



**Indossa la mascherina nei  
tuoi spostamenti  
all'interno del locale**

per andare in bagno, alla  
cassa, ecc.



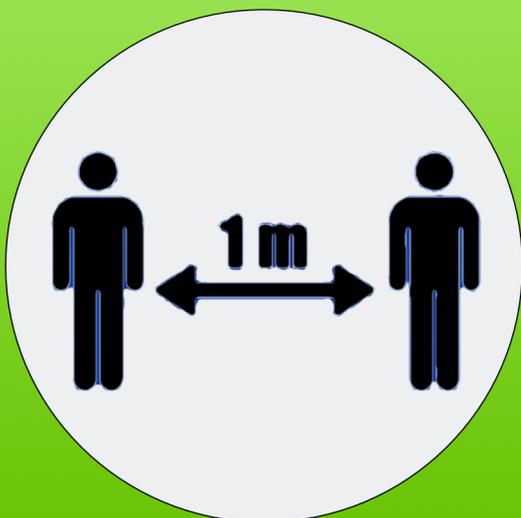
**Igienizza  
frequentemente le mani**

troverai i dispenser in più  
punti all'interno del locale



**Mantiene sempre la  
distanza**

di almeno di 1 metro



## le nostre proposte di menu'

Menù di mare completo (antipasto freddo misto, soutè di cozze, tris di primi, grigliata e frittura)	32,00
Menù di mare piccolo (antipasto freddo misto, soutè di cozze, grigliata e frittura)	27,00

## antipasti di mare

Antipasto freddo assortito di mare	12,00
Insalata di mare	9,50
Impepata di cozze al tegamino con pepe nero, pomodoro e crostoni	10,00
Gran soutè di cozze, vongole, gamberoni, pannocchie, scampetti pomodorini con crostoni	13,00
Polpo, patate, olive e ceci in insalata	9,50
Tartare di tonno	12,00
Tartare di salmone	12,00
Alici marinate su insalata valeriana	8,00
Degustazione di antipasti caldi di pesce	12,00



# primi di mare

Tagliatelle strette con calamaretti, frutti di mare sgusciati al limone e cumino	12,50
Paccheri integrali con zucchine, gamberi rossi di mazara, zafferano e stracciata	13,00
Spaghetti alle vongole	12,50
Paccheri con cozze, provola affumicata e pomodorini	10,00
Tagliatelle strette alla pescatora	11,00
Scialiatelli all' amalfitana	13,00
Risotto alla crema di scampi	12,00
Linguine ai sette mari (il nostro scoglio)	13,00
Scialiatelli cacio, pepe e mazzancolle su vellutata di fave	11,00
Risotto alla marinara	12,50

## secondi piatti di mare

Frittura mista di mare	14,00
Polpo alla brace con patate soffici, salsa cacciucco e olive disidratate	15,00
Grigliata mista di pesce	18,00
Mare e mare (pesce e crostacei alla griglia e frittura)	18,00
Calamari alla brace	13,50
Spiedone di pesce e crostacei gratinati con contorni assortiti	17,00
Tagliata di tonno al sesamo e verdure saltate	16,00
Spigola alla brace	15,00
Orata alla brace	15,00
Branzino al forno all' ischitana	16,50

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

## antipasti di terra

Crostini con fiori di zucca, stracciata e alici del cantabrico	12,00
Selezione di formaggi con composta di frutta e mieli	9,00
Selezione di salumi artigianali di cinta senese e torta al testo al grano saraceno	12,00
Bruschette pomodoro e basilico	6,00
Bruschette miste	6,00
Friselle al pomodoro fresco, basilico, fior di latte e rucola	7,00
Capriccio (antipasto assortito)	13,00
Prosciutto di Norcia e melone	9,00
Prosciutto di Norcia al coltello con torta al testo al grano saraceno	10,00

## friggitoria

Fiori di zucca in pastella ripieni di ricotta di bufala “fatti da noi”	5,50
Tris di verdure “fatte da noi”	4,50
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	5,00
Pollo fritto “fatto da noi” accompagnato con salsa BBQ	5,50
Patate fritte	3,50



## primi di terra

Tagliatelle strette con fiori di zucca, ricotta di bufala e tartufo	11,00
Mezzo pacchero con guanciale croccante e vellutata di fave e pecorino	8,50
Paccheri con pomodorini confit, pesto di basilico e stracciata	8,50
Paccheri integrali con zucchine, pomodorini, basilico e provola affumicata	8,50
Tagliatelle con guanciale di Cinta, pomodorini e ricotta salata	8,50
Strangozzi cacio e pepe	7,00
Spaghetti alla carbonara con tartufo nero estivo	10,00
Tortellini alla cubana	8,00
Gnocchi alla sorrentina con provola affumicata in cestino di pizza	8,50
Penne alla Norcina	7,00

Galletto alla diavola	9,50
BBQ Ribs alla brace	13,50
Bistecca di vitello	al hg s.q.
Bistecca di pollo	9,00
Grigliata di carne con bietola saltata e torta al testo	16,50
Tagliata con stracciata, burro salato e tartufo	18,00
Tagliata rucola, pomodorini e grana	17,00
Tagliata al pepe verde e rosmarino	16,50
Tagliata di pollo con rucola, grana e glassa al balsamico	12,50

**INOLTRE A DISPOSIZIONE UN VASTO  
ASSORTIMENTO DI  
TAGLI DI CARNE IN VETRINA**

# hamburger di nostra produzione

Selezioniamo i migliori tagli di carni fresca di manzo italiano che maciniamo e condiamo aggiungendo solo sale e pepe.

## Manzo Italiano

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

## contorni

Patate fritte	3,50
Verdure alla griglia	4,50
Patate alla griglia	3,50
Spinaci saltati	3,50
Cime di rapa saltate	3,50

## le insalate

Caesar salad (lattuga, petto di pollo, scaglie di parmigiano, crostini di pane, salsa caesar)	9,00
Mista (lattuga, pomodoro)	3,00
Caprese (pomodoro, mozzarella di bufala, origano)	8,00
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.)	6,00

## Menu' bambini 8,00

Coperto incluso; I men ù sono riservati ai soli Bambini; nei men ù non è possibile effettuare modifiche:

Men ù Bart (Patatine fritte, cotoletta di pollo frita, bibita piccola)

Menu Lisa (Patatine fritte, pizza margherita baby, bibita piccola)

Menu Maggie (Patatine fritte, Gnocchi al pomodoro, bibita piccola)

# Le pizze a forno a legna

Pizza al tagliere “ <b>Fina e Croccante</b> ” 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
Fiori di zucca e alici	8,50
Fiori di zucca e gamberi	9,50
Margherita vera Napoli d.o.p. (pomodoro,grana,mozzarella di bufala ,olio extra vergine d’ oliva,basilico)	6,50
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
Friarelli 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

## bevande alla spina

Heineken provenienza olanda heineken è una birra lager premium quality a bassa fermentazione. alc. 5,0 % vol.	cl 25 2,50 cl 50 4,00
Erdinger weisbrau provenienza germania erdiger waizen è una birra di malto d'orzo e frumento, ad alta fermentazione. Alc. 5,3 % vol.	cl 30 3,50 cl 50 5,00
Ichnusa non filtrata provenienza Sardegna -anima sarda- È una birra lager non filtrata a bassa fermentazione amara con corpo intenso e rotondo alc.5% vol	cl 30 4,50
Affligem rouge Il provenienza belgio è una birra rossa ad alta fermentazione senza dubbio tra le pi ù antiche birre d'abbazia prodotta ancora oggi nel pi ù profondo rispetto della tradizione dei monaci Alc.6,7 % vol.	cl 30 4,50
Gran vignato vino frizzante classico vino bianco mosso ben strutturato che si contraddistingue per il colore giallo paglierino con riflessi dorati. Alc.11 vol.	cl 50 3,50 cl 100 7,00
Pepsi cola	cl 40 2,80 cl 20 2,00

## 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

Coperto	2,00
---------	------

**La biancheria utilizzata (tovaglia e tovagliolo) è sterilizzata ad ogni utilizzo da azienda specializzata e certificata**

 **WiFi gratuita**

**Rete:** Fastweb-t1

**PW:** Smorfiosi\_1999

