



Antipasti

<i>Acciughe Marinate</i>	€ 12.00
<i>Roast Fish di Tonno con Composta di Cipolle di Tropea</i>	€ 16.00
<i>Tris di Mare</i>	€ 16.00
<i>Baccalà Mantecato</i>	€ 16.00
<i>Carpaccio di Salmone Marinato</i>	€ 16.00
<i>Cozze alla Marinara</i>	€ 12.00
<i>Gamberi in Tempura</i>	€ 16.00
<i>Insalata di Polpo</i>	€ 16.00



Primi Piatti

<i>Risotto ai Frutti di Mare</i> (ordinazione minima 2 persone)	€ 15.00 <i>a porzione</i>
<i>Spaghetti del Golfo</i>	€ 16.00
<i>Spaghetti alle Vongole</i>	€ 18.00
<i>Paccheri con Gamberi, Crema di Rucola,</i> <i>Pomodorini e Basilico</i>	€ 16.00
<i>Tortelli di Capesante e Gamberi</i>	€ 16.00
<i>Trofie al Pesto</i>	€ 12.00



Secondi Piatti

<i>Gran Fritto del Golfo</i> (ordinazione minima 2 persone)	€ 25.00 a porzione
<i>Fritto di Calamari</i>	€ 18.00
<i>Fritto di Calamari e Gamberi</i>	€ 20.00
<i>Pesce alla Griglia o al Forno</i> <i>alla Ligure (pescato)</i>	€ 20.00 / 25.00 a porzione
<i>Grigliata Mista di Pesce</i>	€ 25.00
<i>Filetto di Spigola in Crosta di Patate</i>	€ 20.00
<i>Trancio di Tonno Scottato</i>	€ 20.00
<i>Polpo Rosticciato</i>	€ 20.00



Contorni

<i>Verdure alla Griglia</i>	€ 7.00
<i>Patatine Fritte</i>	€ 5.00
<i>Insalata Mista</i>	€ 6.00
<i>Insalata di Pomodori</i>	€ 5.00

Dessert

<i>Dolci di Nostra Produzione</i>	€ 6.00
<i>Sorbetto al Limone</i>	€ 6.00
<i>Ananas</i>	€ 6.00

Menu Bimbi

<i>Cotoletta di Pollo con Patatine</i>	€ 9.00
<i>Wüerstel e Patatine</i>	€ 8.00
<i>Pasta al Pomodoro o Pesto</i>	€ 7.00



Vini

Bianchi e Rosati

<i>Pigato DOP Lupi</i>		€ 23.00
<i>Vermentino DOP Lupi</i>		€ 23.00
<i>Pigato DOC Sancio</i>	<i>½ bott. € 12.00</i>	€ 18.00
<i>Vermentino DOC Sancio</i>	<i>½ bott. € 12.00</i>	€ 18.00
<i>Mattaossu</i>		€ 18.00
<i>“Lilaria” Bianco Frizzante IGT Sancio (da uve Lumassina)</i>		€ 16.00
<i>‘Rosa Carmonis’ Produttori Cormons (da uve Merlot)</i>		€ 18.00
<i>Mezu Mezu Rosato DOC Sancio</i>		€ 16.00
<i>Roero Arneis DOCG “Villata” Vite Colte</i>		€ 20.00
<i>Roero Arneis CAYEGA,</i>	<i>½ bott. € 13.00</i>	€ 23.00
<i>Tenuta Carretta</i>		
<i>Roero Arneis Viticultori “Negro”</i>		€ 18.00
<i>Gavi Perlante DOCG ‘</i>	<i>½ bott. € 13.00</i>	€ 22.00
<i>“Principessa Gavia” Banfi</i>		
<i>Pinot Nero Vinificato Bianco DOC</i>	<i>½ bott. € 12.00</i>	€ 20.00
<i>Vivace “Serie Numerata” Vanzini</i>		
<i>Franciacorta DOCG “Cuvée Prestige” Brut Ca’del Bosco</i>		€ 50.00
<i>Spumante “Maximum Brut” Trento DOC Ferrari</i>		€ 45.00
<i>Prosecco Brut DOCG Valdobbiadene</i>		€ 25.00
<i>Cartizze Marsuret</i>		€ 40.00



<i>Fiano di Avellino</i>	€ 22.00
<i>“Dedicato a Marianna” Cantina Panacea</i>	
<i>Falanghina</i>	€ 22.00
<i>“Dedicato a Marianna” Cantina Panacea</i>	
<i>Greco di Tufo DOCG “Terranera”</i>	€ 22.00
<i>Ribolla Gialla, Produttori Cormons</i>	€ 20.00
<i>Traminer IGT, Produttori Cormons</i>	€ 19.00

Vini Rossi

<i>Barbera d’Asti Superiore DOCG</i>	<i>½ bott. € 13.00</i>	€ 22.00
<i>“La Luna e i Falò” Vite Colte</i>		
<i>Barbera Viticultori “Negro”</i>	<i>½ bott. € 12.00</i>	€ 18.00
<i>Dolcetto Viticultori “Negro”</i>	<i>½ bott. € 12.00</i>	€ 18.00

<i>Vino della Casa Frizzante</i>	<i>Bianco o Rosato in bottiglia</i>	€ 12.00
----------------------------------	-------------------------------------	---------

Bibite e Birre

<i>Acqua Microfiltrata</i>	€ 2.00
<i>Acqua Lurisia 0,75 L.</i>	€ 3.00
<i>Bibite</i>	€ 3.00
<i>Birra Artigianale</i>	€ 7.00
<i>Menabrea</i>	€ 4.00

COPERTO € 3.00



NOTE:

- ~ Il book degli allergeni è visibile alla cassa.*
- ~ I pesci sono pescati nel Mare Mediterraneo;
noi acquistiamo, prevalentemente, quelli pescati nel Mare Ligure.*
- ~ Nota sulla salute pubblica: il consumo di alimenti crudi o poco cotti di origine animale come le carni bovine, di pollame, il maiale, agnello, il pesce, i frutti di mare, i molluschi, le uova potrebbero aumentare il Vostro rischio di intossicazione alimentare, specialmente in presenza di particolari condizioni mediche.*
- ~ In caso non fossero reperibili alcune qualità di pesce fresco, i prodotti verranno sostituiti con surgelati, previa comunicazione al cliente.*