

Coperto 2,50



II MENU'

Le bevande:

Acqua naturalizzata 0.75 cl € 2.00

Trattata potabile naturale o gasata

Acqua in bottiglia Maniva 0.75 cl € 2.50

Acqua in bottiglia Maniva 0.75 cl € 2.50

Bevande in lattina 0.33cl € 3.50

Birra alla spina chiara Poretti 4 luppoli

20cl € 3.00

40cl € 5.00

Birra alla spina rossa Poretti 6 luppoli

20cl € 3.50

40cl. € 6.00

Birra alla spina Weissbier

30cl € 4.00

50cl. € 7.50

Birra alla spina Scarborough **IPA** senza glutine

20cl. € 3.70

40cl. € 7.00

Birre in bottiglia :

Birra Peroni senza glutine cl 33 € 4.50

Birra Ichnusa cl 33 € 4.50

Birra Scarborough Fair Ipa cl 50 E 6.00

Birra Against the grain cl 50 € 6.00

Birra Marmalade 50 cl € 6.00

Birra Headland red 50 cl € 6.00

Birra analcolica Tourtel cl 33 € 3.50

Vino bianco o rosso sfuso della casa 1/4 € 2.50 1/2 € 5.00 1 Lt € 9.00

Vini in bottiglia :

Bianchi:

Pinot nero € 16.00

Vermentino I.G.T. € 19.00

Cerasuolo rosato € 17.00

Greco € 19.00

Falanghina € 19.00

Lugana € 21,00

Prosecco € 21..0

Millesimato Extra dry € 15.00

Vino spumante dolce € 12.00

Rossi :

Morellino di Scansano € 21,00

Montepulciano d'Abruzzo € 17.00

Bonarda vivace bio € 16.00

Nero d'avola € 20.00

Dolcetto d'Alba € 19.00

Caffè € 2.00






Liquori Nazionali € 3.00

Superalcolici € 5.00



Grappe € 3.50

Grappa Barricata € 5.00

Antipasti

- Stracciata di bufala con gamberi e Tropea ubriaca € 13,00 
- Polpo* al vapore con puntarelle di cicoria e mandarino € 14,00 
- Gnocco fritto con lardo di patanegra, miele d'acacia e noci € 10,00 
- Insalata di mare* con pomodorini e olive taggiasche € 13,00 
- Tagliere di affettati e formaggi misti con peperoncini piccanti al tonno e miele € 13,00 

Primi piatti

- Tagliatelle al ragù di cinghiale € 12,00
- Gnocchetti in crema di zafferano, salmone fumé e rucoletta selvatica € 10,00
- Spaghettoni di pasta fresca cacio e pepe € 8,00
- Paella di pesce * € 17,00 
- Spaghettoni di pasta fresca allo scoglio* € 13,50
- Spaghettoni di pasta fresca con carciofi trifolati e gamberi * profumati al brandy € 12,00
- Risotto al Bonarda con radicchio e speck mantecato al casera € 10,00 

I primi piatti, su richiesta, sono disponibili anche senza glutine

Secondi piatti

Tagliata di scottona con rucola e grana € 20,00	⊗
Picanha di limousine francese con 3 pepi frantumati e rosmarino € 18,00	⊗
Petto di pollo alla griglia o alla milanese con patatine* fritte € 9,00	⊗
Petto d'anatra rosé scaloppato in salsa al porto con patate arrosto € 16,00	⊗
Grigliata mista di pesce* € 22,00	⊗
Salmone alla griglia con flan di zucchine € 16,00	⊗
Filetto di branzino* in crosta di patate viola e erba cipollina € 17,00	⊗
Fritto misto di calamari* Patagonia ciuffi e gamberetti* € 15,00	⊗
Fritto di calamari* Patagonia e ciuffi € 15,00	⊗

Contorni

Verdure alla griglia € 5,00	Patate fritte* € 4,00	⊗
Patate al forno € 4,00	Insalata mista € 4,00	⊗

Panini e Insalatone

Hamburger di manzo & patatine* Panino con manzo, gentile, pomodoro, bacon, formaggio, salsa BBQ € 9,00

Pulled pork & patatine* Panino con carne di maiale, gentile, bacon, formaggio, salsa BBQ € 9,00

Piadina & patatine* Piadina con crudo, squacquerone e rucola € 7,00

I panini e la piadina, su richiesta, sono disponibili anche senza glutine con supplemento di € 2,00

Insalatona di terra : gentile, carote, pomodoro, scamorza, speck, olive taggiasche € 8,00	⊗
Insalatona di mare: gentile, rucola, pomodori secchi , tonno, gamberi, glassa balsamica € 8,00	⊗