



MenùRistorante

Antipasti

Tagliere d'inverno: polenta frita, speck, lardo di Colonnata, taleggio, formaggio alle vinacce, confetture, pomodori secchi e pere € 12,00

Taglierino con prosciutto di Parma, burrata e focaccia ai sette cereali € 9,00

Tagliere rustico (salumi, formaggi, frutta e gnocco fritto) € 16,00

Bruschettine alle verdure e salumi con cuor di burrata € 8,00

Misto caldo: gamberoni al bacon, bruschettine di polenta con baccalà mantecato, bianchetti dorati e gocce di balsamico, cannolicchi gratèn (i prodotti possono cambiare in base alla reperibilità) € 18,00

Alici del Cantabrico con burro di Normandia e pane bruschettato € 12,00

Tris di insalate di mare € 12,00

Carosello di antipasti di mare € 15,00

Polpo grigliato alla greca con feta e piccola catalana di verdure € 12,00

Primi piatti

Chitarrucci su specchio di san marzano con verdure saltate € 8,00

Cappelletti con crema di grana, prosciutto di Parma scottato e gocce di balsamico € 12,00

Tortelli di patata con sfiandrine, castrato al coltello e scaglie di pecorino € 12,00

Cappelletti in brodo € 10,00

Garganelli al ragù bianco di cinghiale e scaglie di scoparolo € 10,00

Fettuccine al ragù € 8,00

Risotto alle pere, taleggio e speck croccante € 8,00

Strozzapreti con radicchio, salsiccia e sangiovese € 8,00

Fettuccine ai porcini € 10,00

Gnocchi di patata radicchio, taleggio e speck € 8,00

Spaghetti alla carbonara € 8,00

Paella di pesce € 20,00

Padella di picci alle alici e friarielli con pane aromatico € 13,00

Fettuccine con polpo croccante, scalogno e misto di bosco € 13,00

Risotto alla marinara € 13,00

Carbonara di mare in padella € 13,00

Strozzapreti imperiali con scampi, vongole, gamberi e pomodorini € 13,00

Paccheri alle triglie, pomodorini secchi e rosmarino € 13,00

Spaghetti alle vongole € 13,00
Spaghetti alla chitarra allo scoglio € 18,00

Secondi piatti

Spezzatino di cinghiale e crostini di polenta € 12,00
Braciola di vitello in padella con ristretto ai frutti di bosco e sfiandrine € 12,00
Tagliata al sale con patate al rosmarino e piadina € 17,00
Cosciotto di castrato alla griglia con borragine frita, piadina e pecorino al forno € 11,00
Tagliata di manzo con pomodorini, rucola e scaglie di grana € 15,00
Tagliata di manzo con radicchio scottato, tropea in agrodolce e balsamico € 15,00
Tagliata di pollo con misticanza, olio alle erbe e scaglie di grana € 10,00
Grigliata mista di carne € 14,00
Cotoletta e patate rustiche € 9,00
.
Tagliata di tonno scottata con verdure di stagione e yogurt € 15,00
Fantasia d'autunno con vongole veraci, tropea in agrodolce, gamberi burrata, ceci e broccoli € 11,00
Seppioline ripiene al farro, pomodorini e capperi su ventaglio di sfiandrine e pesto di noci € 12,00
Filetti di branzino in crosta di polenta con olive e pomodorini € 14,00
Spiedini di gamberi, calamari e mazzancolle € 14,00
Fritto misto di pesce con verdure croccanti € 15,00
Pollo e gamberi al curry con yogurt, riso basmati e ortaggi € 12,00

Contorni e insalatone

Verdure al vapore € 4,50
Radicchietti di campo con bruciatini di Prosciutto di Parma e balsamico € 5,00
Patate al forno/ insalata mista/ patate rustiche € 3,50
Insalata aromatica: rucola, radicchio, mais, gamberi e balsamico € 9,00
Insalata rustica: pomodoro, lattuga, olive, mozzarella e rucola € 7,00
Insalata Valtellina: funghi freschi, rucola, bresaola e scaglie di grana € 9,00
Insalata mista con filetti di tonno, bocconcini di mozzarella e uovo sodo € 9,00
Insalata mediterranea: lattuga, pomodorini, olive, insalata di mare e olio alle erbe € 11,00

Dessert

Dessert del giorno € 4,50
Panna al forno e fichi caramellati € 4,50
Cassata siciliana € 4,50
Mascarpone con cioccolato a scaglie o caldo € 4,50
Cheese-cake con frutti di bosco € 4,50
Semifreddo allo zabajone e croccante alle mandole € 4,50
Profiteroles € 4,50
Ananas fresco € 3,50
Sorbetti: limone e caffè € 3,50
Sorbetto al cucchiaino con mandarino tardivo di Ciaculli (Sicilia) € 3,50

I prodotti possono essere freschi o surgelati a seconda della reperibilità sul mercato.
Il tonno può essere tonno rosso o tonno pinne gialle a seconda della reperibilità sul mercato.

Menù Pizzeria

Pizzeria Novità

Mattonella Pugliese ai sette cereali (impasto gr. 350) San Marzano dop , salame piccante, peperoni, stracciatella e pomodori secchi € **10,00**

Mattonella Siciliana ai sette cereali (impasto gr. 350) bufala, friarielli, acciughe e pomodori secchi € **10,00**

Mattonella Bolognese ai sette cereali (impasto gr. 350) squacquerone, mortadella e granella di pistacchio € **10,00**

Pizza alla pala con impasto ai sette cereali (tonda impasto gr. 600) pomodoro e fiordilatte € **10,00**

Pizzeria

Pizza NO GLUTINE + € 1,50

Pizza al KAMUT + € 1,50

Le creme

Jimmy (fiordilatte, crema di carciofi e Parma Corona in entrata) € **7,00**

Alba (fiordilatte, crema di carciofi, funghi freschi, scaglie di grana e olio tartufato) € **8,00**

PIZZA ALLA PALA

Pizza alla pala da 60 cm. (impasto gr. 1200)

Impasto ai 7 cereali (farina di mais, segale integrale, soya integrale, semi di lino, crusca di grano tenero tostato, semi di sesamo e grits di soya) TONDA cm. 60

Bella Napoli ai cereali (pom. mozz. di bufala Pugliese, filetti di alici, ciliegini, rucola, origano) € 32,00

Lucania (pomodoro San Marzano dop, friarielli e luganega) € 7,00 – 13,00 – 23,00

Octopus (Fiordilatte, pomodoro San Marzano dop, polpo croccante, tropea in agrodolce e asparagi) € 10,00 – 16,00 – 32,00

Margherita (pom. e fiordilatte) € 4,00 – 10,00 – 15,00

Voglia d'estate (spianata con ciliegini, rucola, Burrata pugliese selez. oro e origano) € 9,00 – 15,00 – 30,00

Prosciutto Parma Corona (pom.,fiordilatte,Parma Corona) € 6,00 – 12,00 – 20,00

Quattro stagioni (pom.,fiordilatte,funghi,pros. cotto,carciofi,salsiccia) € 7,00 – 13,00 – 23,00

Tagliere di assaggi di pizza € 9,00

Caprese (pomodorini,bufala d.o.p.,origano) € 7,00 – 13,00 – 23,00

Vichi (pom.,fiordilatte,uovo sodo,pros. cotto,patate) € 7,00 – 13,00 – 23,00

Una volta (pom.,fiordilatte,pros. di Parma croccante,radicchio e balsamico) € 7,00 – 13,00 – 23,00

Nuvole di fumo (Kamut,pom.,insalata verde,salmone aff. e gocce di balsamico) € 9,00 – 15,00 – 29,00

Trentina (pom.,fiordilatte,taleggio,speck,radicchio) € 8,00 – 14,00 – 26,00

Zio tom (pom.,fiordilatte,radicchio,rucola,prosciutto Parma Corona) € 7,00 – 13,00 – 23,00

Tonnara (pom.,fiordilatte,filetti di tonno,tropea,pomodorini secchi) € 8,00- 14,00 – 26,00

Marina di Noto (pomini,capperi,acciughe,fil. di tonno,bufala d.o.p. e origano) € 10,50 – 16,50 – 34,00

Epson (fiordilatte,bresaola,rucola e scaglie di Grana Padano d.o.p) € 8,00 – 14,00 – 26,00
Peril de rosa (fiordilatte,gorgonzola,funghi freschi,bresaola e rucola) € 9,50 – 15,50 – 31,00
Vulcano (pom.,fiordilatte,bufala d.o.p,zucchine,salame piccante,pomodorini secchi) € 8,50 – 14,50 – 28,00
Puzzolina (pom.,fiordilatte,gorgonzola e radicchio) € 7,00 – 13,00 – 23,00
Tirolese (pom.,fiordilatte,patate,funghi freschi,speck e wurstel) € 9,00 – 15,00 – 29,00
Montanara (pom.,fiordilatte,porcini,pancetta e Grana Padano d.o.p) € 8,50 – 14,50 – 28,00
Trevigiana (pom.,fiordilatte,radicchio e pancetta) € 6,00 – 12,00 – 20,00
Er mejo (pom.,bufala d.o.p.,pomodorini e speck) € 8,50 – 14,50 – 28,00
Parmigiana (pom.,fiordilatte,melanzane,Grana Padano d.o.p e Parma Corona) € 8,00 – 14,00 – 26,00
Orto cotto (pom.,fiordilatte e verdure fresche cotte) € 8,00 – 14,00 – 26,00
T.N.T. (pom., fiordilatte,salsiccia,patate e Parma Corona cotto in forno) € 8,00 – 14,00 – 26,00
Tati (fiordilatte,pomodorini,porcini,Grana Padano d.o.p e olio tartufato) € 9,00 – 15,00 – 29,00
Calabrese (pom.,fiordilatte,salame piccante,pomodorini e olive nere) € 7,00 – 13,00 – 23,00
Rustica (pom.,fiordilatte,gorgonzola e speck) € 7,00 – 13,00 – 23,00
Linea dura (pom.,fiordilatte,salsiccia,salame picc.,pancet.,speck e wurstel) € 9,50 – 15,50 – 31,00
Fuoco vivo (pom.,fiordilatte,pancet.,peperoni,salame picc. e mix di peperoncini freschi) € 8,00 – 14,00 – 26,00
Cocktail (pom.,fiordilatte,porcini,salsiccia e Parma Corona) € 9,00 – 15,00 – 29,00

AGGIUNTE: fiordilatte, funghi, cotto, salsiccia, rucola, grana ecc € 1,00

AGGIUNTE: Parma Corona, speck, gorgonzola, bufala d.o.p, porcini € 2,00

AGGIUNTE: burrata, stracciatella) € 3,00

PIZZE BABY : – € 0,50

Bevande

Birre alla spina:

NASTRO AZZURRO piccola – € 3,50 / media – € 4,80

PILSNER URQUELL piccola – € 3,50 / media – € 4,80

PERONI ROSSA GRAN RISERVA piccola – € 3,50 / media – € 4,80

ICHNUSA NON FILTRATA piccola – € 3,50 / media – € 4,80

Pepsi / Schweppes orange alla spina piccola – € 2,50 / media – € 3,70

Vino frizzante / fermo alla spina 0,50 – € 4,20 / Lt. 1 – € 8,00

Vini al calice € 3,50

Acqua minerale (0,75) € 2,40

Caffè € 1,40 / Caffè al ginseng € 1,60

Amari € 2,80

Carta dei vini

Bollicine / vini frizzanti

- Gemin (Veneto)** – Prosecco Valdobbiadene Brut Docg 19,00 €
- Bellavista (Lombardia)** – Franciacorta Brut Docg “Alma Gran Cuvée” (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco) 35,00 €
- Maso Miri (Trentino A. A.)** – Trento “Miri” Brut Doc (Chardonnay) 30,00 €
- Lodi Corazza (Emilia Romagna)** – Pignoletto Colli Bolognesi Doc Frizzante 15,00 €
- Ceci (Emilia Romagna)** – “Otello Nero” Lambrusco Emilia Igt 16,00 €

Vini bianchi

- Castel Sallegg (Alto Adige)** – Gewurztraminer Alto Adige Doc 18,00 €
- Castel Sallegg (Alto Adige)** – Müller Thurgau Alto Adige Doc 16,00 €
- Az. Galassi Maria (Emilia Romagna)** – “Fiaba” Bianco Forlì Biologico Igt 15,00 €
- Castel Sallegg (Alto Adige)** – Chardonnay Alto Adige Doc 17,00 €
- Tenuta Villanova (Friuli Venezia Giulia)** – Ribolla Gialla Collio Doc 17,00 €
- Tenuta Villanova (Friuli Venezia Giulia)** – Sauvignon Blanc Collio Doc 17,00 €
- Cantina Offida (Marche)** – Passerina Marche Igt Biologico Vegano 14,00 €
- Cà dei Frati (Veneto)** – Lugana “I Frati” Doc 18,00 €
- Fattori (Veneto)** – Soave “Danieli” Doc 14,00 €
- Marchesi dè Cordano (Abruzzo)** – Pecorino “Diamine” Colline Pescaresi Igt 14,00 €
- Cavalier Pepe (Campania)** – Falanghina “Lila” Irpinia Doc 15,00 €
- Cavalier Pepe (Campania)** – Greco di Tufo “Nestor” Docg 18,00 €
- Spier (SUD AFRICA)** – Chardonnay “Signature” 16,00 €

Vini Rosati

- Tenuta Casali (Emilia Romagna)** – Sangiovese Rosato “Petalo di Rosa” Rubicone Igt 15,00 €
- Pietraventosa (Puglia)** – Primitivo Rosato “EstRosa” Murgia Igt Biologico 18,00 €

Vini Rossi

- Tenuta Casali (Emilia Romagna)** – Sangiovese “Bassamarea” Rubicone Igt 14,00 €
- Az. Galassi Maria (Emilia Romagna)** – Sangiovese Superiore “E Be di Smembar” Romagna Doc Biologico 16,00 €
- La Collina (Emilia Romagna)** – Sangiovese “Sangiovità” Ravenna Igt 19,00 €
- Nals Margreid (Alto Adige)** – Schiava “Pfeffersburger” Alto Adige Doc 16,00 €
- Fattori (Veneto)** – Valpolicella “Col de la Bastia” Doc 17,00 €
- Guidi 1929 (Toscana)** – Chianti Classico Docg 17,00 €
- Marchesi dè Cordano (Abruzzo)** – Montepulciano d’Abruzzo “Aida” Doc 16,00 €
- Ventisquero (CILE)** – Carmenere “Yelcho” Colchaqua Valley 16,00 €

Vini da Dessert

- Dogliotti 1870 (Piemonte)** – Moscato d’Asti Frizzante Docg 16,00 €
- Bersano (Piemonte)** – Brachetto d’Acqui Spumante Docg 16,00 €

Carta delle birre

Birre in bottiglia



La Chouffe Blonde bt cl. 75 11,50 € (Belgio)

Il colore è un arancio-ambra, dorato carico. Al naso i sentori iniziali di lievito (crosta di pane e banana) lasciano lentamente posto a profumi speziati, di coriandolo, chiodo di garofano e dolci di caramello. Al palato il calore morbido e avvolgente mutuato dal notevole grado alcolico viene ottimamente bilanciato dall'amaro del luppolo e da una sensazione finale di frutta più acerba ed aspra. (Alc. 8,0%)



La Chouffe Big Chouffe bt cl. 150 19,50 € (Belgio)

Il colore è un arancio-ambra, dorato carico. Al naso i sentori iniziali di lievito (crosta di pane e banana) lasciano lentamente posto a profumi speziati, di coriandolo, chiodo di garofano e dolci di caramello. Al palato il calore morbido e avvolgente mutuato dal notevole grado alcolico viene ottimamente bilanciato dall'amaro del luppolo e da una sensazione finale di frutta più acerba ed aspra. (Alc. 8,0%)



Peroni Senza Glutine bt cl. 33 3,80 € (Italia)

Birra tipo Lager a bassa fermentazione, dal gusto moderatamente amaro, equilibrato di luppolo e malto. (Alc. 4,70%)



Pauwel Kwak bt cl. 75 11,50 € (Belgio)

Birra di grande carattere. Schiuma ricca di color cappuccino chiaro, fine e persistente. Profumi che richiamano il cereale maltato, il caramello ed un leggero affumicato. Note speziate e fruttate. Il gusto è complesso, orientato al dolce. Corpo decisamente strutturato.

(Alc. 8,0%)



Monchshof Original bt cl. 50 5,50 € (Germania)

Birra appartenente alla tipologia PILS, dall'aspetto limpido, dal colore giallo paglierino e con schiuma fine, aderente, compatta e persistente. Il gusto dall'amaro discreto molto persistente, ha sentori al palato di luppolo ed erbaceo; la finezza olfattiva è molto gradevole; molteplici i profumi: malto, cereale, fiori di campo, lievito e frutta fresca. (Alc. 4,9%)



Monchshof Radler bt cl. 50 5,00 € (Germania)

Priva di dolcificanti artificiali e di conservanti, Monchshof Natur Radler è prodotta con limpida Monchshof Vollbier – secondo l'antico Editto della purezza – e succo naturale di limoni maturi. E' quindi una bevanda dal gusto estivo e fruttato, a base di pura e genuina birra Monchshof. (Alc. 4,8%)



Birra Moretti Zero (Analcolica) bt cl. 33 3,80 € (Italia)

Analcolica dissetante leggermente aromatizzata al malto, con note floreali e un leggero finale amaro. Una *birra* italiana di ottima bevibilità. (Alc. < 0,5%)



Kapuziner Weiss bt cl. 50 5,50 € (Germania)

Classica “Weizenbier” dalla caratteristica schiuma fine, compatta e persistente e dal sapore gradevolmente acidulo, con una decisa nota aromatica di lievito. E' una birra rinfrescante e dissetante che si caratterizza per le note di fruttato, floreale e speziato. Ha un gusto fresco ed armonico. Nel retrogusto presenta una nota abboccata e un vago sentore di affumicato. (Alc. 5,4%)



St. Stefanus bt cl. 33 4,00 € – bt cl. 75 11,5 € (Belgio)

Fermentata con tre diversi lieviti, questa birra belga presenta un magnifico **colore** dorato dai riflessi leggermente ambrati. Al **naso** presenta gradevoli note di malto, coriandolo e un tocco floreale. In **bocca**, l'attacco fine e delicato lascia a poco a poco spazio a interessanti sapori maltati. Il finale è al tempo stesso speziato e amaro. (Alc. 7,0%)



Birra Messina Cristalli di sale bt cl. 33 3,80 € (Italia)

Una nuovissima ricetta che racchiude in sé le note autentiche della Sicilia. Nasce dalla passione e dal lavoro dei mastri birrai che hanno selezionato un ingrediente inaspettato: i cristalli di sale di Sicilia. È una lager di puro malto dal colore dorato, luminoso e con una naturale opalescenza. I cristalli di sale arrivano dalle saline di Trapani e aiutano a sviluppare la percezione dei sapori in bocca esaltando al palato gradevoli note floreali e sensazioni fruttate. Birra Messina Cristalli di Sale è una birra bilanciata e strutturata con una delicata punta di sapidità e una grande morbidezza, rotondità e finezza di gusto. (Alc. 5,0%)

Birre artigianali e agricole



Birra VIOLA Lager bt cl. 75 12,00€ (Italia)

Per questa birra **bionda dal sapore inconfondibile**, sono state utilizzate diverse varietà di malto d'orzo distico primaverile e ben 10 tipi di luppolo. Il metodo della bassa fermentazione, la sua schiuma bianca e permanente, il suo sapore secco e gradevolmente arrotondato dall'amaro dei luppoli più pregiati, fanno di questa birra un prodotto per grandi intenditori. Ecco perché Viola non è una birra come tante altre, ma una birra unica e inconfondibile. Ottima come aperitivo, a tavola è particolarmente indicata con i primi piatti di ogni genere, frittiture di pesce, pesce crudo, carni bianche, carni rosse alla griglia e salumi. (Alc. 5,6%)



Birra VIOLA Blanche bt cl. 75 12,00€ (Italia)

Viola Bianca è una **Blanche ad alta fermentazione** prodotta utilizzando non solo il malto d'orzo, ma anche cereali crudi quali frumento e farro, tutti di provenienza Italiana. Peculiarità di Viola Bianca è l'utilizzo del luppolo Saaz (Rep. Ceca) che conferisce una nota delicatamente amara, in aggiunta ad una miscela di spezie come coriandolo e buccia d'arancia. Di colore giallo opalino, Viola Bianca non è filtrata vestendosi così della velatura tipica dello stile birrario che interpreta anche nel suo gusto: piacevole e dissetante come una Blanche, unico ed inconfondibile come Viola. (Alc. 4,8%)



Birra VIOLA Red Ale bt cl. 75 12,00€ (Italia)

Per questa birra rossa doppio malto di alta fermentazione sono state utilizzate diverse varietà di malto d'orzo distico primaverile e ben 14 tipi di luppolo. Dal sapore inconfondibile, nel suo splendido colore si scorgono riflessi ramati e color rubino, mentre la sua schiuma è bianca e compatta. Una birra ricca di sapori di spezie, calda, che avvolge il palato e lo conquista con un finale rotondo e persistente. Ecco perché questa è una birra per grandi intenditori. Particolarmente indicata a tavola con i primi piatti a base di carne, accompagna felicemente le carni rosse e la cacciagione, perfetta con i formaggi stagionati ed i salumi più profumati. (Alc. 6,6%)

Birre alla spina



Letteralmente, il nome Pilsner Urquell significa “l'originale di Pilsen”.

E se da un lato definisce che questa birra è l'antesignana delle pils, dall'altro identifica ancora oggi una birra unica per gusto e aroma.

Il merito? Va senza dubbio alle straordinarie materie prime utilizzate dall'omonima birreria: l'orzo della Moravia, il luppolo Saaz e l'acqua purissima (senza un briciolo di calcare), proveniente dalle sorgenti locali.

Piccola: 3.50 Media: 4.80



Dal 1963 i migliori ingredienti si incontrano per rendere Nastro Azzurro la birra premium italiana più bevuta all'estero.

L'esclusivo Mais Nostrano offre il sapore tipicamente rinfrescante.

Gli speciali luppoli super aromatici donano la caratteristica nota amara.

Il malto d'orzo garantisce trasparenza e brillantezza.

Piccola: 2.90 Media: 4.30



— GRAN RISERVA —

Questa Rossa non è come le altre. Il lungo processo produttivo, il malto 100% italiano e il grado alcolico moderato la rendono la compagna ideale per i tuoi momenti speciali. Peroni Gran Riserva Rossa è una birra di altissima qualità, dal corpo leggero, dotata di una particolare complessità aromatica, con note di malto e caramello.

Peroni Gran Riserva. Il tempo dà forma alla qualità.

Piccola: 3.50 Media: 4.80



Dalla passione dei Mastri birrai di Assemini nasce Ichnusa Non Filtrata.

Si presenta con un tipico colore giallo dorato velato, grazie ai lieviti rimasti in sospensione data l'assenza della fase di filtrazione nel processo di produzione. I profumi sono leggeri e delicati, legati al malto e alla crosta di pane. Al palato offre una bevuta morbida con una piacevole nota amara nel finale.

Piccola: 3.50 Media: 4.80