Antipasti di Mare

Gli Assaggi di Mare*	€ 14.00
Il Carpaccio di Spada	€ 13.00
Il Carpaccio di Tonno	€ 13.00
Alici Marinate	€ 7.00

Antipasti di Terra

Classico di Terra	€ 13.00
Frittatina di Cipolle	€ 6.00

*alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti o surgelati

Primi di Mare

Gli Spaghetti allo Scoglio**	€ 13.00
Gli Spaghetti alle Vongole	€ 13.00
Le Penne agli Scampi**	€ 13.00

Ravioli di Cernia con Cicale**	€ 13.00
Tagliatelle Nere ai 3 Carpacci	€ 13.00
Il Risotto ai frutti di Mare** (20min)	€ 13.00
Il Risotto al Nero di Seppia** (20min)	€ 13.00

Tutti i primi sono disponibili anche senza glutine

* alcuni prodotti potrebbero esser surgelati salvo disponibilità del fresco

Primi di Terra

Le Trofie al Pesto***	€ 13.00
Le Tagliatelle al pesto di Rucola***	€ 13.00
Le Penne al Whisky e Funghi	€ 13.00
Le Penne all'Arrabbiata	€ 10.00
La Pasta al Pomodoro	€ 8.00
Minestrone di Verdura*	€ 8.00
Mes-ciùa*	€ 8.00
Zuppa di Cipolle	€ 8.00

******* contiene FRUTTA A GUSCIO
***** prodotto abbattuto dopo la produzione

Secondi di Mare

Fritto misto*	€	14.00
Calamari e Gamberi*	€	14.00
Muscoli alla Marinara	€	14.00
L'Orata o il Branzino al Sale	€	14.00
Zuppa di Crostacei*	€	18.00

Orata o Branzino al Forno
(Su letto di Pomodori, Patate*,
Capperi e Olive) (20min.) € 18.00

Pesce alla Griglia a scelta:
Orate,Branzini,Gamberi*,Seppie,Scampi*,
Calamari, Pesce Spada al trancio.....
(Il prezzo dipende dalla quantità

*prodotto surgelato salvo la disponibilità del fresco

Secondi di Terra

La Cotoletta**	€	10.00
Carpaccio di bresaola	€	10.00
Scaloppine** ai funghi,al limone,all'aceto balsamico, al vino bianco.	€	10.00
Filetto al pepe verde**	€	17.00
Filetto in agro dolce**	€	17.00

** prodotto abbattuto

Il Vino della Casa (Lt.)		€	14.00
		€ Bicchiere	Bottiglia
Cinque Terre “Pergole Sparse” *	Cantine Cinque Terre	8.00	30.00
Cinque Terre ”Ciàn Auti” *	Cantine Cinque Terre	8.00	30.00
Solarancio Vermentino Superiore *	Pietra del focolare	8.00	30.00
Vermentino “Augusto” Colli di Luni	Pietra del focolare	5.00	24.00
Vermentino “AKU’” Colli di Luni	Tenuta Olmarello	5.00	24.00
Albarola “Ampelos” Colli di Luni	Arrigoni	5.00	20.00
Ribolla Gialla	Bosco del Tiglio	5.00	20.00
Gewürztraminer	kellerei Aichholz	8.00	25.00
Prosecco Valdobbiadene docg	Ca’ Ernesto	5.00	22.00
Grani Rosa di Pinot Nero “Rosè Brut”	Az.Agr. Merotto	8.00	25.00
Rosato di Levante “Ampelos”	Arrigoni	5.00	20.00
ROSACARINA Rosato I.G.T. Toscana	Il Poggiolino	6.00	22.00
“I Muretti” Rosso	Cons. delle Cinque Terre	5.00	20.00
“La Piccarda” Colli di Luni	Fratelli Giannarelli	7.00	23.00
“Chianti Classici” docg Toscana	Il Poggiolino	7.00	23.00
“Pinot Nero“ doc Guyot	Kellerei Aichholz	8.00	25.00

Acqua San Bernardo 75 cl.	2.00
Bibite	3.00

* Produzione Limitata fino ad Esaurimento

BIRRE

GLENCOE - Scotch Ale - BIRRA ARTIGIANALE DOPPIO MALTO € 6.00

Glencoe è una birra di **color rame** con riflessi mogano dal gusto unico e inimitabile. Al palato, le note di **caramello** e malto si uniscono ai sapori di **biscotto**, **toffee** e **mou**, creando un sapore intenso ma bilanciato. La sua robusta essenza **affumicata** regala un finale indimenticabile.

Alc. 6.5% ***Vol.***

Ingredienti: acqua, malto d'**orzo**, zucchero, luppolo, lievito. Origine: Italia

ACHERONTE - Oatmeal Stout - BIRRA ARTIGIANALE € 6.00

Acheronte è una **birra scura** in stile Oatmeal Stout dalla schiuma fine e compatta color nocciola.

Assaggiandola scoprirai note di **cacao**, **liquirizia** e **caffè**. Il sapore è strutturato ma deciso, con un **finale amaro** di cioccolato.

Alc. 5.0% Vol.

Ingredienti: acqua, malto d'**orzo**, malto d'**avena**, luppolo, zucchero, lievito. Origine: Italia

ELISA- Gluten Free - BIRRA ARTIGIANALE SENZA GLUTINE € 6.00

Sapore unico ed esplosivo, **senza glutine**:

Elisa è una birra chiara e fresca, con una nota di frutta matura e un amaro leggero.

Durante il processo produttivo della nostra Elisa, vengono messe in atto delle tecniche che permettono di abbattere la quantità di glutine presente all'interno della stessa, portandolo, come da normativa, a un'incidenza inferiore a 20 ppm. Questo procedimento (chiamato "**deglutinazione**") permette di non alterare il gusto e le caratteristiche organolettiche della nostra gluten free, per questo Elisa non ha niente da invidiare alle altre ed è un'ottima scelta per chi non può consumare glutine e non vuole rinunciare al piacere di una buona birra artigianale. Da non perdere!

Alc. 5.0% Vol.

Ingredienti: acqua, malto d'**orzo**, luppolo, zucchero, lievito. Origine: Italia

Ichnusa	"Non Filtrata"	50 cl.	€ 5.00 ..
Ambar Especial	" Gluten Free"	33 cl.	€ 4.00
Hibu Brewery	"Gotha" Triple 7.7°	33 cl.	€ 4.50
Hibu Brewery	"Vaitra" APA 5,6°°	33 cl.	€ 4.50