

La Carte



Antipasti

Frutti di mare crudi		€12
Scampi crudi*		€8
Gamberi rossi crudi*		€8
Gamberi del giorno*	   	€8
Salmone affumicato con crostini	  	€8
Insalata di polpo*		€8
Baccalà in tempura*	  	€8
Cozze gratinate	  	€7
Carpaccio di bresaola		€8
Prosciutto di parma		€8

Primi Piatti

Scrigni con burrata, pomodorini e rucola	  	€8
Spaghettone all'alga con mazzancolle, vongole e polpa di riccio*	   	€15
Tagliolino al nero di seppia con gambero rosso, vongole e datterino giallo*	   	€12
Tortelli asparagi gamberi rossi, vongole, zafferano*	  	€15
Trofie scampi, vongole pomodorini	  	€10
Risotto alla marinara	 	€12
Risotto all'umbriaco al franciacorte rosè con tartare di gambero rosso*	 	€15
Linguine alle vongole	 	€12

Secondi

Frittura mista di pesce*	   	€14
Pescato al carrello	  	al kg €50
Scampi*	  	al kg €70
Astice		al kg €60
Entrecote argentina alla brace		€15









Contorni

Crudité misto		€4
Insalata mista		€4
Formaggio misto		€6

Frutta

Composta di frutta esotica		€5
Composta di frutta di stagione		€4

Dessert

Tartufo bianco o cioccolato*	  	€3
Soufflè al cioccolato*	 	€4
Dolci della casa	  	€4

Gli alimenti somministrati in questo esercizio, possono contenere allergeni, come ingrediente o in tracce derivanti dal processo produttivo. Per offrire una maggiore trasparenza, in cassa, sono indicati gli "Allergeni" ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.

I prodotti contrassegnati con l'asterisco (*), potrebbero essere congelati.

Vini Bianchi

PUGLIA

Vino della casa in caraffa · 1 L · € 3,00
Vino della casa in caraffa · ½ L · € 2,00

Alice Verdeca 2019
Produttori Vini Manduria
12,5 vol · € 15,00

Pietrabilanca 2018
Tormaresca
13,5 vol · € 23,00

Chardonnay 2019
Tormaresca
12 vol · € 15,00

Chardonnay 375ml - 2019
Tormaresca
12 vol · € 7,50

Falaghina Le Fossette 2018
Alberto Longo
14 vol · € 18,50

CAMPANIA

Giallo d'Arles Greco di tufo 2017
Quintodecimo
13,5 vol · € 45,00

SICILIA

Etna bianca 2018
Graci
13 vol · € 30,00

UMBRIA

Cervaro 2018
Antinori
13 vol · € 65,00

ALTO ADIGE

Sauvignon 2019
Elena Walch
13 vol · € 20,00

Gewürztraminer 2019
Elena Walch
14 vol · € 22,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Ribolla Gialla 2018
Jermann
12,5 vol · € 25,00

Sharis 2019
Livio Felluga
12,5 vol · € 22,00

ABRUZZO

Pecorino 2019
Tenuta Ulisse
13 vol · € 18,00

FRANCIA

Chablis Saint Pierre 2018
Albert Pic
12,5 vol · € 35,00

Ballicine

VENETO

Valdobbiadene Prosecco 2019

Salatin

11 vol · € 16,00

LOMBARDIA

Blanc de Blancs

Marchese Antinori

12,5 vol · € 35,00

Cuvèe Prestige

Cà del Bosco

12,5 vol · € 45,00

Dosage Zèro 2014

Cà del Bosco

12,5 vol · € 65,00

PUGLIA

Liboll Rosè

San Marzano

11,5 vol · € 15,00

Liboll

San Marzano

11,5 vol · € 15,00

FRANCIA

Veuve Clicquot

Veuve Clicquot

12 vol · € 60,00

Cuvèe Rosè

Laurent-Perrier

12 vol · € 100,00

Cristal 2009

Louis Roederer

12 vol · € 230,00

Vini Rosè

PUGLIA

Tramari 2019

San Marzano

12,5 vol · € 18,00

Calafuria 2019

Tormaresca

12 vol · € 19,00

Vini Rossi

PUGLIA

Negroamaro F 2017

San Marzano

14,5 vol · € 40,00

Primitivo di Manduria 60 2015

San Marzano

14,5 vol · € 40,00

Talò Primitivo di Manduria 2018

San Marzano

14 vol · € 17,00

Talò Negramaro 2017

San Marzano

13,5 vol · € 16,00

Nèprica Primitivo 375 2017

Tormaresca

14 vol · € 8,00

TOSCANA

Pian delle Vigne 2013

Brunello di Montalcino · Marchese
Antinori

14 vol · € 60,00

PIEMONTE

Barbaresco 2013

Gaja

14 vol · € 170,00