

## le nostre proposte di menu'

Menù di mare completo (ordine minimo due menù) (antipasto freddo misto, soutè di cozze, bis di primi, grigliata e frittura)	32,00
Menù di mare pasta (ordine minimo due menù) (antipasto freddo misto, soutè di cozze, bis di primi)	25,00
Menù di mare grill (antipasto freddo misto, soutè di cozze, grigliata e frittura)	27,00

## antipasti di mare

Degustazione di antipasti caldi di mare	12,00
Antipasto freddo di mare	12,00
Impepata di cozze al tegamino con pepe nero, pomodoro e crostoni	10,00
Alici alla puteolana	10,00
Gran soutè di cozze, vongole, pannocchie, scampetti pomodorini e crostoni	13,00
Tartare di salmone	12,00
Tartare di tonno	12,00
Polipetti affogati con crostoni di pane	9,50
Insalata di polpo	9,50
Insalata di mare	9,50



primi di mare

Linguine vongole e mazzancolle	13,50
Linguine con porcini e vongole	13,50
Paccheri con calamari e crema di patate al pecorino	13,00
Taglierini alla pescatora	12,00
Risotto alla crema di scampi	12,00
Risotto alla marinara	13,00
Spaghetti alle vongole	12,50
Linguine ai sette mari (il nostro scoglio)	13,00
Scialiatelli cacio, pepe e baccala'	12,50
Scialiatelli alla carbonara di mare	13,00



## secondi piatti di mare

Frittura mista di mare	14,00
Baccala' cotto a bassa temperatura con crostone di pane, vellutata di ceci al rosmarino, cipolla rossa stufata e ceci croccanti	18,50
Filetto di salmone con patate soffici al basilico, frutti di bosco e cavolo cappuccio rosso in insalata	16,00
Polpo alla brace con crema di sedano rapa, salsa cacciucco e olive di Gaeta disidratate	16,00
Calamari sale & pepe alla brace	14,00
Grigliata mista di pesce	18,00
Mare e mare (pesce e crostacei alla griglia e frittura)	18,00
Spiedone di pesce e crostacei gratinato con contorni assortiti	17,00
Tagliata di tonno al sesamo e verdure saltate	16,00
Zuppa alla livornese	16,00
Spigola alla brace	15,00
Orata alla brace	15,00
Branzino o orata all' ischitana	17,00
Rombo patate, pomodorini e olive	al kg 40,00

**CHIEDI LE SPECIALITA' FRESCHE OGNI GIORNO ..TI  
CONSIGLIEREMO IL MEGLIO  
A SECONDO DEL PESCATO !!!**

# Carta dei formaggi

## **Vaccini**

### **Taleggio D.O.P**

La sua storia è strettamente legata alla Val Taleggio, da cui prende il nome. Prodotto vaccino, a crosta lavata, perché subisce un trattamento, durante la stagionatura, che prevede spugnature di acqua e sale. Il sapore è dolce, con lievissima vena acidula, leggermente aromatico, alle volte con retrogusto tartufato; l'odore è caratteristico.

### **Parmigiano Reggiano Vacche Rosse**

Il latte delle Vacche Rosse di Razza Reggiana possiede alcune caratteristiche qualitative che lo differenziano dal Parmigiano Reggiano tradizionale. La Rossa produce un terzo in meno di latte rispetto alla razza Frisona, ma possiede una maggiore resa nella caseificazione e migliore predisposizione del formaggio alla lunga stagionatura, con una conseguente migliore digeribilità. Il risultato è un formaggio che, nonostante la lunga stagionatura, mantiene un sapore dolce, delicato e persistente.

*Stagionatura minima: 24 mesi*

### **Blue stilton**

Blue Stilton Cheese è uno dei pochi formaggi tradizionali britannici a poter usufruire dallo status di "Denominazione d'origine protetta" (DOP). Solo i formaggi prodotti nelle tre regioni del Derbyshire, Leicestershire e Nottinghamshire e preparati seguendo alcune precise regole, possono essere chiamati Stilton. Ci sono solo sei caseifici autorizzati a produrre Stilton.. A prima vista non è molto diverso dal nostro Gorgonzola ma questo solo in apparenza, infatti ha un sapore piccante, ma più dolce del Gorgonzola.

## **Pecorini**

### **Pecorino allo zafferano**

Formaggio aromatizzato con zafferano purissimo. Lo zafferano viene sbriciolato e disciolto nel latte poco prima di essere cagliato; ciò conferisce il caratteristico colore giallo con delle piccolissime macchie arancioni, dovute ai granelli più grandi dello zafferano. Il profumo particolarmente intenso è dovuto alla frantumazione al momento della lavorazione del latte.

*Stagionatura minima: 3 mesi*

### **Pecorino affinato in fossa**

Ottenuto da una produzione artigianale, disponibile in quantità limitate, questo pecorino viene sapientemente preparato con latte fresco di pecora ed affinato in fossa, come da antiche tradizioni. Lavato, rivoltato e trattato in superficie con olio d'oliva per tutti i mesi della stagionatura. Questa tecnica di lavorazione e cura, ne esalta il gusto e gli aromi, in modo da ottenere un formaggio unico.

*Stagionatura minima: 8 mesi*

### **Pecorino riserva**

Formaggio a pasta dura di colore paglierino dalla consistenza compatta e friabile con gusto molto intenso e gradevolmente piccante al palato.

*Stagionatura minima: 8 mesi*

### **Pecorino sardo stagionato in giunco**

Gustoso formaggio realizzato artigianalmente e prodotto esclusivamente con latte fresco di pecora proveniente dai pascoli dell'entroterra sardo. Dalla pasta dura semicotta, il Giunco presenta un sapore gradevolmente deciso e piccante.

Una caratteristica di questo prodotto è la lavorazione realizzata con cestini di giunco

*Stagionatura minima: 20 mesi*

## **Bufala**

### **Formaggio di bufala alla Malva**

Formaggio a pasta bianca, compatta ed elastica. Al palato il gusto è avvolgente e cremoso con note marcate di latte di bufala. Viene affinato in casse di legno di faggio con fiori di malva essiccati e polverizzati, acquistando i loro profumi ed aromi.

*Stagionatura minima: 3 mesi*

### **Erborinato di bufala all'erba medica**

Formaggio a pasta giallo paglierino con piccole occhiature irregolari. In bocca è morbido, avvolgente e persistente con spiccato sapore di frutta secca tostata. Viene affinato in casse di legno di faggio con erba medica essiccata e polverizzata.

*Stagionatura minima: 4 mesi*

## **Caprini**

### **Caprino al prugnolo**

Formaggio a pasta liscia, morbida e compatta, lavorato con metodi tradizionali con l'aggiunta di fermenti selezionati. Dopo una prima fase di stagionatura viene affinato con polvere di fiori di prugnolo per rallentare la stagionatura e mantenere il più a lungo i profumi e la delicatezza del formaggio. Colore della pasta bianco latte, setoso in bocca, retrogusto delicato e burroso.

*Stagionatura minima: 4 mesi*

### **Erborinato di capra al tè nero**

Formaggio a pasta compatta di colore bianco latte sapientemente erborinato. Appena iniziano ad attivarsi le muffe, il formaggio viene messo in casse di legno di faggio ricoperto a strati di tè nero essiccato. L'affinamento al tè nero gli dona un sapore unico e particolare

*Stagionatura minima: 4 mesi*

### **Caprino alla polvere di quercia**

Questo formaggio, dopo una prima fase di stagionatura, viene affinato in casse di legno di faggio con polvere di legno di quercia, acquistando così gli aromi e i profumi legnosi. Il colore della pasta è bianco latte e al gusto riserva delle note delicate ma persistenti di latte di capra con un leggero retrogusto di fiori di montagna.

*Stagionatura minima: 8 mesi*

Selezione di cinque formaggi.....9.00

Selezione di nove formaggi.....14.00

La selezione viene accompagnata con mieli, marmellate o confetture

## antipasti di terra

Selezione di formaggi	s.q
Selezioni di salumi di cinta senese	13,00
Prosciutto di Norcia al coltello	10,00
Bruschette mista	6,00
Tris al tartufo	13,00
Antipasto sfizioso	13,00

## friggitoria

Anelli di cipolla frita "fatti da noi"	3,50
Crocchette di Mac & Cheese "fatte da noi"	4,00
Pollo fritto "fatto da noi" accompagnato con salsa Barbeque	5,50
Bocconcini di brie con panatura croccante di patate "fatti da noi"	4,50
Crocchette di patate "fatte da noi"	4,00
Supplì di riso "fatti da noi"	4,50
Fritto misto all' italiana "fatto da noi"	7,50
Olive all' ascolana artigianali	5,50
Patate fritte	4,00



## primi di terra

Gnocchi croccanti con funghi pioppini e nocciole su fonduta di parmigiano allo zafferano	10,00
Mezze maniche gratinate al forno con guanciale, taleggio, zucca e noci	9,00
Strangozzi cacio e pepe	6,50
Penne alla norcina	7,00
Tagliatelle strette zucchine, porcini e tartufo su fonduta di parmigiano	12,00
Tagliatelle con funghi misti, salsiccia e pecorino	9,00
Spaghetti all'amatriciana	7,00
Spaghetti alla carbonara con tartufo	9,50
Tortellini alla cubana	8,00
Cappelacci ripieni di formaggi con guanciale e taleggio	9,00
Zuppa di lenticchie al rosmarino e olio extra vergine	7,50
Quadrucci con i ceci	7,50

 secondi di terra dalla brace

Galletto alla diavola	9,50
BBQ Ribs alla brace	14,00
Bombette pugliese	8,00
Bistecca di vitello	s.q
Bistecca di pollo	9,00
Grigliata di carne con bietola saltata e torta al testo	16,50
Tagliata di vitello con fonduta di taleggio e tartufo	18,50
Entrecotte con fonduta di parmigiano e pepe nero	18,00
Tagliata rucola e pomodorini	17,00
Tagliata di vitello insalata di radicchio e lardo	17,00
Tagliata di vitello al pepe verde e rosmarino	16,50
Tagliata di pollo con rucola, grana e gassa al balsamico	12,50
Fagioli alla messicana con torta al testo	9,00

**Consulta anche la nostra selezione di carni alla brace**

# hamburger di nostra produzione

Selezioniamo i migliori tagli di carni fresca che maciniamo e condiamo aggiungendo solo sale e pepe. Componi il tuo hamburger con la carne che preferisci tra:



Manzo Italiano



Black Angus Americano



Manzo Wagyu (+4 €)

<b>Bud Spencer Burger</b>	11,00
250 gr di Angus Americano, fagioli alla texana con bacon affumicato, jalapeños e onion flakes	
<b>Carbonaro</b>	9,50
Hamburger 250gr con crema d' uovo, pecorino romano a scaglie e guanciale croccante	
<b>Il Modenino</b>	11,00
Hamburger da 250 gr, pecorino morbido, mortadella alla brace, maionese al balsamico e granella di pistacchio	
<b>Il Classico</b>	8,00
Hamburger da 250 gr, lattuga, pomodoro	
<b>Il Bosco</b>	10,00
Hamburger da 250 gr, brie, frutti di bosco, cipolla stufata, valeriana e senape di Digione	
<b>Baconburger</b>	9,50
Hamburger da 250 gr, bacon, cheddar, pomodoro, lattuga e cipolla rossa caramellata	
<b>Lo Zola</b>	12,00
Hamburger da 250 gr, gorgonzola, rucola, noci e speck	
<b>Cheeseburger</b>	8,50
Hamburger da 250 gr, cheddar, lattuga, pomodoro, salsa rosa e scaglie di grana	
<b>Pulled pork</b>	9,50
300 gr di spalla di maiale sfilacciata, insalata di cavolo verza rosso e salsa tartara	
<b>Italia – Francia</b>	13,00
Hamburger da 250 gr, brie, battuta di lardo al tartufo e spinacino fresco	
<b>Tris burger</b>	11,50
Burger di legumi, hamburger da 100 gr di Black Angus e hamburger da 100 gr di Manzo Italiano	
<b>Burger di legumi</b>	8,50
con panatura croccante al sesamo, cipolla rossa stufata e lattuga	
<b>Burger di zucchine, patate e farina di mandorle</b>	9,00
con rucola, bufala e pesto di pomodori secchi	

## contorni

Verdure alla griglia	4,50
Radicchio alla griglia	4,00
Patate alla griglia	3,50
Spinaci saltati	3,50
Bietola saltata	3,50
Fagioli alla texana con bacon affumicato	4,00

## le insalate

Caesar salad (lattuga, petto di pollo, scaglie di parmigiano, crostini di pane, salsa caesar)	9,00
Insalata di finocchi, arance e olive	4,50
Insalata mista (lattuga, pomodoro, carote)	3,50
Di pollo (lattuga, petto di pollo, uovo, salsa rosa)	8,00
Francescana (rucola, funghi, pomodoro, scaglie di parmigiano)	5,00
Nizzarda (lattuga, pomodoro, mozzarella, tonno, uovo, olive.)	6,50

## menù bambini

Coperto incluso; I menù sono esclusivamente riservati ai soli Bambini; nei menù 1 € per ingrediente aggiunto

Menù Bart (Patatine fritte, cotoletta di pollo frita, bibita piccola)	8,00
Menu Lisa (Patatine fritte, pizza margherita baby, bibita piccola)	8,00
Menu Maggie (Patatine fritte, Gnocchi al pomodoro, bibita piccola)	8,00



Pizza al tagliere “**Fina e Croccante**” Ø 40 cm...scegli la farcitura  
tra le nostre proposte + 1,5 € sul prezzo

Pizza al metro  
un metro di margherita 20,00  
un metro farcita vari gusti 32,00

Margherita vera Napoli d.o.p. 6,50  
(pomodoro,grana,mozzarella di bufala ,olio extra vergine d’ oliva,basilico)

Margherita (pomodoro,mozzarella,grana) 5,00

Napoletana (Pomodoro,mozzarella,alici,origano ) 5,50

Francescana (Pomodoro,mozzarella , funghi , prosciutto ) 7,00

Quattro stagioni (pomodoro,mozzarella,funghi,prosciutto cotto,carciofi,olive) 7,00

Prosciutto (pomodoro,mozzarella,prosciutto crudo) 6,50

Girasole (pomodoro,mozzarella di bufala, pomodori secchi, olive, e basilico) 8,50

Parmigiana (pomodoro,mozzarella,melanzane fritte e grana) 7,50

Smorfia (pomodoro,grana,mozzarella di bufala a crudo e basilico) 7,50

Perugina (pomodoro,mozzarella e salsiccia) 6,50

Rucoletta(mozzarella,rucola,prosciutto crudo e scaglie di grana) 7,00

Wurstel (pomodoro,mozzarella e wurstel) 6,00

Drago (pomodoro,mozzarella e salame piccante) 7,00

Boscaiola (pomodoro,mozzarella funghi e salsiccia) 7,00

Contadina (pomodoro,mozzarella e verdure grigliate) 6,50

Gold (mozzarella di bufala porcini,pomodorini, prosciutto crudo,scaglie di grana.) 9,00



Porca Vacca (fusione di 4 formaggi,pomodoro, prosciutto cotto)	7,00
Quattro formaggi	6,50
Calzone napoli (mozzarella,ricotta,prosciutto cotto e pomodoro)	6,50
Calzone smorfia (mozzarella,salsiccia e grana)	6,50
Frutti di mare (pomodoro,aglio,origano,frutti di mare freschi)	10,00
Mediterranea (mozzarella di bufala,pomodorini )	7,00
Italiana (pomodoro,mozzarella di bufala,rucola,pomodorini)	7,50
Provola e speck (mozzarella,provola affumicata e speck)	7,00
Friarielli e salsiccia (mozzarella, friarelli ,salsiccia)	7,50
Umbra (mozzarella,porcini,salsa tartufata,salsiccia)	8,50
Romana (pomodoro,mozzarella,salame piccante,salsiccia)	7,00
Gorgonzola e salame piccante (pomodoro,mozzarella,gorgonzola,salame piccante)	7,50
N'duja (pomodoro,mozzarella,n'duja)	6,50
La bomba (pomodoro, mozzarella,salsiccia,salame piccante,pancetta, cipolla)	7,50
Rustichella (mozzarella,patate lesse,salsiccia)	6,00
Schiacciata alla cipolla o al rosmarino	3,50
supplemento ingrediente 1,00    supplemento mozzarella di bufala 1,50	



## le bevande

Acqua Minerale	cl 50	2.00
Bibite in lattina	cl 33	2.00
Coca cola e fanta sprite in bott. Vetro	cl 33	3.00
Tennent's super	cl 33	4,00
Heineken	cl 33	3,00
Ceres	cl 33	3,50
Corona	cl 35.5	3,50
Ichnusa	cl 33	3,50
Birra analcolica	cl 33	3,50

vasto assortimento  
di dolci in vetrina di nostra produzione

Alcuni prodotti, nell'impossibilità di reperirli freschi, potrebbero essere congelati