

ANTIPASTO DI MARE

<i>Soutè di Cozze Fresche e Vongole veraci "Arborea"</i>	€13,00
<i>Polpo verace con sedano e olive verdi</i>	€14,00
<i>Tartara di Salmone con emulsione di agrumi di sicilia</i>	€13,00
<i>Alici fresche fritte dorate</i>	€8,00

ANTIPASTI DI TERRA

<i>Gran tagliere cavour (salumi e formaggi Dop)</i>	€15,00
<i>Misto bruschette (pomodori, melanzane e specialità della casa)</i>	€10,00
<i>Carciofo fritto alla giudia</i>	€6,00
<i>Caprese di bufala campana Dop</i>	€10,00
<i>Prosciutto Crudo di Amatrice tagliato a coltello</i>	€12,00

LE NOSTRE ZUPPE FATTE IN CASA

<i>Vellutata di fagioli e cozze fresche di "Arborea"</i>	€12,00
<i>Minestrone del nonno (di verdure) direttamente dal campo</i>	€10,00
<i>Zuppa di ceci e calamari con crostini di pane</i>	€13,00

PIATTI SPECIALI CON TARTUFO NERO

<i>Tartare di Manzo con scaglie di Tartufo Nero</i>	€20,00
<i>Fettuccine con funghi porcini e scaglie di tartufo nero</i>	€18,00
<i>Scialatielli con salsiccia macinata di Norcia e scaglie di tartufo nero</i>	€18,00

PRIMI DI TERRA

<i>Pappardelle fresche all'uovo con Ragù di cinghiale</i>	€ 14,,00
<i>Paccheri con speck, noci e gorgonzola dolce DOP</i>	€ 14,00
<i>Ravioli ripieni cacio e pepe alla norcina</i>	€ 15,00
<i>Tonnarello carbonara con guanciale croccante e pecorino Dop</i>	€ 12,00
<i>Bucatini all'Amatriciana con guanciale di Amatrice</i>	€ 12,00

PRIMI DI MARE

<i>Ravioloni ripieni di Capesante e gamberi in crema di scampi, zafferano e noci</i>	€ 18,00
<i>Paccheri con filetto di spigola, limone e granella di pistacchio di Bronte</i>	€ 14,00
<i>Spaghettoni trafilato in bronzo con Vongole veraci</i>	€ 13,00
<i>Tonnarello con Gamberoni XXL in crema di zucchini</i>	€ 14,00
<i>Tonnarello con salmone fresco e granella di pistacchi di Bronte</i>	€ 16,00

PRIMI DELL'ACQUARIO

<i>Linguine "Trafilate al Bronzo" con Astice intero fresco</i>	€ 40,00
<i>Linguine "Trafilate al Bronzo" con Granchio di mare intero</i>	€ 25,00
<i>Linguine "Trafilate al Bronzo" con Aragosta intera di Sardegna</i>	€ 15,00 x 100
<i>gr</i>	

LA MACELLERIA

**LA NOSTRA CARNE VIENE FATTA FROLLARE
NEL FRIGO STAGIONATORE.**

Tagli di Carne Nazionale

<i>Costata con patate al forno</i>	€ 6,00 x 100 gr
<i>T-Bone (Fiorentina)</i>	€ 6,00 x 100 gr
<i>Filetto</i>	€ 7,00 x 100 gr
<i>Tagliata</i>	€ 6,00 x 100 gr
<i>Grigliata di carne</i> <i>(Bistecca, salsiccia, wurstel, guanciale croccante)</i>	€ 25,00
<i>Fettina di pollo impanata con patate fritte</i>	€ 13,00

Irlanda

<i>Tomahawk</i>	€ 7,00 x 100 gr
-----------------	-----------------

Danese

<i>Costata con patate al forno</i> <i>gr</i>	€ 7,00 x 100
<i>Fiorentina (T-Bone)</i>	€ 7,00 x 100 gr

Finlandia

<i>Costata Saschi con patate al forno</i>	€ 8,00 x 100 gr
<i>Filetto Saschi alla Griglia</i>	€ 8,00 x 100 gr
<i>T-Bone (Fiorentina) Saschi</i>	€ 8,00 x 100 gr

SECONDI DELLA TRADIZIONE

<i>Abbacchio Nostrano al forno con patate</i>	€ 18,00
<i>Cinghiale alla cacciatora con patate</i>	€ 16,00

DAR PESCHERECIO “delizie”

<i>Frittura di Crostacei XXL</i>	€ 20,00
<i>Spigola al forno con patate arrosto</i>	€ 15,00
<i>Orata al forno con patate arrosto</i>	€ 15,00
<i>Filetti di Spigola in Crosta di patate</i>	€ 12,00
<i>Salmon (Norvegese) a trancio in crosta di pistacchi di Bronte</i>	€ 18,00
<i>Frittura di Calamari “Marocco” 1° scelta</i>	€ 15,00
<i>Frittura di Calamari “Marocco” e Gamberoni Argentini</i>	€ 18,00
<i>Pescato Fresco del giorno</i>	€ 7,00 x 100gr
<i>Grigliata di pesce (Pescato e abbattuto) con Crostacei (Spigola, calamaro, Trancio di Salmone, gamberoni argentini)</i>	€ 30,00

DAL NOSTRO ACQUARIO

<i>Astice Intero alla Catalana</i>	€ 40,00
<i>Granchio Intero alla Catalana</i>	€ 25,00
<i>Aragosta Intera alla Catalana</i>	€ 15,00 x 100 gr

CONTORNI

<i>Patate fritte</i>	€ 6,00
<i>Patate forno</i>	€ 6,00
<i>Cicoria</i>	€ 6,00
<i>Spinaci</i>	€ 6,00
<i>Mix verdure grigliate</i>	€ 7,00
<i>Mix verdure grigliate (per 2 persone)</i>	€ 12,00
<i>Carciofi alla giudia</i>	€ 6,00
<i>Carciofi alla romana</i>	€ 6,00

INSALATONE

<i>Verde (Insalata ice-berg)</i>	€ 5,00
<i>Funghi (Insalata, Funghi champignon, rughetta, parmigiano)</i>	€ 7,00
<i>Caprese (Insalata, Pomodoro, Bufala, Basilico)</i>	€ 7,00
<i>Greca (Insalata, Pomodoro, Feta, Cipolla, Origano, cetrioli, Olive)</i>	€ 8,00
<i>Bufala (Insalata, bufala, rughetta, pachino, basilico, mais)</i>	€ 9,00
<i>Primavera (lattuga, rughetta, pomodori, mais)</i>	€ 6,00

FRITTI

<i>Arancini al tartufo</i>	€ 3,50
<i>Arancini Boscaiola</i>	€ 3,50
<i>Arancini Rossi</i>	€ 3,50
<i>Supplì con carne</i>	€ 3,00
<i>Supplì cacio e pepe</i>	€ 3,00
<i>Supplì all'amatriciana</i>	€ 3,00
<i>Olive Ascolane (3 pz)</i>	€ 3,00
<i>Crocchette di patate</i>	€ 2,50
<i>Filetti di baccalà</i>	€ 3,50
<i>Fiori di zucca</i>	€ 3,00
<i>Mozzarelline di bufala (3pz)</i>	€ 4,00

PIZZE SPECIALI

<i>Montanara (Pomodoro, mozzarella, porcini, crudo)</i>	€ 13,00
<i>Parmigiana (Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana)</i>	€ 12,00
<i>Inverno (Pomodoro, mozzarella, pancetta, gorgonzola, rucola)</i>	€ 12,00
<i>Trevisana (Pomodoro, mozzarella, radicchio, mais e salsiccia)</i>	€ 12,00
<i>Autunno (Pomodoro, mozzarella, radicchio trevigiano, porcini)</i>	€ 13,00
<i>Radicchio e Salsiccia (Pomodoro, mozzarella, radicchio, salsiccia)</i>	€ 11,00
<i>Zingara (Pomodoro, mozzarella, funghi, peperoni, salame piccante)</i>	€ 12,00
<i>Delizie (Pomodoro, mozzarella, olive, gorgonzola, salsiccia)</i>	€ 12,00
<i>Tirolese (Pomodoro, mozzarella, speck, wurstel)</i>	€ 12,00
<i>Bufala (Pomodoro e mozzarella di bufala)</i>	€ 12,00
<i>Parigina (Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo)</i>	€ 13,00
<i>Speck e gorgonzola (Pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola)</i>	€ 13,00
<i>Nduja (Pomodoro, mozzarella, nduja, cipolla rossa)</i>	€ 12,00

PIZZE CLASSICHE

<i>Marinara (Pomodoro, capperi, aglio, origano)</i>	€ 9,00
<i>Margherita (Pomodoro, mozzarella)</i>	€ 10,00
<i>Napoletana (Pomodoro, mozzarella, origano, acciughe, olive)</i>	€ 12,00
<i>Pugliese (Pomodoro, mozzarella, cipolla)</i>	€ 10,00
<i>Diavola (Pomodoro, mozzarella, salame)</i>	€ 11,00
<i>Romana (Pomodoro, mozzarella, acciughe)</i>	€ 11,00
<i>Siciliana (Pomodoro, mozzarella, capperi, olive, acciughe, peperoncino)</i>	€ 12,00
<i>Caprese (Pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, basilico)</i>	€ 11,00
<i>Viennese (Pomodoro, mozzarella, wurstel)</i>	€ 11,00
<i>Prosciutto e funghi (Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi)</i>	€ 12,00
<i>Prosciutto (Pomodoro, Mozzarella, prosciutto crudo)</i>	€ 11,00

<i>Funghi (Pomodoro, mozzarella, funghi)</i>	€ 11,00
<i>Rucola (Pomodoro, mozzarella, rucola)</i>	€ 10,00
<i>Rucola e grana (Pomodoro, mozzarella, rucola, grana)</i>	€ 12,00
<i>Capricciosa (Mozzarella, pomodoro, olive, funghi, prosciutto crudo, uova)</i>	€ 14,00
<i>Crostino (Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto)</i>	€ 12,00
<i>4 formaggi (Pomodoro e formaggi)</i>	€ 12,00
<i>4 stagioni (Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini)</i>	€ 13,00
<i>S. Daniele (Pomodoro, mozzarella, crudo)</i>	€ 12,00
<i>Speck (Pomodoro, mozzarella, speck)</i>	€ 12,00
<i>Ai Peperoni (Pomodoro, mozzarella, peperoni)</i>	€ 11,00
<i>Alle Melanzane (Pomodoro, mozzarella, melanzane)</i>	€ 11,00
<i>Alle Zucchine (Pomodoro, mozzarella, zucchine)</i>	€ 11,00
<i>Ai Porcini (Pomodoro, mozzarella, porcini)</i>	€ 12,00

PIZZE ROSSE GOURMET

Quella Cafona (Pomodoro, rucola, speck, mozzarella bufala, cipolla rossa) € 13,00

Quella Strana (Pomodoro, pomodoro piccadilly, cipolla rossa, olive taggiasche, battuto di prezzemolo, il tutto cotto al forno, basilico a crudo) € 12,00

Quella Parmigiana (Pomodoro, melanzana grigliata, piccadilly Confit, mozzarella di bufala a crudo, Zucchine, peperoni, melanzane, mozzarella, pomodoro) € 13,00

Quella Saporita

(Pomodoro, guanciale croccante, Piccadilly Confit, lamelle di pecorino Romano, basilico) € 12,00

Quella quasi Classica (Pomodoro, mozzarella di bufala, filetti di acciughe, capperi, origano e basilico) € 13,00

Quella Marinara (Pomodoro, gamberone saltato in padella, mozzarella di bufala, Piccadilly Confit) € 14,00

... PER FINIRE CON DOLCEZZA
I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA !!!!!

<i>Bianco Delizie</i>	€ 8,00
<i>(Pan di Spagna ricoperti di cioccolato bianco e granella di Pistacchio)</i>	
<i>Nero Delizie</i>	€ 8,00
<i>(Pan di Spagna ricoperti di cioccolato fondente e granella di nocciola)</i>	
<i>Sbriciolata "Bueno"</i>	€ 7,00
<i>(Crema Pasticcera, millefoglie, Kinder Bueno)</i>	
<i>Cheesecake (limone o frutti di bosco)</i>	€ 7,00
<i>Tiramisu (The Champion)</i>	€ 7,00
<i>(Pan di Spagna ricoperti di cioccolato fondente e granella di nocciola)</i>	

BEVANDE

<i>Acqua minerale naturale lt</i>	€ 2,50
<i>Acqua S. Pellegrino</i>	€ 4,00
<i>Acqua Perrier 75 cl</i>	€ 6,00
<i>Acqua Perrier 20cl</i>	€ 4,00
<i>Birra alla spina Nastro Azzurro 0,20</i>	€ 4,00
<i>Birra alla spina Nastro Azzurro 0,40</i>	€ 7,00
<i>Birra alla spina Nastro Azzurro 1 lt</i>	€ 12,00
<i>Birre Heineken, Peroni da 66cl</i>	€ 6,00
<i>Birre Corona, Ceres, Ichnusa da 33cl</i>	€ 6,00
<i>Lattine coca cola, fanta, sprite 33cl</i>	€ 4,00

CAFFETTERIA

<i>Caffè</i>	€ 2,00
<i>Caffè Deca</i>	€ 2,50
<i>Caffè Americano</i>	€ 2,50
<i>Caffè doppio</i>	€ 4,00
<i>Caffè Corretto</i>	€ 4,00
<i>Cappuccino</i>	€ 3,00
<i>The</i>	€ 3,00
<i>The freddo</i>	€ 4,00
<i>Caffè shakerato</i>	€ 4,00

AMARI E DIGESTIVI

<i>Montenegro</i>	€ 5,00
<i>Amaro del capo</i>	€ 5,00
<i>Fernet Branca</i>	€ 5,00
<i>Limoncello Capri</i>	€ 5,00
<i>Sambuca Molinari</i>	€ 5,00
<i>Mirto</i>	€ 5,00
<i>Amaretto di Saronno</i>	€ 5,00
<i>Jagermeister</i>	€ 5,00
<i>Averna</i>	€ 5,00
<i>Meloncello (crema di melone)</i>	€ 4,00
<i>Gran Marnier</i>	€ 5,00
<i>Cointreau</i>	€ 5,00
<i>Stravecchio (italiano Brandy)</i>	€ 5,00
<i>Vecchia Romagna (Italiano brandy)</i>	€ 5,00
<i>Martell (cognac)</i>	€ 6,00

LIQUORI

WHISKY

Lagavulin 16 anni Islay Single Malt scotch whisky € 8,00
(L'ideale sarebbe gustarlo da solo, in alternativa so può optare per un pezzettino di cioccolata fondente da far sciogliere in bocca con un buon cubano tipo Montecristo N° 2)

Oban single malt scotch whisky 14 years old € 8,00
(gustalo da solo oppure in alternativa con un toscano originale selected o del cioccolato fondente al 65%)

Laphroaig 10 anni Islay single malt scotch whisky € 7,00
(gustalo da solo, liscio o con accanto un bicchiere di acqua, può abbinarsi a cioccolato fondente 75%)

Jack Daniel's € 7,00
(Un Tennessee whisky da gustare liscio o on the rocks, o per personalizzare cocktail e long drinks)

Chivas regal Blended whisky 12 anni € 7,00

Glen grant € 6,00

Ballantines € 6,00

Jameson € 7,00

RUM

Rum diplomatico reserve esclusivo € 8,00

Rum Don Papa € 8,00

Rum Zacapa Solera 23 years Gran Reserva - Guatemala € 8,00

GRAPPE

Grappa Monovitigno Piasi di Berta € 6,00

Grappa maschio 903 Bianca € 6,00

Grappa 903 Barrique € 6,00

COCKTAIL

Cuba Libre	€ 7,00
<i>(Rum Bianco, Coca Cola, succo di lime o limone,, 2 fette di lime)</i>	
Gin Tonic	€ 7,00
<i>(Gin, Acqua Tonica, fetta di limone)</i>	
Long Island Ice Tea	€ 7,00
<i>(Gin, Rum Bianco, Tequila, Triple sec)</i>	
Luigi	€ 7,00
<i>(Vodka, succo limone, sciroppo-zucchero, coca cola per completare)</i>	
Campari orange	€ 7,00
<i>(4 cl di campari, 9 cl di succo-arancio)</i>	
Margarita	€ 7,00
<i>(Tequila, triple sec, succo limone)</i>	
Mojito	€ 7,00
<i>(Rum Bianco, succo lime, foglioline menta, zucchero liquido, ghiaccio, soda)</i>	
Pina Colada	€ 7,00
<i>(Rum Bianco, succo ananas, crema cocco, ghiaccio tritato)</i>	
Tequila Sunrise	€ 7,00
<i>(Tequila, succo d'arancia , granatina, fetta di arancio)</i>	
Vodka Tonic	€ 7,00
<i>(Vodka, acqua tonica, 1 fetta di limone, ghiaccio)</i>	
Sorbetto al mojito	€ 7,00

SPRITZ

Spritzer	€ 7,00
<i>(Aperol, lime spremuto)</i>	
Milan Spritz	€ 7,00
<i>(Bitter Campari, Prosecco)</i>	
Ginger Spritz	€ 7,00
<i>(Liquore allo zenzero, Prosecco)</i>	
Venetian Spritz	€ 7,00
<i>(Aperitivo Luxardo, Prosecco)</i>	
<u>Intramontabili & Twist on Classic</u>	
Americano	€ 7,00
<i>(Bitter Campari, Vermouth Rosso, Soda)</i>	
Milano-Torino	€ 7,00
<i>(Bitter Campari, Vermouth Rosso, Spicchio di Arancia)</i>	

COCKTAILA BASE DI FRUTTA - ALCOLICI

Bellini <i>(Estratto di pesca, sciroppo di zucchero, prosecco)</i>	€ 7,00
Rossini <i>(Prosecco, succo di limone, estratto di fragole)</i>	€ 7,00
Water Melon Martini <i>(Vodka, estratto di anguria, Sciroppo di zucchero)</i>	€ 7,00
Orange Daiquiri <i>(Rum Bianco, succo di limone, sciroppo di zucchero, estratto di arancia)</i>	€ 7,00
Spring Time <i>(Vodka, Cointreau, succo di arancia)</i>	€ 7,00
Screw Driver <i>(Vodka, Estratto di arancia)</i>	€ 7,00

