

LA NOSTRA CUCINA

Antipasti di Terra e Carne:

Caprese di Bufala _____	€ 8,50
Culatello di “Casa Bettella” e Melone _____	€ 9,50
Sopressa Nostrana e Peperoni Agrodolci _____	€ 8,50
Manzo Affumicato, Rucola e Grana _____	€ 9,00

Primi di Terra e Carne:

Bigoli al Ragù _____	€ 9,00
Tagliatelle ai Porcini di Posina _____	€ 10,00
Spaghetti al Pomodoro Fresco e Basilico _____	€ 8,00

Secondi di Terra e Carne:

Tagliata di Sorana al Rosmarino alla Griglia _____	€ 16,00
Vitello Tonnato _____	€ 15,00
Roast-beef all’Inglese _____	€ 15,00
Petto di Pollo alla Griglia _____	€ 10,00

I Rossi:

Masot - Merlot “ Fattoria Sociale La Costa” _____	€ 25,00
Cabernet Bio Perlage “Tre Venezie” _____	€ 18,00
Sarco - Gropello “ Fattoria Sociale La Costa” _____	€ 22,00
Cormit - Cabernet Sauvignon “ Fattoria Sociale La Costa” _____	€ 25,00

Coperto 2,50

LA NOSTRA CUCINA

Antipasti di Pesce:

Carpaccio di Ricciola _____	€ 13,00
Alici Marinate _____	€ 8,00
Pepata di Cozze _____	€ 10,00
Insalata di Mare Fresca _____	€ 15,00
Cappesante Nostrane _____	al pz. € 5,00

Primi di Pesce:

Spaghetti Cozze e Bottarga _____	€ 15,00
Paccheri all'Astice _____	€ 16,00
Linguine agli Scampetti Nostrani _____	€ 13,00
Spaghetti alle Vongole Nostrane _____	€ 13,00
Troccoli ai Calamaretti Nostrani _____	€ 15,00

Secondi di Pesce:

Branzini (<i>per 2 persone</i>) Alla Griglia _____	l'etto € 5,00
Calamari e Seppie alla Griglia _____	€ 19,00
Trancio di Pesce Spada alla Siciliana _____	€ 18,00
Fritto Fresco Misto _____	€ 19,00

I Bianchi e le Bolle:

Pecorino Irata "Clara Marcelli" Biologico _____	€ 25,00
Passerina Raffa "Clara Marcelli" Biologico _____	€ 22,00
Lugana "Il Gruccione" _____	€ 18,00
Pinot Grigio Bio Perlage "Tre Venezie" Biologico _____	€ 18,00
Prosecco DOCG "Gregoletto" Extra Dry _____	€ 16,00
Prosecco DOCG "Rivacaselle 16" Brut _____	€ 20,00

Coperto 2,50