

Antipasti freddi

<i>Antipasto di mare</i>	€ 18
<i>Alici marinate</i>	€ 11
<i>Tartare di tonno rosso (quando c'è)</i>	€ 22
<i>Tartare di tonno pinna gialla</i>	€ 18
<i>Carpaccio di mazzancolle nostrane</i> ...	€ 20

Antipasti caldi

<i>Cozze alla marinara / alla tarantina</i>	€ 12
<i>Cozze gratinate</i>	€ 12
<i>Lumachine</i>	€ 14
<i>Seppie nostrane con piselli</i>	€ 16

Primi di pesce

<i>Tagliolini allo scoglio</i>	€ 15
<i>Tagliolini alla marinara fatti come una volta</i>	€ 15
<i>Strozzapreti alle canocchie</i>	€ 14
<i>Passatelli con branzino, datterino giallo e salicornia</i>	€ 16
<i>Spaghetti alle vongole</i>	€ 13
<i>Tagliolini al nero di seppia alla carbonara di pesce</i>	€ 16

Primi di carne

<i>Pasta al pomodoro o al ragù</i>	€ 11
--	------

Secondi di pesce

<i>Sardoncini alla griglia</i>	€ 12
<i>La Rustida (grigliata mista)</i>	€ 25
<i>Tris di spiedini gamberi, calamari e mazzola</i>	€ 15
<i>Fritto misto</i>	€ 18
<i>Branzino alla mediterranea</i>	€ 24
<i>Spiedone di seppiole nostrane</i>	€ 20
<i>Bistecca di tonno rosso nostrano</i> .	€ 12/etto

Secondi di carne

<i>Cotoletta con patate fritte</i>	€ 14
<i>Costarelle alla griglia bbq</i>	€ 20
<i>Costata di manzo</i>	€ 21
<i>Caprese con bufala</i>	€ 14

Contorni

<i>Patate fritte</i>	€ 5
<i>Insalata mista</i>	€ 5
<i>Verdure alla griglia</i>	€ 6

Coperto € 2,50

*Serviamo pesce fresco/congelato, secondo reperibilità di mercato. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione, che verrà fornita a richiesta dal personale.

Dolci

<i>Tiramisù</i>	€ 6
<i>Sorbetto al limone / al caffè</i>	€ 4
<i>Semifreddo al croccantino</i>	€ 7
<i>Cheesecake al limone</i>	€ 6
<i>Tartufo bianco / nero</i>	€ 6

Acqua & Drinks

<i>Acqua</i>	€ 3
<i>Bibite in lattina</i>	€ 3
<i>Birra alla spina</i> .. piccola € 3 media € 5	
<i>Caffé</i>	€ 1,5
<i>Liquori e digestivi</i>	€ 4
<i>Distillati chiedi al personale di sala</i>	

Bollicine

<i>Vino della casa Trebbiano frizzante</i> ¼ € 4,5 ½ € 7 1L € 11	
<i>Bisol VENETO Jeio Prosecco</i> <i>di Valdobbiadene Superiore</i>	€ 18
<i>Velenosi MARCHE Passerina Brut</i>	€ 23
<i>Altemasi TRENTO Trento Brut</i> <i>Millesimato</i>	€ 32
<i>Contadi Castaldi LOMBARDIA</i> <i>Franciacorta Brut</i>	€ 34
<i>Contadi Castaldi LOMBARDIA</i> <i>Franciacorta Rosé</i>	€ 37
<i>Cà Del Bosco LOMBARDIA Prestige</i> <i>Franciacorta Cuvée Brut</i>	€ 49

Bianchi Fermi

<i>Vino della casa Passerina</i> ¼ € 4,5 ½ € 7 1L € 11	
<i>Terracuda MARCHE Boccacchino</i> <i>Bianchetto del Metauro DOC biologico</i> ...	€ 16
<i>Velenosi MARCHE Réve di Villa Angela</i> <i>Pecorino</i>	€ 18
<i>Velenosi MARCHE Passerina</i>	€ 18
<i>Tenuta Santi Bellantonio MARCHE</i> <i>Elevato in anfora</i>	€ 25
<i>Belisario MARCHE Valbona Verdicchio</i> <i>di Matelica</i>	€ 18
<i>Santa Barbara MARCHE Le Vaglie</i> <i>Verdicchio dei Castelli di Jesi</i>	€ 20
<i>Pighin FRIULI Grave Chardonnay</i>	€ 18
<i>Pighin FRIULI Collio Ribolla Gialla</i>	€ 18
<i>Piero Mancini SARDEGNA Cuccaione</i> <i>Vermentino di Gallura Superiore</i>	€ 20
<i>Feudi di San Gregorio CAMPANIA</i> <i>Serrocielo Falanghina del Sannio</i>	€ 20
<i>Valle Isarco TRENTO Gewürztraminer</i> ..	€ 25
<i>Ceretti PIEMONTE Arneis Blangé</i>	€ 34



lo chef consiglia

CHIEDI IL PIATTO
DEL GIORNO!