



MENÙ

ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI (PER 2) ⁷	15€
FRITTI MISTI (PER 2) ⁵⁻⁷⁻¹ (arancini, crocchette di patate, frittatina di pasta, verdure pastellate)	10€
CROSTONE DI PANE MOZZARELLA CON MOSCARDINO* ALLA LUCIANA ¹⁴⁻¹⁻⁴⁻⁷	8€
INSALATA DI POLLO E AVOCADO GRIGLIATO, GUANCIALE E GRANA ⁷	9€
TARTARE DI MANZO CON MANGO, BURRATA E POMODORO SECCO ⁷	11€
POLPO* PRESSATO, CONCASSÈ DI POMODORO E OLIO DI BASILICO	8€
SALMONE MARINATO CON PISTACCHIO E OLIVE TAGGIASCHE ¹⁴⁻⁴⁻⁸	7€
ALICI DEL MAR CANTABRICO CON BURRO MARINATO AL LIMONE ⁴⁻⁷ CON CROSTINO DI PANE ⁴⁻⁷	9€

PRIMI

SPAGHETTI CON VONGOLE NOSTRANE E POMODORINI ¹⁻²⁻⁴	11€
RAVIOLI ALLA CAPRESE ¹⁻³⁻⁷	10€
TONNARELLI CACIO E PEPE CON CIPOLLA IN AGRODOLCE ¹⁻³⁻⁷	10€
GNOCCHI CON PESTO DI MELANZANE E GAMBERETTI AL PROFUMO DI ARANCIO ¹⁻²⁻³⁻⁴	12€
STRANGOZZI AL GRANCHIO ¹⁻⁹⁻⁴	13€
CALAMARATA AI FRUTTI DI MARE ¹⁻⁴⁻¹⁴	12€

SECONDI

FRITTURA DI CALAMARI* E PARANZA ¹⁻¹⁴⁻⁴⁻⁵⁻²	15€
SALMONE SCOTTATO CON CAPRINO E SPINACINI ⁴⁻⁷	13€
TONNO SPADELLATO CON FRUTTA SECCA E VERDURE ⁴⁻⁸	15€
CALAMARO* RIPIENO CON FARCIA MEDITERRANEA E CREMA DI SCAROLA ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁴⁻⁴	14€
SPIGOLA AL FORNO CON PATATE ⁴	13€
BACCALÀ IN TEMPURA CON PUREA DI PISELLI E CIPOLLOTTI ¹⁻⁴⁻⁵	13€

CONTORNI

VERDURE GRIGLIATE	4€
PATATE AL FORNO	4€
VERDURE DI STAGIONE SALTATE ⁹	4€
PATATE FRITTE ⁵	3€

DESSERT

PRODUZIONE NOSTRA

TIRAMISÙ	6€
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO	6€
LEMON CURD	6€
CARAMELLO E NOCCIOLA	6€

Gentile Cliente, con l'obiettivo di comunicare informazioni corrette e aggiornate circa la presenza o meno di allergeni contenuti all'interno dei nostri prodotti, La invitiamo, in caso di necessità, a rivolgersi al personale in servizio per ottenere maggiori informazioni relative agli ingredienti contenuti nelle referenze disponibili. A seguire è riportato l'elenco di tutte le possibili sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze (estratto elenco contemplato da Allegato II - Regolamento (UE) N. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011) e che potrebbero essere presenti nei prodotti previsti dall'offerta del settore ristorante.

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

N.B. In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati con l'asterisco*. Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, tramite abbattitore, conforme alle prescrizioni del reg. (CE) 853/2004, -Alle. III, cap 3, lettera D, punto3.

VINI BIANCHI

BOSCO PECORINO COLLINE PESCARESI	12€
GRUÈ PECORINO, CERULLI SPINOZZI	12€
GIOCHEREMO CON I FIORI PECORINO, TORRE DEI BEATI	20€
VILLA GEMMA BIANCO, MASCIARELLI	18€
TREBBIANO LINEA GIANNI MASCIARELLI	15€
PECORINO TENUTA ULISSE	20€
COCOCCIOLA TENUTA ULISSE (IN ARRIVO)	20€

VINI ROSATI

CERASUOLO GRUÈ, CERULLI SPINOZZI	12€
CERASUOLO ROSA-AE, TORRE DEI BEATI	15€
CERASUOLO LINEA GIANNI MASCIARELLI	15€
CERASUOLO VILLA GEMMA	18€
CERASUOLO SUPERIORE, BOSCO	15€
CERASUOLO, TENUTA ULISSE	20€

VINI ROSSI

MONTEPULCIANO, GRUÈ CERULLI SPINOZZI	12€
MONTEPULCIANO LINEA GIANNI MASCIARELLI	18€

SPUMANTI

VIGNA BIANCA PROSECCO BRUT D.O.C.	16€
BELSTAR VALDOBBIADENE (BISOL)	18€
DI RUPO BRUT, ANDREOLA	15€
BOLLÈ BRUT, ANDREOLA	12€
MOSCATO GIALLO TOMMASI TENUTA CASEO	15€

BIRRE

Spina Menabrea

BICCHIERE 0,2 LT	3€
BICCHIERE 0,5 LT	6€
CARAFFA LITRO	11€
CARAFFA LITRO E MEZZO	15€

Coca Cola alla spina

BICCHIERE 0,2 LT	2€
BICCHIERE 0,4 LT	4€
CARAFFA LITRO	9€
CARAFFA LITRO E MEZZO	13€
COCA COLA ZERO 33 CL	2,5€
COCA COLA 33 CL	2,5€
FANTA 33 CL	2,5€
SPRITE 33 CL	2,5€

Amari e liquori

AMARO DEL CAPO	3,5€
AMARO D'ABRUZZO SANTO SPIRITO	3€
MONTENEGRO	3,5€
AVERNA	3€
RAMAZZOTTI	3€
JAGERMESITER	3€
UNICUM	3€
BRANCA MENTA	3€
FERNET BRANCA	3€
LUCANO	3€
SAMBUCA	3,5€
SHERIDAN COFFEE LIQUER	4€
BAILEYS IRISH CREAM	5€
LIQUORE ALLA GENZIANA	3,5€
LIQUORE RATAFIÀ	3,5€
LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA	3,5€
LIMONCELLO	3,5€

Caffè

CAFFÈ ESPRESSO	1€
CAFFÈ CORRETTO	2,5€
CAFFÈ DECAFFEINATO	1,4€

ACQUA SANTACROCE 75 CL GASSATA E NATURALE	2€
---	----