

MENÙ

I gentili clienti sono invitati a dichiarare le proprie patologie allergeniche al momento dell'ordinazione.

I piatti del nostro menù possono contenere le seguenti sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

- Cereali contenenti glutine e relativi prodotti
- Crostacei e relativi prodotti
- Uova e relativi prodotti
- Pesce e relativi prodotti
- Carne e relativi prodotti
- Arachidi e relativi prodotti
- Semi di soia e relativi prodotti
- Latte e relativi prodotti
- Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del brasile, noci del queensland e relativi prodotti
- Sedano e relativi prodotti
- Senape e relativi prodotti
- Semi di sesamo e relativi prodotti
- Biossido di zolfo e solfiti a concentrazione maggiore di 10mg/kg o 10mg/lt. riportati come SO2
- Lupine e relativi prodotti
- Molluschi e relativi prodotti

Tutti i nostri prodotti quali: salmone, branzino, tonno, ricciolo, polipo, scampi, capesante vengono abbattute direttamente da noi

ANTIPASTI

196.PESCE MISTO
€ 20



197.CRUDITÈ DI PESCE MISTO 14PZ € 36

1pz scampi€ 41pz gambero rosso€ 41pz capesante€ 41pz ostrica€ 51pz tartar€ 10



198.CAPESANTE GRATINATE 4PZ € 15



199.CAPESANTE ALLA PIASTRA 4PZ € 15



201.COZZE ALLA BUSARA € 12



202.INSALATA DI MARE € 12



203.GAMBERETTI IN SALSA ROSA € 12



204.POLIPO CON PATATE € 18



205.SARDE IN SAOR € 12



206.TRIS DI ANTIPASTI
salmone affumicato,
gamberi in salsa rosa,
polpo con patate
€ 18



207.TAGLIERE DI ANTIPASTI

capesante,gamberone,scampi,sarde in saor, gamberetti in salsa rosa,salmone affumicato polipo,insalata mare

PRIMI



208.LINGUINE **ALLE VONGOLE** € 18



209.LINGUINE **ALLO SCOGLIO** totani, gamberi, cozze, vongole, gamberetti, pomodoro e aglio € 18



210.RISOTTO ALLO SCOGLIO (MINIMO 2 PERSONE) totani, gamberi, cozze, vongole, gamberetti, aglio

€ 18

211.PAELLA (MINIMO 2 PERSONE)

capesante, gamberoni, totani, gamberetti,cozze,vongole, verdura mista,aglio,cipolla,zafferano

€ 20



222.LINGUINE ALL'ASTICE (MINIMO 2 PERSONE) astice, passata di pomodoro, aglio

€ 22



231.GNOCCHI CON CAPESANTE gnocchi di patate,capesante, panna,pomodorini,prezzemolo

€ 18

SECONDO



213.FRITTURA MISTA
anelli,calamari,gamberi,
sarde,gamberetti
€ 16

214.GRIGLIATA MISTA
3 capesante,2 gamberoni,
1 seppia,1 filetto di branzino
€ 22









217.BARCA DI MARE (PER 2 PERSONE)

1 astice,capesante,scampi, seppia,cozze,vongole cucinato con il sugo di pomodoro con il profumo di prezzemolo € 69



223.COTOLETTA
CON PATATE FRITTE
€ 13



224.BRANZINO CON POLENTA € 16



225.SUPER GRIGLIATA (PER 2 PERSONE)

1 astice, capesante, gamberoni, scampi, seppie, capalonga

€ 69



226.SUPER GRATINATO MISTO (PER 2 PERSONE)

1 astice, capesante, scampi, gamberoni, seppia, capalonga



BOLLICINE

	Prezzo bottiglia		Prezzo bottiglia
SPUMANTE CUVEE MILLESIMATO BRUT CA' DEL SOLE Vino spumante prodotto con varietà di uve bianche del Territorio di Treviso con prevalenza di Glera.	16,00€	FRANCIACORTA BERSI SERLINI ANNIVERSA- RIO É il risultato di una tripla selezione di vigneti Chardonnay di età fra i 10 e i 15 anni, il migliore mosto alla pressatura e i migliori vini base per l'assemblaggio, per garantire lo stile unico del Blanc de Blancs.	21,00€
COLLI EUGANEI SERPRINO TENUTA SAN ZIBIO Il Serprino è un biotipo locale dell'uva Glera, coltivata in loco da molti anni, in questo caso viene coltivata su terreni argillosi.	18,00€	CHAMPAGNE BEAUFORT CUVEE DE MELOMA- NE Blanc de Blancs da viti situate a Bouzy con età	19,00€
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE "STRADA DI GUIA" BRUT FOSS MARAI Il Prosecco Superiore Valdobbiadene "Strada di Guia" Foss Marai Extra Dry è la versione più raffinata della cantina.	22,00€	media di circa 30 anni, sosta in bottiglia per circa 3 anni e viene dosato 6 gl. Lprezzati dai consumatori.	
TRENTO "CUVEE 28" BRUT ROTARI Eccellenza Trentina, il Cuvée 28 è ottenuto da Chardonnay coltivato su vigneti collinari situati nelle migliori zone vocate ad uve per la	25,00€	TURETTA FIOR D'ARANCIO SPUMANTE Il Colli Euganei Fior D'arancio Spumante di Turetta Ca' Bianca nasce dal vitigno bianco principe della zona.	22,00€
TRENTO MICHELI 1223 BRUT METODO CLASSICO MILLESIMATO Metodo Classico ottenuto da uve Chardonnay coltivate nei vigneti dell'Azienda situati in Valle di Cembra, Trentino, sopra i 500 m s.l.m.	29,00€		1
FRANCIACORTA BELLAVISTA ALMA GRAN	24,00€	8	

FRANCIACORTA BELLAVISTA ALMA GRAN CUVEE

Al naso il profumo è ampio e abbraccia sfumature di frutta dolce e leggermente matura con sottili accenni di vegetali e vaniglia.

FRANCIACORTA MOSNEL BRUT Il Franciacorta Brut di Mosnel è uno spumante fresco ed elegante, ricco di sentori fruttati e floreali. 35,00€



VINI BIANCHI

		Prezzo bottiglia
	LUGANA "CAMILLA" MALAVASI Trebbiano coltivato in terreni ciottolosi in prossimità del Lago di Garda nel comune di Sirmione.	21,00€
	PINOT GRIGIO GUIDA Pinot Grigio coltivato su terreni ciottolosi in provincia di Pordenone.	18,00€
	COLLI ORIENTALI DEL FRIULI RIBOLLA GIALLA COLUTTA Ribolla coltivata su un vecchio vigneto che riesce a dare una qualità molto alta alle uve prodotte	21,00€
	GEWURZTRAMINER CASTEL FIRMIAN Aromatico, frutta bianca tropicale, spezie, erbe di campo.	21,00€
	TURETTA CHARDONNAY SANTA LUCIA Chardonnay coltivato su terreni calcareo-ar gillosi in pendii collinari, vinificazione in parte in vasche inox ed in parte in tonneux.	21,00€
4	PINOT GRIGIO PACHER HOF Vino bianco dal colore giallo paglierino brillante con leggeri riflessi verdolini.	27,00€
	FALANGHINA MASTROBERARDINO ll nome Falanghina deriva probabilmente dall'uso dei pali detti "falange" che sin dall'antichità venivano usati per sostenere le viti.	23,00€
	GRECO DI TUFO MASTROBERARDINO Sentori fruttati intensi e complessi, di agrumi, pesca, ananas, albicocca e lime.	27,00€
40.0	VERMENTINO CAPICHERA Il Capichera è un vino bianco intenso e corposo della Sardegna.	24,00€

Bevande

Acqua naturale/frizzante	€ 3.50	
Prosecco di casa 1/2L	€ 5.50	
Prosecco di casa 1L	€ 10.00	
Vino rosso casa 1/2L	€ 5.50	
Vino rosso casa 1L	€ 10.00	
Lattina	€ 3.50	
Bottiglia bibita	€ 4.00	



CAFFETTERIA

Caffè	€ 2.00
Caffè corretto	€ 2.50
Amaro	€ 3.50
Grappa	€ 4.00
Prime uve bianca/nero	€ 6.00
Sturica	€ 6.00
Segnana	€ 6.00
Diciotto lune	€ 6.00
	-
Monkey shoulder whisky	€ 6.00
Diplomatico	€ 6.00
Grappa of bonollo	€ 6.00



Dolce € 6.50/7.00

