

menù



*TUTTI I NOSTRI PIATTI VENGONO
PREPARATI AL MOMENTO
PER GARANTIRE SEMPRE
LA MASSIMA FRESCHEZZA E QUALITÀ.*

*IN CASO DI FORTE AFFLUSSO
I TEMPI DI ATTESA POTREBBERO PROLUNGARSI.*

*NELL'EVENTUALITÀ RINGRAZIAMO
SIN DA ORA PER LA COMPRENSIONE.*

LA CARTA TRADIZIONALE

ANTIPASTI

Tagliere di salumi e formaggi	€ 12,00
Baita di formaggi con confetture miste e miele	€ 10,00
Crostini misti (nr. 5)	€ 8,00
Polenta fritta e squacquerone	€ 7,50
Pizza fritta/piadina	€ 4,00

PRIMI PIATTI

Strozzapreti salsiccia e sangiovese	€ 8,00
Tagliatelle al ragù	€ 8,00
Tortellini in brodo o panna	€ 8,50
Cappelletti in sfoglia verde al ragù	€ 8,50
Triangoli ripieni di ricotta burro e salvia	€ 8,00
Medaglioni di patate alla vecchia maniera (con salsiccia e brunoise di zucchine, sedano, carote e cipolle)	€ 9,00
Tortellacci "Cinque Sensi" (di sfoglia rossa ripieni di scquacquerone con porcini e scaglie di formaggio di fossa)	€ 12,00
Bis di primi (minimo 2 persone)	€ 11,00
Tris di primi (minimo 3 persone)	€ 12,00

SECONDI PIATTI

Grigliata mista (pancetta, costolina di maiale, salsiccia, fettina di pollo, bistecchina di vitello, paillard di manzo, braciolina di castrato)	€ 14,00
Grigliata mista di Castrato (rognonata, spalla, bachetta, arrosticini)	€ 14,00
Cosciotto di castrato	€ 9,00
Bachetta di castrato (2 pezzi)	€ 9,00
Arrosticini di castrato	a pezzo € 1,00

TAGLIATA DI manzo

Sale di cervia e rosmarino	€ 15,00
Porcini	€ 17,00
Pomini, rucola e grana	€ 15,00
Radicchio, pecorino e riduzione di aceto balsamico	€ 16,00

CONTORNI

Patate fritte	€ 4,50
Patate al forno	€ 4,50
Pomodori al forno	€ 4,50
Cipolle al forno	€ 4,50
Tris al forno (patate, cipolla e pomodoro)	€ 7,50
Insalata verde/mista	€ 4,00
Grigliata di verdure (zucchina, melanzana, peperone, radicchio o belga, pomodoro o cipolla)	€ 6,00
Frittura del contadino (anelli di cipolla, melanzane, zucchine, peperoni, carote)	€ 7,50

In assenza di prodotti freschi saranno utilizzati prodotti congelati di prima qualità

LA CARTA DEL PESCE

antipasti

Variazione di mare (minimo 2 persone) (3 antipasti freddi e 3 caldi a seconda del pescato)	a pers. € 21,00
Tavolozza fredda	€ 18,00
Cocktail di gamberi	€ 9,00
Insalata di mare	€ 10,00
Soutè di cozze e vongole	€ 11,00
Cozze alla tarantina	€ 9,00
Impepata di cozze	€ 9,00

PRIMI PIATTI

Spaghetti allo scoglio	€ 15,00
Linguine alle due vongole	€ 12,00
Tagliolini alle ortiche all'astice	€ 18,00
Tagliolini al granciporro	€/h 5,00
Stricchetti pistacchi e gamberi	€ 14,00
Ravioli di branzino con pesto di noci e canocchie	€ 13,00
Risotto alla pescatora	€ 16,00
Gran Spaghettone allo scoglio	€ 30,00
Bis di primi (minimo 2 persone)	€ 17,00
Tris di primi (minimo 3 persone)	€ 18,00

SECONDI PIATTI

Arrosto di scoglio (grigliata con: orata, coda di rospo, seppia, triglia, capasanta, spiedo di mazzancolle, gamberone)	€ 19,00
Spiedini misti (2 gamberoni rossi, 2 calamari e 1 mazzancolle)	€ 16,00
Fritto di mare (calamari e gamberi)	€ 15,00
Gran frittura di pesce e orto (calamari, gamberi, totano, verdure, granchio, gamberone e scampo)	€ 20,00
Fritto di paranza (pesciolini con spine in base al pescato)	€ 17,00
Gratinato di mare (cozze, canestrelli, cannolicchi, gamberone, canocchia, scampo, granchio, capasanta)	€ 17,00
Gratinato imperiale (cozze, canestrelli, cannolicchi, gamberone, canocchia, scampo, granchio, capasanta, astice)	€ 24,00
Capesante Gratinata (nr. 5)	€ 15,00
Catalana di pesce (Su prenotazione)	€ 27,00
Degustazione di crudo (Su prenotazione) (7 portate)	€ 36,00

In assenza di prodotti freschi saranno utilizzati prodotti congelati di prima qualità

menù PIZZERIA

CICLISTA (Sale Grosso e Rosmarino)	€ 2,50
MARINARA (Pomodoro, Olio, Origano, Aglio)	€ 3,50
BIANCANEVE (Fiordilatte)	€ 4,00
MARGHERITA (Pomodoro, Fiordilatte)	€ 4,50
QUATTRO STAGIONI (Pomodoro, Fiordilatte, Funghi freschi, Prosciutto cotto, Carciofini, Olive nere)	€ 6,00
CAPRICCIOSA (Pomodoro, Fiordilatte, Funghi, Salsiccia, Prosciutto cotto, Carciofini, Olive nere)	€ 6,50
DIAVOLA (Pomodoro, Fiordilatte, Salame piccante e Olive)	€ 5,50
NAPOLI (Pomodoro, Fiordilatte, Acciughe, Origano)	€ 5,00
ROMANA (Pomodoro, Fiordilatte, Acciughe, Capperi, Olive nere)	€ 5,50
SINFONIA DI FORMAGGI (Fiordilatte, mix di Formaggi)	€ 6,00
BOSCAIOLA (Pomodoro, Fiordilatte, Funghi freschi, Salsiccia)	€ 6,00
TEDESCA (Pomodoro, Fiordilatte, Wurstel, Patatine fritte)	€ 6,00
PARMIGIANA (Pomodoro, Fiordilatte, Melanzane grigliate, Prosciutto cotto, Grana)	€ 6,00
BUFALA (Pomodoro, Mozzarella di Bufala)	€ 7,00
VERDURE (Pomodoro, Mozzarella, Radicchio fresco, Funghi freschi, Peperoni grigliati, Melanzane grigliate, Zucchine grigliate)	€ 6,50
FUNGHI (Pomodoro, Fiordilatte, Funghi freschi)	€ 5,00
PORCINI (Pomodoro, Fiordilatte, Funghi Porcini)	€ 7,00
SALSICCIA (Pomodoro, Fiordilatte, Salsiccia)	€ 5,00
RADICCHIO E PANCETTA (Pomodoro, Fiordilatte, Radicchio e Pancetta)	€ 6,50
TONNO E CIPOLLA (Pomodoro, Fiordilatte, Tonno, Cipolla)	€ 6,00
CINQUE SENSI (Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Porcini, Salame piccante, Pomodoro San Marzano)	€ 10,00
EMILIA ROMAGNA (Pomodoro, Fiordilatte, Squacquerone, Prosciutto crudo di Parma, Rucola)	€ 8,50
DELICATA (Pomodoro, Fiordilatte, Prosciutto crudo di Parma, Rucola, Scaglie di Grana)	€ 8,00
TIROLESE (Pomodoro, Fiordilatte, Gorgonzola, Speck)	€ 8,00
MARE E MONTI (Pomodoro, Fiordilatte, Funghi Porcini, Gamberetti)	€ 9,00
GAMBERETTI E ZUCCHINE (Pomodoro, Fiordilatte, Zucchine grigliate, Gamberetti)	€ 8,00
FRUTTI DI MARE (Pomodoro, Cozze, Vongole, Gamberetti, Calamari)	€ 10,00
DEL PESCATORE (Pomodoro, Cozze, Vongole, Gamberetti, Calamari, Canocchia, Scampo, Gamberone, Granchio, Cannolicchio, Coda di Mazzancolla, Gambero rosso di Sicilia)	€ 18,00
FANTASIA DEL PIZZAIOL	€ 11,00

* Porcini freschi congelati

*In assenza di prodotti freschi saranno utilizzati prodotti congelati di prima qualità
Noi usiamo fiordilatte di prima qualità e non formaggio filante*

menù Pizzeria

Pizza al metro

MEZZO METRO MARGHERITA	€ 10,00
MEZZO METRO FARCITA 1 GUSTO	€ 16,00
MEZZO METRO FARCITA 2 GUSTI	€ 18,00
MEZZO METRO FANTASIA DEL PIZZAIOL	€ 21,00
MEZZO METRO FRUTTI DI MARE	€ 24,00

* Doppio impasto/stesa: maggiorazione € 2,00

** Aggiunta Bufala, Parmigiano Reggiano, Scquacquerone, Edamer, Scaglie di grana, Pancetta maggiorazione € 2,00

** Aggiunta Porcini, Prosciutto crudo di Parma, Speck, Bresaola, Gamberetti maggiorazione € 3,00

** Aggiunta altri ingredienti maggiorazione € 1,00

** Impasti speciali (Kamut, Farro, Integrale, Canapa, Nera) maggiorazione € 2,00

In assenza di prodotti freschi saranno utilizzati prodotti congelati di prima qualità

Coperto € 2,50

PIZZE DOLCI

NUTELLA	€ 5,00
COCCOLA: Nutella, Cocco in polvere	€ 5,50
MASCARPONE E NUTELLA: Mascarpone, Nutella	€ 6,00
FRUTTOLA: Confettura di Frutta, Frutta di stagione	€ 6,00
DOLCE FANTASIA: Crema di Mascarpone, Frutta di Stagione	€ 6,00

La CARTA dei DOLCI

Zuppa Inglese	€ 5,00
Tiramisù	€ 5,00
Latte Brulé	€ 5,00
Cinque Sensi	€ 7,50
Cinque Sensi Ice	€ 7,50
Cialda con mascarpone e frutti di bosco/cioccolato e nocciole/pistacchio	€ 6,00
Millefoglie con crema chantilly e frutti di bosco/cioccolato e nocciole/pistacchio	€ 6,00
Meringata con frutti di bosco / cioccolato	€ 5,50
La tentazione	€ 6,00
Semifreddo al torroncino	€ 5,00
Panna cotta con frutti di bosco / caramello	€ 5,50
Mouse di yogurt con frutta fresca di stagione	€ 6,00
Sorbetto	€ 3,00
Tour goloso	€ 14,00

In assenza di prodotti freschi saranno utilizzati prodotti congelati di prima qualità

nuove PROPOSTE

menù del contadino

- PIADINA O PIZZA FRITTA CON AFFETTATI MISTI
- CAPPELLETTI AL RAGÙ
- GRIGLIATA MISTA
- POMODORI E PATATE AL FORNO
- ACQUA, CAFFÈ€ 30,00

menù dell'orto

- CROSTINI MISTI
- PIZZA FRITTA O PIADINA CON AFFETTATI MISTI
- TAGLIATELLE AI PORCINI
- TRIANGOLI DI RICOTTA BURRO E SALVIA
- GRIGLIATA MISTA
- VERDURE MISTE
- ACQUA, CAFFÈ€ 35,00

menù del goloso

- CROSTINI
- POLENTA CON SQUACQUERONE
- TAGLIOLINI CRUDO E SCALOGNO
- MEDAGLIONI DI PATATA ALLA VECCHIA MANIERA
- GRIGLIATA MISTA
- TAGLIATA DI MANZO AL SALE E ROSMARINO
- VERDURE GRATINATE
- DOLCE DELLA CASA
- ACQUA, CAFFÈ€ 44,00

In assenza di prodotti freschi saranno utilizzati prodotti congelati di prima qualità

nuove PROPOSTE

menù del marinaio

- COCKTAIL DI GAMBERI
- LINGUINE CECI E VONGOLE
- ARROSTO DI SCOGLIO
- POMODORI AL FORNO
- ACQUA, CAFFÈ€ 38,00

menù onda BLU

- INSALATA DI MARE
- SOUTÉ DI COZZE E VONGOLE
- RAVIOLI DI BRANZINO AGLI SCAMPI
- RISOTTO ALLA MARINARA
- ARROSTO DI SCOGLIO
- VERDURE MISTE
- ACQUA, CAFFÈ€ 45,00

menù del peschereccio

- BIS DI CARPACCI AFFUMICATI
- VONGOLE ALLA MARINARA
- STRICCHETTI PISTACCHI E GAMBERI
- RISOTTO ALLA PESCATORA
- ARROSTO DI SCOGLIO
- ASSAGGIO DI FRITTO
- VERDURE MISTE
- DOLCE DELLA CASA
- ACQUA, CAFFÈ€ 50,00

In assenza di prodotti freschi saranno utilizzati prodotti congelati di prima qualità

nuove PROPOSTE

menù vegetariano

- CROSTONE CON PORCINI E SCAGLIE DI PECORINO
- CUBOTTI DI POLENTA CON FONDUTA DI FORMAGGI
- TORTELLACCI 5 SENSII
- VERDURE MISTE
- MIX DI FORMAGGI
- ACQUA, CAFFÈ€ 39,00

In assenza di prodotti freschi saranno utilizzati prodotti congelati di prima qualità

Coperto € 2,50