Antipasti di pesce

Degustazione (capasanta con vellutata di stagione, mantecato di dentice e baccalà, mazzancolle alla griglia, conocchia e code di gambero al vapore, sarda in saor, salmone marinato al tè agrumato e polpettina di mare di giornata)

Scallops with seasonal vegetable cream, red snapper cream, cod cream, grilled prawns, mantis shrimps, steamed prawn tails,saor sardines, salmon marinated at citrus tea and seafood balls of the day

€ 30

Impepata di cozze alla marinara con crostini

Peppered mussels marinara with croutons

€14

*Capesante e canestrelli al forno

*Baked scallops and canestrelli (small scallops)

€20

Baccalà alla veneziana, sarde in saor con polenta e mantecato di Dentice con crostini

Venetian style cod and saor sardine with polenta, snapper cream with croutons

€15

*Soutè dell'Adriatico (cozze, vongole, gamberi, canestrelli, mazancolla, crostini)

*The Adriatic Mix Sea food (mussels, clams, shrimps, small scallops, prawns, croutons)

€22

Antipasti di carne

Roast-beef all'Inglese di nostra produzione, pomodorino pugliese semi secco, cuore di carciofi, scaglie di grana e senape forte di Dyon

Home made English roast beef, semi-cherry tomato, heart of artichokes, parmesan flakes and dyon mustard

€16

Prosciutto crudo del Friuli

con burratina Pugliese e schiacciata lievito madre di Mattia

Raw ham from Friuli with Pugliese burratina cheese and homemade flatbread

£18

Caprese di bufala Campana, pomodoro, scrigno di acciughe del Cantabrico e gocce di basilico

Campana buffalo caprese, tomato, Cantabrian anchovies and drops of basil

€15

Primi di pesce

*Spaghetti artigianali allo scoglio

* Spaghettoni with seafood

€20

Spaghetti artigianali alle vongole

Spaghetti with clams

€15

Tagliolino al nero con tonno fresco, pomodorini e pesto al basilico

Black tagliolino with fresh tuna, cherry tomatoes and basil pesto

€16

*Gnocchetti di patate della casa con scampi, pesto di pomodoro secco, polvere di basilico Goccie di burratina affumicata

*Gnocchi home made with crustaceans,semi dry cherry tomato, stewed aubergines and smoked burratina cheese €18

Primi di carne

La carbonara con grana a scaglie

Spaghetti with egg, bacon, parmesan cheese and black pepper

€14

*Lasagna alla Bolognese

€12

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti da noi Coperto €3.50

Secondi di pesce

*Fritto misto con verdure croccanti e polenta

*Mixed fried fisch with crunchy vegetables and polenta

€24

Grigliata mista di pesce (varia in base al pescato giornaliero)

Mixed grilled fish (varies according to the daily catch)

€28

*Calamari alla griglia

*Grilled squid

€16

Pescato del giorno

griglia a partire da

€ 5,5 l'etto

Fisch of the day

mediterranea a partire da

€6.5 l'etto

*** rivolgersi al personale di sala per pezzatura

Secondi di carne

Tagliata di manzo alle erbe aromatiche (200 GR) con patate al forno

Sliced beef at aromatic herbs (200 GR) with baked potatoes

€21

*Cotoletta di pollo con patate fritte

*Chicken schnitzel with french fries

€14,50

Insalatone

Inglesina

(rucola, roast-beef all'inglese, carciofi, pomodorino, capperi, crostini, grana a scaglie e senape) (rocket, English roast beef, artichokes, cherry tomatoes, capers, croutons, flaked parmesan and mustard)

€14

Moby

* (brasiliana, rucola, tonno, code di gambero, pomodorini, mais e uova)

* (Brazilian salad, rocket, tuna, shrimp tails, cherry tomatoes, corn and egg)

€15

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti da noi Coperto €3,50

Contorni

Verdure alla griglia

Grilled vegetables

€7

Patate al forno con rosmarino

Baked potatoes with rosemary

€6

Patate fritte

French fries

€5

Insalata mista

Mixed salad

€5

Pizze

Marinara

(pomodoro, aglio, origano)

(tomato, garlic, oregano)

€5

Margherita

(pomodoro, mozzarella)

(tomato, mozzarella, basil)

€6,50

Diavola

(pomodoro, mozzarella, salamino piccante)

(tomato, mozzarella, spicy salami)

€8,50

Prosciutto e funghi

(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi)

(tomato, mozzarella, ham and mushrooms)

€9

Quattro stagioni

(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, olive taggiasche)

(tomato, mozzarella, ham, champignon mushrooms, artichokes, Taggiasca olives)

€9,50

Viennese

(pomodoro, mozzarella, würstel)

(tomato, mozzarella, frankfurters)

€8,50

Capricciosa

(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi)

(tomato, mozzarella, ham, champignon mushrooms, artichokes)

€9,50

Patatosa

(pomodoro, mozzarella, patate fritte)

(tomato, mozzarella, french fries)

Tonno e cipolla

(pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla di tropea)

(tomato, mozzarella, tuna and onion)

€9

Gorgo

(pomodoro, mozzarella, gorgonzola e speck)

(tomato, mozzarella, gorgonzola and speck)

€11

Friuli

(pomodoro, mozzarella, brie, prosciutto crudo del Friuli e scaglie di grana) (tomato, mozzarella, rocket, raw ham from Friuli and parmesan flakes)

€12

Boscaiola

(pomodoro, mozzarella, funghi porcini e funghi chiodini) (tomato, mozzarella, porcini mushrooms and honey mushrooms)

€11

Siciliana

(pomodoro, mozzarella, capperi, olive taggiasche, acciughe, cipolla di tropea e peperoncino) (tomato, mozzarella, capers, Taggiasca olives, anchovies, Tropea onion and chilli pepper)

€9

Frutti di mare

*(pomodoro, mozzarella, pomodorino, cozze, vongole, code di gamberoni, mazzancolla, olio all'aglio e prezzemolo)

*(tomato, mozzarella, cherry tomato, mussels, clams, prawn tails, prawn, garlic oil and parsley)

€15

Verdure

(pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni) (tomato, mozzarella, aubergines, zucchini, peppers)

€9

Soppressa

(pomodoro, mozzarella, porcini e soppressa) (tomato, mozzarella, porcini mushrooms and soppressa salami)

€10

Pizze bianche (Without tomato sauce)

Golosa

(mozzarella, gorgonzola, pomodorini e prosciutto crudo del Friuli)

(mozzarella, gorgonzola, cherry tomatoes and raw ham from Friuli)

€11,50

Amatriciana

(mozzarella, pomodorini, cipolla di Tropea, guanciale e pecorino) (mozzarella, cherry tomato, onion, pork jowls and pecorino cheese)

€12

Brace

(mozzarella, brie, chiodini, porcini e cotto alla brace) (mozzarella, brie, honey mushrooms, porcini mushrooms and cooked ham)

€12

Leggera

(mozzarella, rucola, pomodorini semi secchi, roast-beef all'inglese, grana a scaglie) (mozzarella, rocket, semi-dried cherry tomatoes, English roast beef, flaked parmesan)

€12

Italiana

(mozzarella, burratina affumicata, speck e gocce di basilico)

(mozzarella, smoked burratina cheese, speck and drops of basil) *Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti da noi Coperto €2,50

Ciambelle

70p

(mozzarella, funghi champignon, salamino, brie..... fuori cottura cotto alla brace)
(mozzarella, champignon mushrooms, spicy salami from Calabria, brie.....at the end of baking cooked ham)

€13,50

Moby

(mozzarella, pomodorini semi secchi, olive taggiasche, pesto al basilico fuori cottura burratina e crudo del Friuli)

(mozzarella, semi-dried cherry tomatoes, Taggiasca olives, basil pesto and at the and of baking burratina cheese and Raw ham from Friuli)

€14,50

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti da noi Coperto €3,50

LE AGGIUNTE VARIANO:

Formaggi da € 2 a € 4,5

Verdure e funghi da € 1 a €3,5

Affettati da € 3 a 4

LE PIZZE FANTASIA DEL CLIENTE PARTONO DA BASE PIZZA MARGHERITA

Il nostro impasto di pizza e pane è realizzato con lievito madre vivo

Acqua

Naturale € 3,50 Frizzante €3,50

Bibite

Coca cola €4,50 Coca cola zero €4,50 Fanta €4,50 The limone €4,50 The pesca €4,50

Succhi di frutta

Pesca €4,50 Pera €4,50 Mela €4,50 Albicocca €4,50

Vino sfuso

Caffetteria

Caffè € 1,70

Caffè macchiato € 1,70

Caffè corretto € 2,50

Decaffeinato € 2,00

Orzo € 2,00

Ginseng €2,00

Dessert

da €5,50 a € 7.50