

ANTIPASTI MARE

ANTIPASTO DELLA CASA*	14 €
INSALATA DI MARE*	12€
POLPO E PATATE*	12€
COZZE A PIACERE (ZUPPA-IMPEPATA-ALLA MARINARA)	9€
ACCIUGHE AL LIMONE	9€
ZUPPA DI COZZE E VONGOLE (CON CROSTINI DI PANE)	13€
CRUDITA DI MARE (SU PRENOTAZIONE 36 ORE PRIMA)	25€



ANTIPASTI TERRA

CRUDO E MELONE (SOLO IN STAGIONE)	9€
CAPRESE	9€
BRESAOLA RUCOLA E GRANA	10€
CRUDO E MOZZARELLA	9€
MISTO SALUMI E FORMAGGI	10€



PRIMI PIATTI MARE

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE* (ROSSO O BIANCO)	13€
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	12€
TAGLIOLINI CON SCAMPI E ASPARAGI*	13€
TAGLIOLINI NERI*(GAMBERI E POMODORINI)	13€
RAVIOLI DI PESCE AL RAGU DI MARE*	13€
LINGUINE COZZE E POMODORINI	10€
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE* (BIANCHI O ROSSO)	12€
PENNE GAMBERI E ZUCCHINE* (AL BASILICO)	12€
TRENETTE AL PESTO DI PISTACCHIO E GAMBERI*	12€



PRIMI PIATTI

TROFIE PORTOFINO	9€
RAVIOLI DI CARNE BURRO E SALVIA	10€
PANSOTI SALSA DI NOCE	10€
TROFIE PESTO PATATE E FAGIOLINI	9€
GNOCCHI SORENTINA	9€
SPAGHETTI AL POMODORO	8€
PENNE ARRABBIATA	8€

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.



N.B. SU RICHIESTA I PIATTI SI POSSONO AVERE ANCHE SENZA GLUTINE (PER I CELIACI)

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

N.B. SU RICHIESTA I PIATTI SI POSSONO AVERE ANCHE SENZA GLUTINE (PER I CELIACI)

SECONDI MARE

GRIGLIATA MISTA PESCE* (GAMBERI, SCAMPI, TOTANI, PESCE SPADA)	20€
FRITTO MISTO DI PESCE*	16€
ORATA ALLA LIGURE	14€
GAMBERONI E SCAMPI* ALLA PIASTRA	16€
ORATA AI FERRI	12€
TOTANI ALLA PIASTRA*	14€
ZUPPA DI PESCE* (SU ORDINAZIONE)	18€
PESCE SPADA* ALLA GRIGLIA O ALLA MESSINESSE)	13€



CONTORNI

PATATINE FRITTE*	4€
INSALATA MISTA	4€
VERDURE LESSE	4€
VERDURE ALLA GRIGLIA	5€



SECONDI TERRA

GRIGLIATA MISTA DI CARNE	16€
TAGLIATA GRANA E RUCOLA	14€
POLLO DISSOSSATO AL CURRY	10€
POLLO AI FERRI	9€
MILANESE DI POLLO	9€
SOTTOFILETTO AI FERRI	18€
SOTTOFILETTO AL PEPE VERDE	18€



INSALATONE

INSALATA GOLOSA	8€
(LATTUGA, PATATE LESSE, TONNO, UOVO, MAIS, WURSTER)	
INSALATA DI POLLO	8€
(INS. MISTA, POMODORO, OLIVE, POLLO AI FERRI)	
INSALATA PICCANTE	8€
(FAGIOLINI, POLLO ALLA GRIGLIA, ACCIUGHE SALATE, POMODORINI, PEPPERONCINO, BASILICO)	
INSALATA MANGIA E TACI	8€
(CON INGREDIENTI A SORPRESA, SPECIFICANDO EVENTUALI INGREDIENTE NON GRADITO)	



I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

N.B. SU RICHIESTA I PIATTI SI POSSONO AVERE ANCHE SENZA GLUTINE (PER I CELIACI)



N.B. SU RICHIESTA I PIATTI SI POSSONO AVERE ANCHE SENZA GLUTINE (PER I CELIACI)

DESSERT

TORTA ALLA FRUTTA	5€
PROFITEROI	5€
TORTA AL CIOCCOLATO (fatta in casa)	5€
TORTA DI MELE (fatta in casa)	5€
TIRAMISÙ (fatta in casa)	5€
CROSTATA CON CREMA DI NOCCIOLE (fatta in casa)	5€
IL DOLCE DELLA CASA (del giorno)	5€



SEMIFREDDI

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO	5€
SEMIFREDDO AL AMARENA	5€
SEMIFREDDO VELINA (CIOCCOLATO)	5€
SEMIFREDDO CIOCCOLATO BIANCO	5€
N.B. SORBETTO AL LIMONE	3€



BEVANDE

ACQUA FRIZZANTE (VETRO) 0,75	2,5€
ACQUA NATURALE/NATURALE 0,5	1,5€
COCA ZERO (VETRO) 0,33	2,5€
COCA COLA (VETRO) 0,33	2,5€
SPRITE (VETRO) 0,33	2,5€
FANTA ARANCIA (VETRO) 0,33	2,5€
THÈ AL LIMONE/PESCA (LATTINA) 0,5	2,5€



BIRRE

CORONA (VETRO) 0,33	5€
BECKS (VETRO) 0,33	4€
MORETTI (VETRO) 0,66	5€
SENZA GLUTINE (VETRO) 0,33	4€

VINO DELLA CASA BIANCO/ROSSO

1LITRO	10€
0,5LITRI	5€
0,25LITRI	2,5€

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

VERMENTINO 0,75 ML	14€
GRILLO 0,75ML	14€
PIGATO 0,75ML	14€
CHARDONAY TORREMORA 0,75ML	14€
PROSECCO 0,75ML	12€
SAUVIGNON 0,75ML	14€
PASSERINA 0,75ML	14€
TRAMINER 0,75ML	16€
RIBOLA GIALLA 0,75ML	16€

MULLER
THURGAU
AUTO ABIGE
PREZZO 18€
ONIRIS 18€
VERMENTINO 18€
PREZZO 18€
CHARDONAY 18€

VINO ROSSO IN BOTTIGLIA

COLLI DI LUNI 0,75ML	14€
CHIANTI 0,75ML	14€
NERO D'AVOLA 0,75ML	14€

ONIRIS → 18€
MORELLINO → 18€
SCHIAVA → 18€
BARBERA → 18€
TORREMORA → 18€