

BEVANDE

Acqua microfiltrata e demineralizzata liscia e gassata** € 2,00

Vino della casa (rosso o bianco)

1/4 litro € 3,50 1/2 litro € 6,50 1 litro € 12,00

**BIRRA
MORETTI**
RICETTA ORIGINALE

alla spina

Calice da 20 cl € 3,50

Calice da 40 cl € 5,50

Caraffa da 1,5 lt € 18,00

**BIRRA
MORETTI**
LA ROSSA

alla spina

Calice da 20 cl € 4,50

Calice da 40 cl € 6,50

Caraffa da 1,5 lt € 20,00

Coca-Cola

alla spina

Piccola 30 cl € 3,00

Media 50 cl € 5,00

Caraffa da 1,5 lt € 16,00

BIBITE IN VETRO DA 33 cl (coca cola, fanta, coca zero) € 3,50

"BIRRE IN BOTTIGLIA"

ICHNUSA NON FILTRATA - 50 cl € 5,50

PAULANER - 50 cl € 5,50

MESSINA LAGER (CON CRISTALLI DI SALE) - 33 cl € 4,00

BIRRA MORETTI ZERO (ANALCOLICA) - 33 cl € 3,50

© BIRRA " IOI " (SENZA GLUTINE) - 33 cl € 6,50



NETHUNS (Ambrata) - 50 cl € 8,00

BLANCHE MANIA (Bianca) - 50 cl € 8,00

CAFFETTERIA

Caffè € 2,00

The e Decaffeinato € 2,30

Cappuccino, Caffè corretto € 3,00

Limoncello, Grappa e Amari € 3,50

ANTIPASTI

© Gamberoni* sfumati al Cointreau su letto di songino e pesto di agrumi € 13,00

© Flan di zucchine e crema di burrata pugliese € 10,00

© Gran piatto di verdure grigliate con tomino piemontese € 14,00

Baccalà* mantecato, emulsione di ciliegini e crumble di taggiasche € 11,00

© Tartare di manzo, bufala D.O.P. e olio all'erba cipollina € 17,00

Cheese cake salato con composta di peperoni dolci € 10,00

Coccoli con prosciutto di Parma e stracchino € 12,00

© Tartare di tonno* rosso, pistacchio di Bronte e menta € 18,00

Crostini toscani e bruschetta al pomodoro € 7,00

PRIMI PIATTI

Tagliatelle con tonno rosso* datterini gialli e origano fresco € 14,00

Penne con speck, pere al pepe e crema di caprino fresco € 11,00

Ravioli ricotta e spinaci, burro, salvia e Parmigiano Vacche Rosse 24 mesi € 13,00

Mezze maniche con zucchine, ricotta e mandorle tostate € 11,00

Gnocchi di patate, cacio, pepe nero e baccalà* € 13,00

© Risotto con gamberoni*, la sua bisque e limone € 13,00

Pappardelle al ragù di carni bianche e olive taggiasche € 13,00

Pici fatti a mano con salsa di ciliegini e scaglie di pecorino sardo € 12,00

LA PIZZERIA

(Le nostre pizze sono condite con fior di latte di latte italiano certificato, bufala D.O.P. e pelati italiani)

© E' POSSIBILE AVERE L'IMPASTO SENZA GLUTINE (Non viene garantita la contaminazione crociata) € 3,00

LE SPECIALI

- POMPEI** (Pomodoro, basilico, datterini confit,
dopo cottura alici del Mar Cantabrico, stracciatella e polvere di capperi) € 14,00
- FIORE** (Bufala D.O.P., Fiori di zucca, guanciale, Parmigiano, pecorino e pepe) € 14,00
- COLORATA** (Fior di latte, datterini, dopo cottura culatta di crudo,
stracciatella, pesto di rucola e polvere di olive) € 14,00
- BOLOGNA** (Fior di latte, mortadella I.G.P., stracciatella e granella di pistacchio) € 13,00
- GOLOSA** (Crema di melanzane, fior di latte, salsiccia toscana e datterini confit) € 12,00
- NENA** (Fior di latte, Fiori di zucca,
dopo cottura alici del Mar Cantabrico e stracciatella) € 14,00

LE PIZZE

- Marinara** (Pomodoro, aglio e origano) € 7,00
- Margherita** (Pomodoro, fior di latte e basilico) € 8,00
- Napoli** (Pomodoro, fior di latte, acciughe, capperi e origano) € 9,50
- Bufala** (Pomodoro, bufala D.O.P. e basilico) € 10,50
- 4 Formaggi** (Fior di latte, gorgonzola D.O.P., Parmigiano e bufala affumicata) € 10,00
- Calzone** (Fior di latte, prosciutto arrosto e pomodoro) € 9,00
- Ortolana** (Crema di melanzane, Fior di latte, zucchine saltate, melanzane fritte e peperoni) € 10,00
- Contadina** (Fior di latte, salsiccia toscana, cipolla di Tropea e gorgonzola D.O.P.) € 10,50
- Spilinga** (Pomodoro, bufala affumicata e 'nduja di Spilinga) € 11,50
- Amalfi** (Pomodoro, datterini confit, aglio, capperi, acciughe e origano) € 10,00
- Tropea** (Pomodoro, bufala affumicata, salame piccante, olive taggiasche e cipolla di Tropea) € 11,50
- Parmigiana** (Pomodoro, bufala D.O.P., melanzane fritte, parmigiano e basilico) € 11,50
- Checco** (Fior di latte, bufala affumicata e prosciutto arrosto) € 10,00
- Americana** (Pomodoro, fior di latte, wurstel e patate fritte) € 10,00
- Maialona** (Pomodoro, fior di latte, wurstel, salsiccia Toscana e prosciutto arrosto) € 10,00
- Brustone** (Pomodoro, fior di latte, salame piccante e gorgonzola D.O.P.) € 10,00
- Capponcina** (Pomodoro, fior di latte, dopo cottura culatta di crudo
stracciatella, datterini e pesto di rucola) € 12,00

Con aggiunta di altri ingredienti € 0,50/1,00 /1,50 s.q.

Con aggiunta di bufala, prosc. crudo o stracciatella € 2,50

Per il menu allergeni chiedere al personale

* In caso di non reperibilità del fresco il prodotto sarà surgelato all'origine o a bordo

MENU BAMBINI

Primi

Penne al pomodoro € 7,00

Penne al burro € 6,00

Secondi

Wurstel con patate € 8,50

Cotoletta di pollo con patate fritte € 10,50

Pizze baby

Margherita € 6,50

Wurstel € 7,00

Wurstel e patate fritte € 8,00

Prosciutto cotto arrosto € 7,00

CARTA DEI DOLCI FATTI DA NOI

> Tortino al cioccolato fondente con cuore morbido con panna montata 6,50

© > Cheese cake (Cioccolato o frutti di bosco o fragole) € 6,00

© > Semifreddo al pistacchio con graffi al fondente € 6,50

> Sgonfiotto di sfoglia caramellata con
crema chantilly e gocce di cioccolato o fragole € 6,00

© > La Crema bruciata € 6,00

© > Fragole al limone € 4,50 © > Fragole con panna € 6,00

© > Sorbetto al limone € 4,00 © > Sgroppino con vodka € 5,50

© > Ananas al naturale € 4,00 © > Ananas al maraschino € 5,50

VINI DA DESSERT

VINSANTO D.O.C.G. - BUCCIA NERA	bicch. € 3,50 bott. 50 cl € 30,00
PASSITO NATURALE DI PANTELLERIA- SOLIDEA	bicch. € 5,00 bott. 50 cl € 45,00
MOSCATO NATURALE DI PANTELLERIA - SOLIDEA	bicch. € 4,00 bott. 50 cl € 35,00
RECIOTO ROSSO "L'EREMITA" - CA' RUGATE	bicch. € 5,00 bott. 50 cl € 40,00
"NINIVE" (Ice wine, Prie blanc 100%) - E. PAVESE.	bicch. € 6,00 bott. 50 cl € 60,00
ALEATICO DELL'ELBA PASSITO - LA CHIUSA.	bicch. € 5,50 bott. 50 cl € 50,00

CARTA DEI VINI

(Se ordinate una bottiglia e non la finite chiedeteci il tappo e portatela a casa... è VOSTRA!)
PER I VINI A BICCHIERE CHIEDETE AL CAMERIERE O CONSULTATE LE LAVAGNE ESPOSTE IN SALA

LE BOLLICINE

Prosecco D.O.C. LX Luxury brut (VENETO)	CASA SANT'ORSOLA	€ 14,00
Prosecco Valdobbiadene superiore D.O.C.G. (VENETO)	ELEM	€ 20,00
KK Dosaggio zero rosato metodo classico (PINOT NERO)	EDI KANTE	€ 28,00
Alta Langa 2019 (PIEMONTE)	ETTORE GERMANO	€ 42,00
Cuvée 900 2012 (PIEMONTE)	CONTRATTO	€ 49,00
Franciacorta Extra Brut (LOMBARDIA)	AZ. AGR. CAMOSSI	€ 33,00
Franciacorta Dosaggio zero (LOMBARDIA)	AZ. AGR. CAMOSSI	€ 38,00
Franciacorta Saten. (LOMBARDIA)	AZ. AGR. CAMOSSI	€ 38,00
Franciacorta Ris. P. CAMOSSI 2013 (LOMBARDIA)	AZ. AGR. CAMOSSI	€ 58,00

VINI ROSATI

Pinot Nero "VILLA DI BAGNOLO" (TOSCANA)	PANCRAZI	€ 19,00
Bolgheri I.G.T. "MAREVIGLIA"	CAMPO ALLE COMETE	€ 19,00
Nebbiolo "LA FEMME" (PIEMONTE)	ELEM	€ 24,00
"ROSA DEL CASTAGNO" (100% Sirah - Cortona) (TOSCANA)	F. DIONISIO	€ 23,00
Ottomani (TOSCANA)	AZ.AGR. OTTOMANI	€ 21,00
Lagrein (TRENTINO A.A.)	CANT. ANDRIANO	€ 20,00
VULKA' Rosè (Etna rosato) (SICILIA)	NICOSIA	€ 20,00
Bolgheri D.O.C. "CACCIÀ AL PALAZZO" (TOSCANA)	TEN. DI VAIRA	€ 22,00

VINI BIANCHI

Chardonnay "SINOPIE" (TOSCANA)	AZ. AGR. COLOGNOLE	€ 14,00
Falanghina I.G.T. (CAMPANIA)	FATT. DE FALCO	€ 15,00
Chardonnay (FRIULI V.G.)	LA BOATINA	€ 16,00
Sauvignon (FRIULI V.G.)	LA BOATINA	€ 16,00
Pinot Grigio (FRIULI V.G.)	LA BOATINA	€ 16,00
Ribolla Gialla (FRIULI V.G.)	LA BOATINA	€ 16,00
Vermentino di Gallura "SA'RAINA" (SARDEGNA)	TEN. MANCINI	€ 17,00
Chardonnay " SOMERETO" (TRENTINO A.A.)	CANT. ANDRIANO	€ 18,00
Vermentino I.G.T. Bolgheri "ALBABLU" (TOSCANA)	C. ALLE COMETE	€ 19,00
Pinot Bianco "FINADO" (TRENTINO A.A.)	CANT. ANDRIANO	€ 18,00
Vermentino D.O.C. Bolgheri "CACCIA AL PALAZZO"	TEN. DI VAIRA	€ 22,00
Pinot Grigio (TRENTINO A.A.)	CANT. ANDRIANO	€ 20,00
LES ENFANT (P.Grigio, P.Bianco, Sauvignon e Ribolla)	VILLA RUSSIZ	€ 22,00
Blanc de Morgex et de la Salle (VALLE D'AOSTA)	ERMES PAVESE	€ 27,00
Gewurtztraminer (TRENTINO A.A.)	CANT. ANDRIANO	€ 23,00
Sauvignon "FLOREADO" (TRENTINO A.A.)	CANT. ANDRIANO	€ 24,00
Ottomani (Trebbiano 60%, Malvasia 40%) (TOSCANA)	AZ.AGR. OTTOMANI	€ 21,00
VULKA' Bianco (Etna bianco) (SICILIA)	NICOSIA	€ 20,00
Chardonnay (FRIULI V.G.)	VILLA RUSSIZ	€ 28,00
Bolgheri D.O.C. "STRABILIO" (TOSCANA)	CAMPO ALLE COMETE	€ 28,00
Pinot Grigio Ramato "JOY" (FRIULI V.G.)	CASTELLO DI SPESSA	€ 28,00
MONTE GORNA (Etna Bianco Cru)  (SICILIA)	NICOSIA	€ 25,00
Ribolla Gialla "YELLOW HILLS" (FRIULI V.G.)	CASTELLO DI SPESSA	€ 28,00
MALVASIA I.G.T. (FRIULI V.G.)	EDI KANTE	€ 30,00
Sauvignon  (TRENTINO A.A.)	MASO FURLI	€ 30,00
Trebbiano (TOSCANA)	VILLA DI CAPEZZANA	€ 32,00
"MANNA" (Vigneti delle dolomiti I.G.T.) (TRENTINO A.A.)	F. HAAS	€ 42,00

VINI ROSSI

CHIANTI RUFINA (TOSCANA)	AGR. COLOGNOLE	€ 18,00
ROSSO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO (VENETO).	ANTOLINI	€ 16,00
BARCO REALE (TOSCANA)	TEN. DI CAPEZZANA	€ 17,00
CILIEGIOLO "PRINCIPIO" (TOSCANA)	CAMILLO	€ 22,00
ROSSO DI MONTALCINO (TOSCANA)	AZ. AGR. FANTI	€ 24,00
SOFI ROSSO (80%Lagrein, 20% Merlot). (TRENTINO A.A.)	F. HAAS	€ 19,00
SCHIAVA (TRENTINO A.A.)	F. HAAS	€ 19,00
LAGREIN "RUBENO" (TRENTINO A.A.)	CANT. ANDRIANO	€ 22,00
CHIANTI SUPERIORE (TOSCANA)	OTTOMANI	€ 21,00
PINOT NERO (TOSCANA)	MARCHESI PANCAZZI	€ 24,00
CANAILOLO I.G.T. (TOSCANA)	A. ALONGI	€ 22,00
PINOT NERO (TRENTINO A.A.)	CANT. ANDRIANO	€ 22,00
"IL CASTAGNINO" (100% Sirah - Cortona) (TOSCANA)	F. DIONISIO	€ 22,00
BARBERA d'ALBA (PIEMONTE)	FIGLI L. ODDERO	€ 25,00
MONTE GORNA (Etna Rosso Cru)  (SICILIA)	NICOSIA	€ 25,00
LANGHE NEBBIOLO (PIEMONTE)	FIGLI L. ODDERO	€ 25,00
PINOT NERO (FRIULI V.G.)	VILLA RUSSIZ	€ 28,00
MERLOT (TRENTINO A.A.)	VILLA RUSSIZ	€ 28,00

CHIANTI CLASSICO

PAGLIARESE	- Castelnuovo Berardenga	€ 22,00
OTTOMANI.	- Santa Cristina	€ 25,00
FELSINA	- Castelnuovo Berardenga	€ 26,00
ISOLE E OLENA	- Barberino Val D'elsa	€ 39,00
MONTERAPONI	- Radda in Chianti	€ 39,00

I VINI DI BOLGHERI

LE BALLERINE I.G.T.	TEN. DIVAIRA € 18,00
OLTRESOGNO Cabernet Sauvignon.	CAMPO ALLE COMETE € 22,00
BOLGHERI D.O.C.	MICHELETTI € 20,00
BOLGHERI D.O.C. "CACCIÀ AL PALAZZO"	TEN. DIVAIRA € 25,00
BOLGHERI D.O.C. "STUPORE"	CAMPO ALLE COMETE € 28,00
BOLGHERI D.O.C. "LE PIEVI"	FABIO MOTTA € 30,00
BOLGHERI D.O.C.	LE MACCHIOLE € 36,00

I GRANDI ROSSI

VILLA DI CAPEZZANA	TEN. DI CAPEZZANA € 38,00
VILLA DI BAGNOLO Pinot nero	MARCHESI PANCRAZI € 48,00
BRUNELLO DI MONTALCINO	FANTI € 65,00
AMARONE "MOROPPIO"	ANTOLINI € 55,00