

# ANTIPASTI

## *Appetizers*

*Souté di Cozze*.....€ 9,00

*(Mussels Soup)*

*Burrata di Andria con insalata di*

*Asparagi*.....€ 9,00

*(Andria Burrata cheese with asparagus salad)*

*Selezione di Salumi misti con*

*gnocco fritto e giardiniera*.....€ 13,00

*(Roman Focaccia with mixed hams)*

*Zuppetta di Moscardini con Crostone di*

*Polenta Grigliata*.....€ 12,00

*(malviya soup with crust of polenta)*

*Tris di Mare gratinato, Capesante,*

*gamberone, scampono*.....€ 12,00

*(Gratin Sea tris: scallops, prawn, scampi)*

*Tartare di filetto di manzo con*

*guarnizioni*.....€ 12,00

*(Filet Tartar with seals)*

## PRIMI PIATTI

*Scialatielli Vongole veraci e  
bottarga.....€ 12,00*

*(Scialatielli with vongole and bottarga)*

*Tagliolini Neri in guazzetto di  
mare.....€ 13,00*

*(Black noodles with Seafood)*

*Linguine fresche all' Astice  
(per 2 persone).....cad. € 18,00*

*(Linguine with lobster – for 2 person)*

*Risotto Asparagi e Speck d'oca  
affumicato.....€ 10,00*

*(Asparagus Risotto with Smoked Goose Speck)*

*Spaghetti alla Chitarra alla Carbonara  
.....€ 10,00*

*(Carbonara Spaghetti)*

# PIATTI UNICI

## *Unique dishes*

*Risotto alla Milanese con Ossobuco. € 18,00*

*(Saffron Risotto with veal Shank)*

# SECONDI PIATTI

## *Main Courses*

*Tagliata di filetto di Manzo*

*con rucola e grana.....€ 20,00*

*(Sliced Rib of Beef)*

*Cotoletta di Vitello alla Milanese.€ 22,00*

*(Veal Cutlet at Milanese)*

*Costata di manzo alla griglia con sale*

*affumicato di maldom, senape antica e*

*salsa barbecue.....€ 20,00*

*(Grilled Rib of Beef )*

*Filetto di Manzo alla Griglia con gelato*

*alla senape.....€ 18,00*

*(Grilled Beef Fillet)*

*Gran Fritto misto con Chips*

*e Verdure.....€ 17,00*

*(frying of Squid and mazzancolle)*

*Branzino o Orata ai ferri.....€ 15,00*

*(Grilled Breams or grilled Bass)*

## **CONTORNI**

*Insalata Mista.....€ 4,00*

*(Mixed Salad)*

*Verdure alla griglia.....€ 5,00*

*(Grilled Vegetable)*

*Patatine Fritte.....€ 4,00*

*(Frenchfries)*

*Patate al Forno.....€ 4,00*

*(Baked Potatoes)*

\*\*\*\*\*

**FRUTTA .....€ 4,00**

**DOLCI.....€ 5,00**

## **PIZZE**

*Marinara..... € 6,00*

*Pomodoro, aglio origano (tomatoes, garlic and oregano)*

*Margherita.....€ 7,00*

*Pomodoro, fior di latte e basilico (tomatoes, mozzarella cheese and basil)*

*Napoli.....€ 8,00*

*Pomodoro, fior di latte, acciughe e origano (tomatoes, mozzarella cheese, anchovies, oregano)*

*Americana.....€ 8,00*

*Pomodoro, Fior di latte, wurster e patatine fritte (tomatoes, mozzarella cheese, wurster and french fries)*

*Diavola.....€ 9,00*

*Pomodoro, fior di latte, spianata Calabria (tomatoes, mozzarella cheese, spicy salami)*

*4 Stagioni.....€ 9,00*

*Pomodoro, fior di latte, cotto, fughi, carciofi, olive*

*4 Formaggi.....€ 9,00*

*Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, grana e brié*

*Tonno e Cipolla.....€ 9,00*

*Pomodoro, Fior di Latte, Tonno e Cipolla*

*Ortolana.....€ 9,00*

*Pomodoro, fior di latte, verdure grigliate*

*Fumé.....€ 10,00*

*Pomodoro, Fior di latte Speck e Scamorza affumicata*

*Campana.....€ 11,00*

*Pomodoro, fior di latte, salsiccia e friarielli*

*Bufalina.....€ 12,00*

*Pomodoro, Pomodorini, mozzarella di bufala e basilico*

*Frutti di Mare.....€ 12,00*

*Pomodoro, aglio e frutti di mare*

## **FOCACCE**

*Focaccia Romana Classica.....€ 5,00*

*Olio extra vergine, sale e Origano*

*Focaccia Tricolore.....€ 9,00*

*Pomodorini, rucola e Bufala*

*Focaccia Saporita.....€ 10,00*

*Pomodorini, Rucola Bufala e Crudo*

*Focaccia Trentina.....€ 10,00*

*Pomodorini, Speck, Rucola e Petali di Grana*

*Eventuali ingredienti aggiuntivi € 0,50 cad.*

## **LA NOSTRA CARTA DEI VINI**

<i>Barbera.....</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Dolcetto D'Alba.....</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>Teroldego Rotaliano.....</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>Chianti.....</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>Refosco.....</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>Nero D'Avola.....</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>Cannonau.....</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>Cabernet Sauvignon.....</i>	<i>€ 12,50</i>
<i>Morellino di Scansano.....</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>Valpolicella Superiore.....</i>	<i>€ 26,00</i>
<i>Rosso di Montalcino.....</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Prosecco di Valdobbiadene.....</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>Millesimato.....</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Falanghina.....</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Pinot Nero vinificato in bianco.....</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Chardonnay del Salento.....</i>	<i>€ 12,50</i>
<i>Muller Thurgau.....</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Vermentino.....</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Grillo.....</i>	<i>€ 20,00</i>

\*\*\*\*\*

## BEVANDE

<i>Acqua 0,50 l.....</i>	<i>€ 1,50</i>
<i>Acqua 0,75 l.....</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Caffè.....</i>	<i>€ 1,50</i>
<i>Caffè Corretto.....</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Cappuccino, Orzo ecc. Tazza Grande.....</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Birra Spina Piccola.....</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Birra Spina Grande.....</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Bibita Lattina.....</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Calice Vino.....</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Vino della casa ¼ l.....</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Vino della casa ½ l.....</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Vino della casa 1 l.....</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Vino della casa Bottiglia.....</i>	<i>€ 12,50</i>
<i>Liquori/Amari.....</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Liquori/Grappe Speciali.....</i>	<i>€ 4,00</i>