



Menu

Antipasti

Tartare di manzo "A mi maniera" (1,5)	16,00 €
Crostone con patè di fegatini e cipolla caramellata (1,9,12)	9,00 €
Cozze marinara o tarantina (2,4,9,14)	12,00 €
Insalatina tiepida di molluschi e crostacei (2,4,9,14)	16,00 €
Crostone burro e alici del Cantabrico, aioli con prezzemolo, aglio nero di Voghiera (1,2,4,7,14)	12,00 €
Crudità (a seconda del pescato) (2,4)	20,00 €

I Taglieri

Selezione di formaggi e marmellate (7,8,12)	9,00 €
Selezione di salumi nostrani con pinzini (1,12)	10,00 €
Salama da taglio con sott'aceti e pinzini (1,12)	12,00 €
Prosciutto crudo di Parma e squaquerone (7,12)	13,00 €
Pinzini (1,5)	3,00 €
Sott'aceti	2,00 €
Squaquerone (7)	3,00 €
Piadina (1)	3,00 €

I Fritti

Fritto misto (1,2,4,5,14) Calamari, gamberi e verdure	15,00 €
Gran fritto "A mi maniera" Calamari, gamberi, verdure, scampo, gamberone, canestrello, granchio blu (1,2,4,5,14)	21,00 €
"Anguilline" (3 per porzione) (1,2,4,5,14)	20,00 €
Rane (12 per porzione) (1,2,4,5,14)	18,00 €
Sarda "dell'Adriatico" (10 per porzione) (1,2,4,5,14)	10,00 €
Cotoletta con l'osso (1,3,5,2,4,14)	16,00 €

ELENCO ALLERGENI:

1 cereali contenenti glutine • 2 Crostacei e derivati • 3 Uova e derivati • 4 Pesce e derivati • 5 Arachidi e derivati • 6 Soia e derivati • 7 Latte e derivati • 8 Frutta a guscio e derivati • 9 Sedano e derivati • 10 Senape e derivati • 11 Semi di sesamo e derivati • 12 Anidride solforosa • 13 Lupini e derivati • 14 Molluschi e derivati

Primi

Tutta la pasta è fatta da noi

Gnocchi di ricotta burro e salvia (1,3,7,9,8)	12,00 €
Cappelletti panna/ragù (1,3,7,9,8)	13,00 €
Cappellacci di zucca ragù/burro e salvia (1,3,7,9,8)	12,00 €
Tagliatelle alla lepre (1,3,7,9)	14,00 €
Tagliatelle con sugo bianco di rane (12,1,3,9)	18,00 €
Passatelli con sugo di canocchie (1,2,3,4,7,14)	16,00 €
Passatelli con vongole e bottarga di Muggine (1,2,3,4,7,14)	18,00 €
Ravioli di baccalà mantecato, zafferano, rana pescatrice, crema di zucchine e menta, porro fritto (1,2,3,4,7,14)	16,00 €
Gnocco di ricotta, pesto "fatto in casa", burrata, julienne di zucchine marinate e tartare di gamberi rossi (1,2,3,4,7,14,5,12)	18,00 €

dalla Griglia

Contorni

Castrato	20,00 €	Patate arrosto (5)	5,00 €
Spiedone "A Mi Maniera"	25,00 €	Patate fritte (1,5)	5,00 €
Costata	7 € per 100 g	Verdure di stagione (7)	5,00 €
Anguilla (4)	6 € per 100 g	Insalata mista	3,50 €
Spiedini di seppia e gamberi (1,2,4,14)	16,00 €	Pinzimonio di verdure (9)	6,00 €
Sarda "dell'Adriatico" (1,4)	10,00 €		
Gamberoni (7 pezzi) (2,4,14)	21,00 €		
Capesante (5 pezzi) (2,4,7,14)	16,00 €		
Pesci interi (a seconda del pescato) (4)			

ELENCO ALLERGENI:

1 cereali contenenti glutine • 2 Crostacei e derivati • 3 Uova e derivati • 4 Pesce e derivati • 5 Arachidi e derivati • 6 Soia e derivati • 7 Latte e derivati • 8 Frutta a guscio e derivati • 9 Sedano e derivati • 10 Senape e derivati • 11 Semi di sesamo e derivati • 12 Anidride solforosa • 13 Lupini e derivati • 14 Molluschi e derivati

Dolci

Dolci della casa (1,3,7,8,12)	5,00 €
Torta della casa (1,3,7,8,12)	3,50 €
Sorbetto	6,00 €

Caffè

Caffè macchiato	1,40 €
Decaffeinato	1,50 €
Corretto	2,00 €
Ginseng/Orzo	1,60 €
Cappuccino	1,70 €

Bevande

Acqua Panna	2,60 €
Acqua San Pellegrino	2,60 €
Coca Cola/Coca Cola Zero	2,80 €
Fanta	2,80 €
Coca Cola in vetro	5,50 €
Calice di Prosecco	3,00 €
Vino in calice	4,00 €
Vino in calice	5,00 €
Spritz	4,00 €
Spritz con prosecco	5,00 €

Amarì

Grappa Marzadro 18 Lune barricata	4,00 €
Mantovani grappa bianca	3,00 €
Sambuca	3,00 €
Montenegro	3,00 €
Fernet Branca	3,00 €
Rum Don Papa Masskara	4,00 €
Limoncino	3,00 €

Birre

Birra artigianale "Norbertus"	6,50 €
Birre in bottiglia (Ceres, Ichnusa non filtrata, Corona zero alcol)	3,50 €

BIRRE ALLA SPINA

Forst bionda

1 Litro	10,00 €
½ litro	5,50 €
0,33	3,50 €

Leffe rossa

1 Litro	12,00 €
½ litro	6,50 €
0,33	4,00 €



Carta dei Vini

BOLLICINE

Prosecco DOC Treviso Maschio dei Cavalieri 0,75	18,00 €
Baronier Brut Millesimato Trento DOC Metodo Classico	33,00 €
Cornaletto Spumante Brut DOCG Franciacorta 0,75	44,00 €
Cornaletto Spumante Satèn DOCG Franciacorta 0,75	46,00 €
Magnum Prosecco Barovier, Bortomiol	60,00 €

VINI BIANCHI FERMI

Bertani Lugana DOC "Le Quaiare" 0,75	29,00 €
Zorzettig Ribolla Gialla DOC 0,75	22,00 €
Gewurztraminer DOC Pendici del Baldo 0,75	27,00 €
Falanghina Beneventano IGT "Lila" Tenuta Cav. Pepe	22,00 €
Albana Masellina Secco DOCG 0,75	19,00 €

VINI ROSSI

Valpolicella sup. DOC ripasso "Giarola" 0,75	26,00 €
Celli Sangiovese di Romagna DOC Sup. "Le Grillaie"	20,00 €
Celli Otello Nero di Lambrusco Et. Oro	22,00 €
Marlot IGP Emilia Micrologus "Corte Madonnina"	20,00 €
Chianti DOC S. Cristina Antinori	20,00 €
Zorzettig Cabernet Sauvignon DOC Friuli Colli Or.	22,00 €

VINI ALLA SPINA

Pignoletto DOC Frizzante

1 L	8,00 €
1/2 L	4,00 €
1/4 L	2,50 €

Rabosello Rosato

1 L	10,00 €
1/2 L	5,00 €
1/4 L	3,50 €

Sangiovese del Rubicone IGT Poletti

1 L	10,00 €
1/2 L	5,00 €
1/4 L	3,50 €

VINO AL CALICE

Vino calice	4,50 €
-------------	--------