE'

Rosè Pinot Nero

Calice

€5.50

Bottiglia

€22.00

Rosè Lagrein

€5.50

€22.00

VINI ROSSI

Pinot Nero

Calice

€5.50

Bottiglia

€25.00

Kalterersee

€5.50

€25.00

VINI

Vini bianchi fermi:

Calice

Bottiglia

Piemonte:

Roero Arnei Marchisio

€4.40

€22.00

Trentino Alto Adige:

Riesling bianco

€5.50

€24.00

Gerwurztraminer

€5.50

€23.00

Moscato Giallo

€5.50

€25.00

Friuli Venezia Giulia:

Malvasia Vosca

€5.50

€26.00

Ribolla gialla

€5.00

€20.00

Sauvignon

€5.00

€20.00

Chardonnay

€5.00

€20.00

Pinot Bianco

€5.50

€24.00

Prosecco veneto:

Prosecco Miotto Valdobbiadene Brut

€4.50

€23.00

Prosecco Miotto Valdobbiadene DOCG
Brut Nature

€5.00

€24.00

Franciacorta:

Franciacorta Vezzoli SA (100% Chardonnay)

€6.00

€30.00

Franciacorta Biondelli Satin (100%
Chardonnay)

€7.50

€33.00

Champagne del mese

BEVANDE

TONICA, LIMONATA € 3.00

COCA-COLA 33cl €3.00

COCA-COLA ZERO 33cl € 3.00

BIRRA PADOVA € 3.50

BIRRA ASAHI SUPER DRY €3.50

COCA-RUM €6.50

GIN LEMON / GIN TONIC €6.50

VODKA LEMON / TONIC €6.50

SPRITZ APEROL / CAMPARI €5.50

NEGRONI / AMERICANI €6.50

AMARO DEL CAPO €4.00

MONTENEGRO €4.00

FERNET BRANCA €4.00

BRANCA MENTA €4.00

JAGERMEISTER €4.00

SAMBUCA €4.00

AMARETTO DI SARONNO €4.00

AMARO AVERNA €4.00

PERNOD €4.00

LIMONCELLO €4.00

LIQUIRIZIA €4.00

MIRTO €4.00

GRAPPA MOSCATO MAROLO €4.00

GRAPPA BRACHETTO MAROLO €4.00

GRAPPA NEBIOLO MAROLO €4.00

JACK DANIELS €5.50

BUSCHMILLS €5.50

WILD TURKEY €5.50

CALVADOS €5.50

TANQUERAY GIN €4.50

THE LONDON GIN €6.00

VODKA RUSSIAN €4.50

BRUGAL EXTRA VIEJO XV €5.00

RON LEGENDARIO DORADO €5.00

TEQUILA ESPOLON DORADO €4.50

TEQUILA ESPOLON BIANCO €4.00

ACQUA NATURALE GASATA LORISIA €2.20

CAFFE' €1.50

CAFFE' CORRETTO €2.00