

*Sole, mare  
e  
qualcosa in più*





In questo locale si usano farine ed addensanti privi di glutine  
Chiedete al personale di sala ciò che potete mangiare

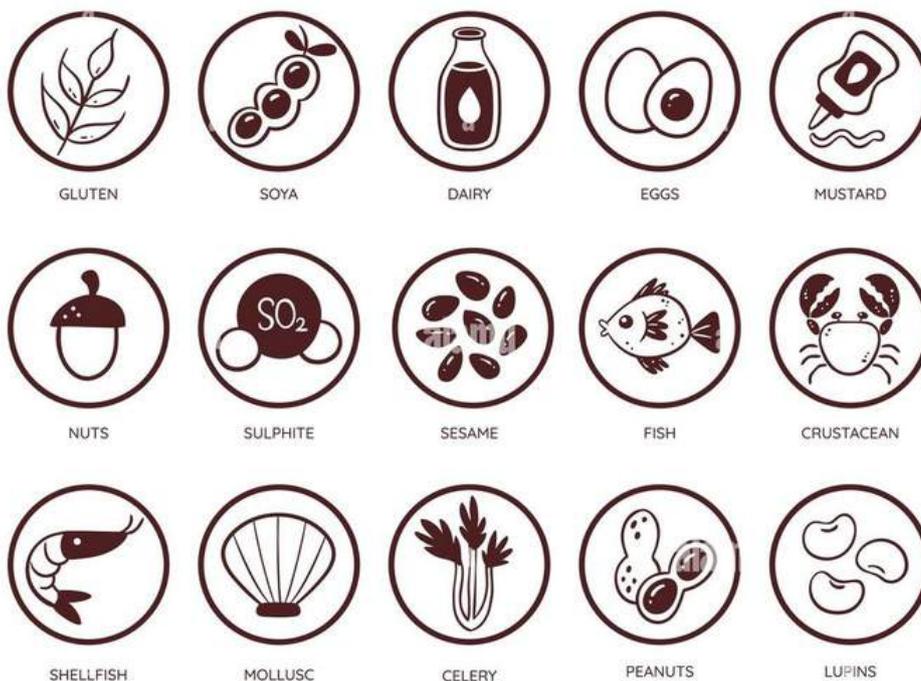
Pizza fatta in casa (abbattuta e congelata)

8€

Pane fatto in casa (abbattuto e congelato)

2€

## ***Gli Allergeni***



il coperto non si paga.  
non si preparano mezze porzioni.



# ***Gli Antipasti***



CRUSTACEAN



MOLLUSC

Insalata di mare  
6€



CRUSTACEAN



MOLLUSC

Mare freddo (2 portate)  
12€



EGGS



CRUSTACEAN



MOLLUSC

Antipasto completo  
17€



CRUSTACEAN

Cocktail di gamberi con rucola e salsa rosa  
7€



EGGS



GLUTEN

Tagliere di prosciutto crudo  
5€

***in base alla disponibilità del pescato:***



MOLLUSC

Souté di cozze  
7€



MOLLUSC

Bombetti  
10€



MOLLUSC

Raguse in porchetta  
10€



MOLLUSC

Crocette  
10€

per gli allergeni chiedere informazioni al personale di sala prima dell'ordine. nell'eventuale mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti congelati.



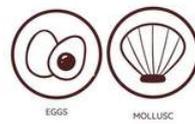
# I Nostri Primi Di Pesce



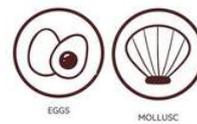
Ciavattoni alla Riki  
11€



Chitarra nera con moscardi e pendolini  
11€



Chitarra ai frutti di mare bianca o rossa  
10€



Chitarra all'astice leggermente piccante  
12€



Risotto al ragù di pesce  
10€



Risotto ai frutti di mare bianco o rosso  
10€



Gnocchi agli scampi  
11€



Ravioli panna e gamberetti  
12€



Spaghetti pomodorini e vongole nostrane  
9€



Polenta ai frutti di mare (solo in inverno)  
10€



per gli allergeni chiedere informazioni al personale di sala prima dell'ordine. nell'eventuale mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti congelati.



# Se Non Gradisci Pesce



Penne o spaghetti al pomodoro  
4€



Tortellini con la panna o al pomodoro  
8€



Arrabbiata della casa  
8€



Spaghetti pomodorini e scaglie di grana  
8€



Penne al fumè  
8€



Penne al pesto  
7€



Penne alle verdure  
8€

per gli allergeni chiedere informazioni al personale di sala prima dell'ordine. nell'eventuale mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti congelati.



# ***I Nostri Secondi Di Pesce***



Padellata inverno

17€



Sardoncini scottadito

10€



Sardoncini panati

12€



Spiedini di calamari e gamberi

14€



Arrosto misto di pesce

25€



Frittura di calamari e gamberi

13€



Frittura dell'adriatico

13€



Spigola con verdure di stagione

15€



Cozze ripiene (solo su ordinazione)

12€



per gli allergeni chiedere informazioni al personale di sala prima dell'ordine. nell'eventuale mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti congelati.



# Se Non Gradisci Pesce

Bistecca di carne alla griglia  
14€



Cotoletta di pollo con patatine fritte \*\*  
6€



Hamburger di manzo con patatine fritte \*\*  
6€

Petto di pollo alla griglia con patatine fritte  
7€

Prosciutto e melone  
6€

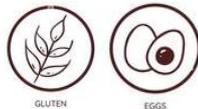
piatto per bambini \*\*

per gli allergeni chiedere informazioni al  
personale di sala prima dell'ordine.  
nell'eventuale mancanza di prodotti  
freschi verranno utilizzati prodotti  
congelati.



# I Contorni

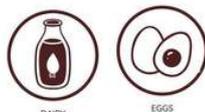
Mix di verdure  
6€



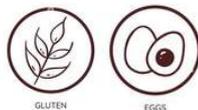
Olive all'ascolana  
7€



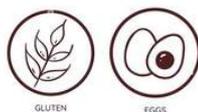
Mozzarelline fritte  
7€



Salvia e cipolla in pastella  
6€



Verdure pastellate  
6€



Patate fritte  
3,5€

Grigliata di verdure  
6€

Erba di campo piccante con patate  
7€

Spinaci all'agro, al formaggio o lessi  
7€

Insalata "come te pare"  
8€

Insalata verde, mista o di carote  
3,5€



# Le Pizze Bianche



**CIPOLLA** 4,5€

**ROSMARINO** 4,5€

 **BUFALINA** 8€

mozzarella di bufala, pendolini, origano

 **ESTATE** 7,5€

mozzarella, pomodori freschi, basilico

 **QUATTRO FORMAGGI** 7,5€

mozzarella, parmigiano, fontina, gorgonzola

 **TUTTO GUSTO** 8€

stracchino, prosciutto crudo, origano

 **BOSCO** 9€

mozzarella, funghi, spek, patate

 **VEGETARIANA** 8€

mozzarella, verdure, origano



 **GAMBERETTI** 8,5€

mozzarella, gamberetti, rucola

 **BRACCIO DI FERRO** 7,5€

stracchino, spinaci

 **MELANZANE** 7€

mozzarella, melanzane

 **GORGONZOLA E SPEK** 8€

mozzarella, gorgonzola, spek

 **PATATE** 6€

mozzarella, patate, rosmarino

 **BIANCANEVE** 7,5€

mozzarella, prosciutto crudo

**aggiunta di ogni tipo 1,5€**



# Le Pizze Rosse



## MARINARA

pomodoro, origano, aglio

5€



## MARGHERITA

pomodoro, mozzarella

6€



## NAPOLI

pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano

7,5€



## DIAVOLA

pomodoro, mozzarella, salame piccante

7€



## PROSCIUTTO E FUNGHI

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

7,5€



## PROSCIUTTO E CARCIOFINI

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi

7,5€



## PICCANTE

pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoncino

7€



## CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella, funghi, cotto, carciofi, olive

8€



## SICILIA

pomodoro, salsiccia, melanzane, parmigiano

8€



## TONNO

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla

7,5€



## WURSTEL

pomodoro, mozzarella, wurstel

6,5€



## PUGLIESE

pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla

7€



## RADICCHIO

pomodoro, mozzarella, spek, radicchio, gorgonzola

9€



## FRUTTI DI MARE

pomodoro, frutti di mare

8€



## CONTADINA

pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate

7,5€



## PARMIGIANA

pomodoro, mozzarella, salsiccia, melanzane, grana

8,5€



## SALSICCIA

pomodoro, mozzarella, salsiccia

7€

aggiunta di ogni tipo 1,5€



# I Dolci

Tiramisù della casa  
4,5€



Tartufo bianco, nero o al pistacchio  
4€



Panna cotta al cioccolato, caramello o frutti di bosco  
4,5€

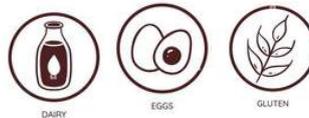


Sorbetto al limone  
3€



Frutta di stagione  
3,5€

Semifreddo al pistacchio, frutti di bosco o torroncino  
6€



Torta della nonna  
4,5€

Pasticceria secca  
3,5€



Gelato allo yogurt con frutta fresca  
5€

Caffè del nonno  
3€

Fior di pistacchio  
3,5€

Aggiunta di correzioni  
1€



# Le Bevande

Acqua microfiltrata da 0,75L  
1,5€

Acqua in alluminio da 0,5L  
2€

Birra e cedrata alla spina 1L  
8€

Coca cola in bottiglia di vetro da 1L  
8€

Birra e cedrata alla spina 0,2cl  
3€

Birra e cedrata alla spina 0,4cl  
5€

Coca Cola, Fanta e Sprite in lattina  
2€

Caffé  
1,5€

Caffè corretto  
2€

Caffè d'orzo e ginseng  
2€

Amaro  
4€

Grappe whiskey e rum  
4,5€

Vino della casa 1L  
7€



# I Vini Bianchi



**Collinetto Classico**  
tipologia: **bianco doc**  
uve: **Verdicchio 100%**  
maturazione: **acciaio**  
zona produzione: **marche**

10€



**Passerina**  
tipologia: **bianco igt**  
uve: **passerina 100%**  
maturazione: **acciaio**  
zona produzione: **marche**

12€



**Tralivio**  
tipologia: **bianco doc**  
uve: **verdicchio 100%**  
maturazione: **acciaio**  
zona produzione: **marche**

19€



**Pecorino**  
tipologia: **bianco doc**  
uve: **pecorino 100%**  
maturazione: **acciaio**  
zona produzione: **marche**

12€



**Salmagina**  
tipologia: **bianco doc**  
uve: **verdicchio 100%**  
maturazione: **acciaio**  
zona produzione: **marche**

16€



**Terra Delle Lame**  
tipologia: **bianco dop**  
uve: **verdicchio 100%**  
maturazione: **acciaio**  
zona produzione: **marche**

15€



**Bisci**  
tipologia: **bianco doc**  
uve: **verdicchio 100%**  
maturazione: **acciaio**  
zona produzione: **marche**

17€



# I Vini Bianchi



## Sauvignon

tipologia: **bianco doc**  
uve: **sauvignon blanc**  
maturazione: **acciaio**  
zona produzione: **friuli**

16€



## Costacielo

tipologia: **bianco igt**  
uve: **fiano 100%**  
maturazione: **in anfora**  
zona produzione: **campania**

20€



## Traminer Aromatico

tipologia: **bianco doc**  
uve: **traminer aromatico**  
maturazione: **acciaio**  
zona produzione: **friuli**

16€



## Villa marilla

tipologia: **bianco doc**  
uve: **verdicchio 100%**  
maturazione: **acciaio**  
zona produzione: **marche**

15€



## Ribolla Gialla

tipologia: **bianco doc**  
uve: **ribolla gialla**  
maturazione: **acciaio**  
zona produzione: **friuli**

18€



## Fiordaliso

tipologia: **bianco igt**  
uve: **grechetto di todi 100%**  
maturazione: **acciaio**  
zona produzione: **umbria**

16€



## Pinot Grigio

tipologia: **bianco doc**  
uve: **pinot grigio**  
maturazione: **acciaio**  
zona produzione: **Friuli**

18€



# Le Bollicine

## Ale



tipologia: **spumante brut rosè**  
uve: **Lacrima Morro d'Alba e Sangiovese**  
maturazione: **acciaio**  
zona produzione: **marche**  
16€

## Bersò



tipologia: **bianco frizzante**  
uve: **Verdicchio e Trebbiano**  
maturazione: **acciaio**  
zona produzione: **marche**  
9€

## Conca d'oro



tipologia: **prosecco doc**  
uve: **Glera, e uve autoctone**  
maturazione: **autoclave**  
zona produzione: **veneto**  
15€

## Bosio



tipologia: **franciacorta docg**  
uve: **chardonnay e pinot nero**  
maturazione: **acciaio**  
zona produzione: **lombardia**  
29€

# I Vini Rossi

## Lacrima



tipologia: **rosso doc**  
uve: **lacrima**  
maturazione: **acciaio**  
zona produzione: **marche**  
14€

## Lyrìcus



tipologia: **rosso doc**  
uve: **montepulciano e sangiovese**  
maturazione: **acciaio**  
zona produzione: **marche**  
11€



# Le Birre In Bottiglia



**ENGEL**  
**Premium pils**  
cl. 50 6€  
5,4% vol.  
Birra dall'aspetto chiaro, trasparente e brillante, con un inconfondibile sentore di luppoli aromatici.  
STILE: Pils  
COLORE: Paglierino



**ENGEL**  
**Keller Dunkel**  
cl. 50 6€  
5,3% vol.  
Birra scura prodotta con lievito fresco e malti speciali della Hohenlohe. fresca di cantina si rivela piacevolmente morbida in bocca.  
STILE: Lager scura non filtrata  
COLORE: Bruno



**ENGEL**  
**Hefeweizen Hell**  
cl. 50 6€  
5,2% vol.  
Birra piacevolmente frizzante, dall'inconfondibile aroma fresco e fruttato. prodotta con frumento dorato è gradevole al palato.  
STILE: Weizen  
COLORE: Oro carico



**ENGEL**  
**Radler**  
cl. 50 6€  
2,5% vol.  
Un mix di birra fresca e limonata. una bevanda 100% naturale, senza coloranti né conservanti, per rinfrescarsi in modo sano e leggero.  
STILE: Radler  
COLORE: Paglierino



**ENGEL**  
**Gold**  
cl. 50 6€  
5,4% vol.  
Bionda dorata dall'intenso e corposo sapore di malto e un piacevole retro gusto di malto.  
STILE: Lager export  
COLORE: Oro



**ENGEL**  
**Bock Dunkel**  
cl. 50 6€  
7,2% vol.  
Una doppio malto scura a forte gradazione, dal sapore pieno e possente.  
STILE: Bock Dunkel  
COLORE: Mogano scuro



**ENGEL**  
**Bock Hell**  
cl. 50 6€  
7,2% vol.  
Birra doppio malto dal gusto intenso, forte, pieno e corposo e al tempo stesso finemente equilibrato.  
STILE: Bock Hell  
COLORE: Oro



**ENGEL**  
**Kellerbier Hell**  
cl. 50 6€  
4,4% vol.  
Birra rinfrescante con fini note di lievito, morbide e delicate sul palato. Maturata a lungo in fresche e profonde cantine.  
STILE: Hell non filtrata  
COLORE: Oro



**WYCHWOOD**  
**Hobgoblin**  
cl. 50 7€  
5,3% vol.  
IPA prodotta con luppoli Fuggles, Golding e Stiria che, con l'aggiunta di potenti luppoli americani, le donano un aroma erbaceo.  
STILE: Ipa  
COLORE: Ambrato



**SHEPERD**  
**India pale ale**  
cl. 50 6€  
6,1% vol.  
La rivisitazione della tradizione IPA del XXIII secolo le conferisce forza, corposità e carattere luppolato.  
STILE: Blanche  
COLORE: Giallo paglierino



**Kwaremont**  
cl. 33 4,5€  
6,6% vol.  
Birra dall'aroma di frutta matura, nel finale lascia spazio ad un leggero amaro e a note di scorze d'arancia e spezie.  
STILE: Belgian Ale  
COLORE: Oro carico



**L'Italica 5.0**  
cl. 66 4€  
5% vol.  
Birra di puro malto brassata alla "manier tedesca", ma 100% italiana.  
STILE: Ipa  
COLORE: Ambrato tenue



**Theresianer**  
**Wit**  
cl. 33 4€  
5,1% vol.  
Profumo fruttato derivante da lieviti pregiati, rinfrescante, ricca di sapore. Poco luppolata e piacevole.  
STILE: Blanche  
COLORE: Giallo paglierino



**Theresianer**  
**Premium Pils**  
cl. 33 4€  
5% vol.  
Il gusto particolarmente secco incontra la freschezza dei sentori di malto e luppolo, tipica nota della tradizione Pilsner.  
STILE: Pilsner  
COLORE: Giallo paglierino



**Theresianer**  
**Vienna**  
cl. 33 4€  
5,3% vol.  
Birra di carattere, perfetto l'equilibrio tra malto e luppolo. Fresca e delicata, evidenzia note fruttate e sentori di caramello.  
STILE: Vienna  
COLORE: Ramato



**Theresianer**  
**Strong Ale**  
cl. 33 4€  
8,5% vol.  
Ha un sapore dolce, accompagnato da sentori di liquirizia, frutta secca e caffè. Corposa, di colore ambrato carico.  
STILE: Strong Ale  
COLORE: Ambrato carico



**BIRRA SALENTO**  
**Igea**  
cl. 33 6€  
5,3% vol.  
Birra senza glutine dalla bevuta facile e piacevole. L'iniziale tono maltato sfocia in una sensuale freschezza agrumata.  
STILE: Golden Ale  
COLORE: Dorato Brillante



**BIRRA SALENTO**  
**Laguna Beach**  
cl. 33 6€  
6,5% vol.  
India Pale Ale piena e fragrante al palato, dove mostra un'esplosione di note agrumate e frutta esotica.  
STILE: Ipa  
COLORE: Ambrato tenue



**BIRRA SALENTO**  
**Agricola**  
cl. 66 6€  
5% vol.  
Birra caratterizzata da una schiuma compatta, un corpo rotondo ed un amaro ben bilanciato.  
STILE: Helles  
COLORE: Oro chiaro



**FLENSBURGER**  
**Pilsener**  
cl. 33 5€  
4,8% vol.  
Prodotta con l'acqua dei ghiacciai Scandinavi, ha una luppolatura intensa e piacevolmente persistente.  
STILE: Pilsner  
COLORE: Giallo dorato



**BAVIK**  
**Super Pils**  
cl. 33 3,5€  
5,2% vol.  
Birra prodotta con luppolo aromatico che le dona un sapore amaro delicato e un aroma rinfrescante.  
STILE: Pils  
COLORE: Paglierino



**BAVIK**  
**Super Wit**  
cl. 33 3,5€  
5% vol.  
Birra bianca di frumento estremamente rinfrescante. al gusto si avvertono note fruttate e speziate.  
STILE: Wit blanche  
COLORE: Paglierino

