



LA NOSTRA PROPOSTA MENU'

Menu di mare completo prezzo a persona 38,00
(ordine minimo due persone coperto e bevande escluse)
(Antipasto freddo , soute' di cozze,
bis di primi e grigliata e frittura)

antipasti di mare

Degustazione di antipasti caldi di mare (2-4-7-14)	16,00
Antipasto freddo di mare**(2-4-9)	15,00
Impepata di cozze con pepe nero, pomodoro e crostoni (1-14)	11,00
Gran soute' di cozze, vongole, pannocchie, scampetti, pomodorini e crostoni (1-2-4-14)	14,00
Tartare di tonno con salsa yogurt, pistacchio e cristalli di sale maldon (4-7-8)	14,00
Tartare di salmone con zucchine marinate e sesamo nero (4-11)	14,00
Polipetti affogati *con crostoni di pane (1-14)	12,00
Insalata di polpo* con patate e olive (14)	13,00
Insalata di mare ** (2-14)	12,00



Polenta di mare (2-4-14)	13,50
Scialatielli cacio, pepe e baccala' (1-4-7-9)	14,50
Scialatielli cacio,pepe e mazzancolle su vellutata di ceci (1-7-14)	14,50
Mezzo pacchero alla carbonara di mare (1-2-3)	15,00
Linguine sette mari (il nostro scoglio) (1-2-4-14)	14,00
Linguine alla Luciana (1-14)	13,50
Taglierini alla pescatora (1-2-3-4-14)	13,50
Risotto alla crema di scampi (2-7)	13,00
Risotto alla marinara (2-4-14)	13,50
Spaghettone all' Amalfitana (1-2-4-14)	13,50
Spaghetti alle vongole (1-14)	15,00



secondi di mare

Cacciucco (zuppa di pesce) (1-2-4-14)	25,00
Filetto di salmone in crosta di patate e broccoletti (4)	18,00
Spiedone di pesce gratinato con contorni (1-2-4)	19,00
Polpo alla brace* con patate soffici, salsa cacciucco e olive disidratate. (14)	18,00
Mare & mare **grigliata e frittura (1-2-4)	18,00
Frittura di calamari* (1-14)	18,00
Frittura mista di mare*(1-2-4-14)	16,50
Grigliata mista di mare**(1-2-4-14)	19,00
Tagliata di tonno al sesamo con verdure alla griglia (4-11)	18,00
Branzino al forno all' ischitana (1-4)	19,00
Orata o branzino alla brace (4)	18,00

antipasti di terra

Tagliere con salumi di Norcia e cinta senese, (1-7) formaggi, sottoli, sottaceti e torta al testo	15,00
Prosciutto di Norcia al coltello 30 mesi di stagionatura E torta al testo (1)	12,00
Crostini con stracciatella pugliese e alici del cantabrico (1-4-7)	13,00
Selezione di formaggi con composta di frutta e miele (7)	12,00
Selezione di salumi artigianali di cinta senese con torta al testo (1)	13,50
Bruschette miste (1)	7,50
Crostino al forno con provolone e prosciutto (1-7)	9,00

friggitoria

Cipolla fritta “fatta da noi” (1)	5,00
Pollo fritto accompagnato da salsa bbq	6,00
Bocconcini di brie con panatura croccante “fatti da noi” (1-3-7)	6,00
Crocchette di patate “fatte da noi” (1-3-7)	4,00
Supplì di riso “fatti da noi” (1-3-7)	5,00
Fritto misto all’ italiana “fatto da noi” (1-3-7)	8,00
Olive all’ ascolana artigianali* (1-3-7)	6,50
Patate fritte *(1)	4,00



Mezzo pacchero cacio e pepe, guanciaie croccante Su vellutata di ceci (1-7)	10,00
Gnocchi croccanti con funghi porcini, fonduta di parmigiano allo zafferano e nocciole (1-3-7-8)	12,00
Risotto zafferano e salsiccia	9,50
Polenta alla perugina con salsicce e costine di maiale	9,50
Zuppa di lenticchie al rosmarino e crostini di pane (1)	8,50
Tagliatelle con porcini, castagne, guanciaie di Norcia e granella di nocciole (1-3-7-8)	12,00
Tagliatelle con funghi porcini e salsiccia (1-3-7)	12,00
Strangozzi cacio e pepe (1-7)	9,00
Spaghettone alla carbonara (1-3-7)	9,50
Spaghettone all' amatriciana (1-7)	9,50
Penne alla Norcina (1-7)	9,00
Tortellini alla cubana (1-3-7)	9,50



Bistecca di vitello (<i>chiedi le varietà di lombi disponibile</i>) vendita a peso	al hg s.q
Spiedone di carne mista panato cotto alla brace con patate alla griglia (1-7)	17,00
Spiedini di capocollo panati al pecorino cotto alla brace (1-7)	13,00
Braciola di maiale	al hg s.q
Lagarto di Pata Negra 100% Bellota Accompagnato da mele alla brace e salsa Romesco <i>Si tratta di un "cordone" di filetto, tra il lombo e le costole di maiali di pura razza iberica al 100% alimentati unicamente allo stato brado con ghiande (bellota) Il segreto risiede nell'alimentazione dell'animale e nella sua vita al pascolo. Le ghiande di cui si nutre sono ricche di acido oleico, che influisce sul gusto della carne conferendole un gusto unico e inconfondibile.</i>	19,00
Grigliata di carne con verdura saltata e torta al testo (1-)	17,00
Entrecote di vitello con fonduta di grana e pepe nero (7)	18,50
Tagliata di pluma	18,00
Tagliata di vitello con radicchio stufato e lardo di cinta senese	17,50
Tagliata di vitello con stracciatella, guanciale di Norcia e pistacchi (7-8)	19,50
Tagliata di vitello rucola, pomodorini e grana (7)	18,00
Tagliata di vitello con lamelle di funghi porcini saltati in padella	18,50
Tagliata di pollo con rucola, grana e glassa al balsamico (7)	12,50
Bistecca di pollo (sovracoscie di pollo alla brace)	10,00
Caesar salad (1-3-7-10) <i>Lattuga, pollo alla brace, scaie di grana, crostini di pane e salsa caesar</i>	10,00

hamburger di nostra produzione

Classico	8,50
Hamburger di manzo italiano da 250 g, lattuga e pomodoro (1-6-7-)	
Cheeseburger	9,00
Hamburger di manzo italiano da 250 g, cheddar ,lattuga ,pomodoro,salsa rosa e scaie di grana (1-6-7-3)	
Baconburger	10,00
Hamburger di manzo italiano da 250 g, cheddar, becon croccante, cipolla rossa stufata, lattuga e pomodoro (1-6-7-)	
Modenino	13,00
Hamburger di manzo italiano da 250 g, mortadella alla brace, pecorino morbido, Maionese al balsamico e granella di pistacchi (1-6-7- 3-8)	
Calabrese	13,00
Hamburger di manzo italiano da 250 g, maionese all' n' duja, cacio cavallo, Melanzane sottolio fatte da noi e valeriana (1-6-7-3)	
Polled pork	13,50
300 g di spalla di maiale marinata e cotta a bassa temperatura, Sfilacciata, con insalata di cavolo rosso e salsa tatara (1-6-7-3)	
Burger di legumi	8,50
con panatura croccante al sesamo, cipolla rossa stufata e valeriana (1-6-7-11)	
Burger di zucchine patate e mandorle	9,00
Con rucola, bufala e pesto di pomodori secchi (1-6-7-8-3)	

Tutti i nostri hamburger sono serviti tutti con patatine fritte. Chiedi la cottura che preferisci tra al sangue, media cottura e ben cotto.

 contorni

Patate fritte*	4,00
Patata ripiena al forno con formaggio e guanciale (7)	5,50
Verdure alla griglia	5,00
Patate alla griglia	4,00
Broccoli saltati*	4,50
Spinaci saltati *	4,00
Insalata mista	3,50

 menù bambini

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

Menù Bart (Patatine fritte, cotoletta di pollo fritta, bibita piccola)	12,00
(1-3-)	
Menu Lisa (Patatine fritte, pizza margherita baby, bibita piccola)	8,50
(1-7)	
Menu Maggie (Patatine fritte, Gnocchi al pomodoro, bibita piccola)	8,50
(1-3)	

 pizze

Pizza al tagliere “ Fina e Croccante ” Ø 40 cm...scegli la farcitura tra le nostre proposte	+ 2 € sul prezzo
Smorfia (1-7) (pomodoro,grana,mozzarella di bufala cruda e basilico)	8,00
Pugliese d.o.p. (1-7) (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo pomodorini e stracciatella pugliese)	11,00
Gold (1-7) (mozzarella di bufala porcini,pomodorini, prosciutto crudo,scaglie di grana.)	12,00
Frutti di mare (1-2-14) (pomodoro,aglio,origano,frutti di mare freschi)	12,00
Umbra (1-7) (mozzarella,porcini,salsa tartufata,salsiccia)	11,00
Carbonara (1-3-7) (Mozzarella, guanciale di Norcia e crema all’ uovo parmigiano e pecorino)	10,00
Amatriciana (1-7) (Pomodoro, mozzarella, guanciale di Norcia, cipolla e pecorino)	9,00
Girasole (1-7) (pomodoro,mozzarella di bufala, pomodori secchi, olive, e basilico)	9,50
Parmigiana (1-7) (pomodoro,mozzarella,melanzane fritte e grana)	8,50
Norma (1-7) (pomodoro,mozzarella di bufala, melanzane fritte ricotta salate e basilico)	8,50
Margherita vera Napoli d.o.p.(1-7) (pomodoro,grana,mozzarella di bufala ,olio extra vergine d’ oliva,basilico)	7,50
Margherita (1-7) (pomodoro,mozzarella,grana e basilico)	6,00
Napoletana (1-4-7) (Pomodoro,mozzarella,alici,origano)	7,50
Francescana(1-7) (Pomodoro,mozzarella , funghi , prosciutto)	8,00
Quattro stagioni (1-7) (pomodoro,mozzarella,funghi,prosciutto cotto,carciofi,olive)	8,00
Capricciosa (1-4-7) (pomodoro,mozzarella,funghi,prosciutto cotto,carciofi,olive acciughe)	8,00

 pizze

Prosciutto(1-7) (pomodoro,mozzarella,prosciutto crud)	7,50
Perugina (1-7) (pomodoro,mozzarella e salsiccia)	7,00
Rucoletta(1-7) (mozzarella,rucola,prosciutto crudo e scaglie di grana)	8,50
Wurstel(1-7) (pomodoro,mozzarella e wurstel)	7,00
Drago(1-7) (pomodoro,mozzarella e salame piccante)	7,50
Boscaiola(1-7) (pomodoro,mozzarella funghi e salsiccia)	8,00
Contadina(1-7) (pomodoro,mozzaella e verdure grigliate)	7,00
Porca Vacca(1-7) (fusione di 4 formaggi,pomodoro, prosciutto cotto)	8,00
Quattro formaggi(1-7)	7,50
Calzone napoli(1-7) (mozzarella,ricotta,prosciutto cotto e pomodoro)	7,00
Calzone smorfia(1-7) (mozzarella,salsiccia e grana)	7,00
Provola e speck(1-7) (mozzarella,provola affumicata e speck)	8,00
Friarielli e salsiccia(1-7) (mozzarella, friarelli ,salsiccia)	8,00
Romana(1-7) (pomodoro,mozzarella,salame piccante,salsiccia)	8,00
Gorgonzola e salame piccante(1-7) (pomodoro,mozzarella,gorgonzola,salame piccante)	8,00
N'duja(1-7) (pomodoro,mozzarella,n'duja)	7,50
La bomba(1-7) (pomodoro, mozzarella,salsiccia,salame piccante,pancetta, cipolla)	9,50
Rustichella(1-7) (mozzarella,patate lesse,salsiccia)	7,50
Schiacciata alla cipolla o al rosmarino (1) supplemento ingredienti da 1,00 a 2,50 €	4,50



Pinse d' autore

La zona gialla Pomodorini gialli, salsiccia, patate schiacciate al rosmarino, bufala a crudo e fili di peperoncino (1-6-10-7)	10,50
Margherita 2.0 Pomodoro, stracciatella di burrata, basilico e olio evo (1-6-10-7)	9,00
Italiana Pomodoro, prosciutto crudo, pomodorini, e bufala a crudo (1-6-10-7)	12,00
L' emiliana Fior di latte, mortadella di bologna, stracciatella, granella di pistacchi E crema di aceto balsamico di Modena (1-6-10-7-8)	11,00
Cantabrico Fior di latte, stracciatella, alici del cantatrice e fili di peperoncino (1-4-6-10-7)	12,50
Parmigiana Pomodoro, melanzana fritte, grana, basilico e bufala a crudo (1-6-10-7)	10,50
Prosciutto e fichi Fior di latte, gorgonzola, prosciutto di norcia. marmellata di fichi e noci (1-6-10-7-8)	12,00
Pink light Pomodorini gialli, fior di latte, cipolla caramellata, tartare di salmone e stracciatella (1-4-6-10-7)	18,00



Bevande alla spina

Augostiner brau munchen. 5,6%vol	Piccola da 0,30 L	3,50
	media da 0,50 L	5,50
	boccale da 1 L.	10,00
Ichnusa non filtrata 5%vol da 0,30 L		5,00
Kapuziner Weissbier 5,4 % vol	piccola da 0,30 L	4,00
	media da 0,50 L	5,50
Charles Quint ruge 6,7% vol da 0,33 L		5,00
Gran vignato vino alla spina frizzante 11%vol	brocca da 1 L	9,00
	brocca da 0,50 L	4,50
Pepsi Cola	piccola da 0,30 L	2,50
	media da 0,40 L	3,00



bevande

Acqua Minerale	cl 75	2.50
Coca cola e fanta in bott. Vetro	cl 33	3.50
Tennent's super	cl 33	4,00
Ceres	cl 33	3,50
Beck' s	cl 33	3,50
Corona	cl 35.5	3,50
Ichnusa	cl 33	3,50
Birra analcolica	cl 33	3,50
Coperto		2,50

* prodotto surgelato all' origine

** prodotto congelato da noi in abbattitore di temperatura in assenza del fresco

Vini bianchi d' Italia

Grechetto dell' Umbria	14,00
Montefalco bianco d.o.c. (moretti omero) biologico	17,00
Aragon Umbria igt vermentino (Le Cimate)	18,00
Pecorino i.g.t. (Terre di Chieti Umani Ronchi)	17,00
Passerina i.g.t. marche (Umani Ronchi)	17,00
Verdicchio superiore castelli diJesi d.o.c. (Umani Ronchi)	18,00
Muller thurgau d.o.c. Alto Adige. (Abbazia di novacella)	20,00
Muller thurgau d.o.c. Alto Adige (Kellerei)	17,00
Gewurztraminer d.o.c. Alto Adige (Abbazia di novacella)	25,00
Gewurztraminer d.o.c Alto adice (Kellerei)	22,00
Kerner d.o.c. Alto Adige (Abbazia di novacella)	24,00
Rieslig d.o.c. Alto Adige (Abbazia di novacella)	25,00
Lugana d.o.p. Veneto (Domini veneti)	18,00
Soave classico d.o.c. (Rocca Sveva)	19,00
Ribolla gialla i.g.t. Venezia Giulia (Borgo Molino)	18,00
Falanghina Beneventano i.g.p. Campania (solopaca)	13,00
Falanghina d.o.c. Campania (mastroberardino)	19,00
Fiano di Avellino d.o.c.g. Campania (mastroberardino)	20,00
Greco di tufo d.o.c.g. Campania (mastroberardino)	20,00
Vermentino di Gallura Elibara d.o.c.g. (Contini)	18,50
Karmis vernaccia,vermentino i.g.t. Sardegna (Contini)	18,50
Anthilia d.o.p. Sicilia (donnafugata)	18,50
Lighea i.g.t.Sicilia (donnafugata)	22,00
Sursur grillo i.g.t.Sicilia (donnafugata)	19,50

le nostre bollicine

Chateau Blanc rose' extra dry	15,00
Prosecco valdobbiadene spago d.o.c.g (Mioneto)	18,50
Prosecco valdobbiadene d.o.c.g.(ca' ernnesto)	16,00
Prosecco valdobbiadene d.o.c.g .cartizze (Borgo Molino)	25,00
Muller thurgao delle venezie i.g.t. (astoria)	18,00
Ferrari brut Trento d.o.c	25,00
Franciacorta d.o.c.g. (Curt del lac)	28,00
Berlucchi cuve imperiale Franciacorta d.o.c.g.	28,00
g.h.mumm champagne (Francia)	48,00

i vini rosati d'italia

Soudade rosato Umbria i.g.t. (Le cimate)	17,00
Chateau Blanc rose' extra dry	15,00

Vini rossi dell'umbria

Rosso di Montefalco doc biologico d.o.c. (Antonelli)	18,00
Sagrantino montefalco d.o.c.g.(Scacciadiavoli)	26,00
Macchieto rosso Umbria i.g.t. sagrantino,cabernet, savignon (Le Cimate)	28,00

Vini rossi d'italia

Morellino di scansano d.o.c.g.toscana (podere casina)	18,00
Chianti classico gallo nero d.o.c.g. Toscana (Lilliano)	19,00
Chianti classico d.o.c.g. (Petriolo)	14,00
Amarone della Valpolicella riserva 2015 d.o.c.g.Veneto (Rocca Sveva)	48,00
Valpolicella Superiore d.o.c.Veneto (Rocca Sveva)	20,00
Ripasso d' Amarone di Valpolicella d.o.c. veneto (Rocca Sveva)	26,00
Montepulciano d'Abruzzo d.o.c. MAMMUT (la cascina del colle)	29,00
San Lorenzo rosso Conero d.o.c. (UmaniRonchi)	18,00
Rosso di Montalcino d.o.c. (Banfi)	24,00
Barolo d.o.c.g. (Bersano)	33,00
Negroamaro i.g.t puglia (teanum) da pesce	18,00
Primitivo Puglia i.g.p. puglia (teanum)	19,00
Cannonau riserva d.o.c. Sardegna (Contini)	22,00
Mille e una notte d.o.c. Contessa entellina sicilia(donnafugata)	55,00
Tancredi i.g.p. Sicilia (donnafugata)	38,00
Angheli i.g.p.Sicilia (donnafugata)	27,00
Sedara d.o.c Sicilia (donnafugata)	19,00

I vini al calice

Ogni sera selezioniamo vini bianchi e rossi da servire al calice
per accompagnare la tua cena al meglio.

**vasto assortimento
di dolci in vetrina di nostra produzione**