

Antipasto

Ricorda di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari

Mare

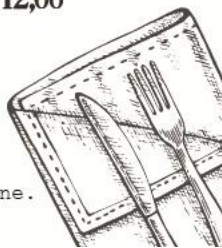
- Carrello di Mare** * ○ ● ● ● ● ● ● € 13,50
Piatto unico con cozze, seppie, gamberetti, surimi, polipo
- Cocktail di Gamberetti** * ○ ● ● ● ● € 10,00
Gamberetti serviti con salsa cocktail e insalata verde
- Cozze alla Marinara** ● ● € 12,00
- Sautè di Vongole Vèraci** ● ● € 13,00
- Salmone Affumicato** ● € 13,00
Servito con pane tostato e burro
- Insalata di Polipo** * ● ● € 15,00
Con capperi, olive e pomodorini
- Ostriche** ● ● € 2,50 cad.
- Capesante Gratinè** ● ● ● ● ● ● € 4,50 cad.
cotte nel forno a legna

Terra

- Affettato Misto Classico** € 10,00
Piatto unico con salame dolce, pancetta prosciutto crudo, bresaola e coppa
- Tagliere di Salumi & Formaggi** ● € 24,00
Selezione di Salumi con Formaggi misti ideale per 2 o più persone
- Carrello di Verdure** ● € 9,00
Melanzane e zucchine al forno gratinate con parmigiano e peperoni grigliati
- Bresaola con Rucola e scaglie di Grana** € 12,00
- Caprese con pomodoro e mozzarella di Bufala** ● € 10,00
- Insalatona con Tonno e mozzarella di Bufala** ● ● € 12,00

Coperto € 3,00

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.



Primi Piatti

Ricorda di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari

Mare

Risotto alla Pescatora ○ ● ● ● ● € 15,00

Gnocchetti ai Frutti di Mare € 15,00
con Scamorza Affumicata ● ○ ● ● ● ●

Trofie con Zucchine e Gamberetti con Panna ● ○ ● ● ● ● € 15,00

Spaghetti alle Vongole Veraci ● ● ● ● € 16,50

Mezzemaniche allo Scoglio ● ● ○ ● ● ● € 18,00

SOLO SU PRENOTAZIONE

Paella di Pesce € 20,00
minimo per 2 persone
*(Questo piatto contiene diversi allergeni.
Rivolgersi al personale in fase di prenotazione)*

Terra

Pennette alla Rustica ● ● € 10,00
con Funghi champignon, pomodoro e panna

Gnocchi alla Sorrentina ● ● € 10,00

Grecchiette con Cime di Rapa e Acciughe ● € 12,00

Risotto con Funghi Porcini ● € 13,00

Fusilli con Speck ● ●
Porcini e Salsa di Noci € 14,00

I nostri piatti vengono tutti preparati al momento, per questo motivo chiediamo di scegliere un massimo di 3 primi diversi per tavolo. Grazie

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.



Secondi Piatti

PESCE

Mare

- Filetto di Rombo con Patate** ● € 22,00
cotto nel forno a legna
- Calamari Gratinati*** ●●●● € 20,00
cotti nel forno a legna
- Tagliata di Tonno con** ●
Cipolla Rossa e Pepe Verde* € 19,00
- Zuppetta ai Frutti di Mare** ●○●●● € 22,00
- Fritto Misto** ●○●●
oppure **di Calamari*** € 17,50
- Branzino all'Acqua Pazza** ●● € 20,00
Cotto nel forno a legna con
cozze, vongole e pomodorino
- Sogliola alla Mugnaia** ●● € 22,00
- Pescatrice in Umido** ● € 20,00
con pomodoro, capperi e olive
- Pesce Spada** alla piastra ● € 18,00
oppure al forno con capperi
olive e pomodorini

Contorni

- Insalata di Pomodori** € 5,00
- Insalata Mista** € 5,00
- Patatine Fritte*** o al Forno € 5,00
- Crocchette di Patate** ●● € 5,00
- Contorno Misto di Verdure** ● € 5,00
Melanzane e zucchine al forno gratinate
con parmigiano e peperoni grigliati
- Cime di Rapa saltate** € 6,50
con **Acciughe***

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.



Secondi Piatti

CARNE

Tutte le nostre Carni, ad eccezione delle scaloppine, vengono cotte alla Brace con carbone di legna naturale

Cottura alla Brace

Filetto di Manzo Circa 250 gr	€ 22,00
Filetto di Manzo con Porcini Circa 250 gr	€ 27,00
Filetto di Cavallo Circa 250 gr	€ 22,00
Tagliata di Filetto di Cavallo Con porcini e scaglie di grana	€ 27,00
Tagliata di Scamone di Manzo Black Angus con Rucola, Pomodorini e scaglie di grana	€ 19,00
Bistecca di Scamone Black Angus - circa 250 gr	€ 15,00
Costolette d' Agnello Circa 350 gr	€ 20,00
Arrosticini di Pecora* porzione da 10 pezzi	€ 17,00
Arrosticini di Fegato e Cipolla* Fegato di Vitello - 10 pezzi	€ 17,00
Grigliata Mista di Carne Nodino di vitello, costoletta d'agnello, arrostitino, salsiccia e salamella	€ 22,00
Nodino o Costoletta di Vitello a seconda della disponibilità Circa 200 gr	€ 5,00 (L'etto)

Cottura Classica

Scaloppina di Vitello - con Porcini	€ 18,00
Fesa di Vitello	
Circa 200 gr	
- al limone	€ 16,00
- al Vino	€ 16,00



I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Costate • Fiorentina

L'attenta e curata selezione delle nostre carni provenienti da tutto il mondo ti permetterà di fare un viaggio di sapori che sapranno raccontarti le caratteristiche dei vari territori di allevamento.

Per le carni provenienti dal nord europa, ad esempio, sentirai un gusto più intenso dato da un'alimentazione naturale a base di erbe e foraggi.

Se sei amante della carne **FRESCA** dal **SAPORE PIÙ DELICATO**, allora ti consigliamo:

Costata di Scottona 5,00 (L'etto)
Circa 500 grammi

Fiorentina di Scottona 6,00 (L'etto)
Oltre 1Kg

Dry Age

Se sei amante della carne **FROLLATA** dal **SAPORE PIÙ DECISO**, allora ti consigliamo di recarti presso la nostra **BRACERIA** dove potrai scoprire le selezioni presenti all'interno del nostro maturatore DRYAGE.



Ecco alcune delle razze da noi selezionate, soggette a disponibilità

Chianina
Frisona
Sashi Choco
Polacca
Hereford
Angus
Limousine
Simmenthal
Holstein

Pizze

Tutte le nostre Pizze sono condite con olio

Le Classiche

- Margherita** ●● € 6,50
pomodoro, mozzarella
- Napoletana** ●● € 7,50
pomodoro, mozzarella, acciughe,
origano
- Pugliese** ●● € 7,50
pomodoro, mozzarella, cipolla
- Wurstel** ●● € 8,00
pomodoro, mozzarella, wurstel
- Romana** ●●● € 8,00
pomodoro, mozzarella, capperi,
acciughe, olive, origano
- Prosciutto** ●● € 8,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto
- Funghi** ●● € 8,00
pomodoro, mozzarella,
funghi champignon
- Quattro Stagioni** ●● € 9,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto,
funghi, carciofi
- Salame Piccante** ●● € 9,00
pomodoro, mozzarella, salame piccante
- Fantasia** ●● € 9,50
pomodoro, mozzarella, peperoni,
zucchine, melanzane

Le Rosse

- Marinara** ● € 6,00
pomodoro, aglio, origano
- Siciliana** ● € 6,50
pomodoro, capperi, acciughe, olive,
origano
- Carrettiera** ● € 9,00
pomodoro, tonno, funghi, origano
- Gorgonzola** ●● € 9,00
pomodoro, gorgonzola
- Frutti Di Mare*** ●●●● € 12,00
pomodoro, polipo, gamberetti, surimi,
cozze, seppie, origano
- Mare e Monti*** ●●●● € 13,50
pomodoro, frutti di mare, porcini e origano

I piatti contrassegnati con () sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.*



Le Farcite

- Salsiccia** ●● € 9,00
pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca
- Capricciosa** ●●● € 9,50
pomodoro, mozz., prosciutto, funghi, carciofi, acciughe, olive, origano
- Rustica** ●●● € 10,00
pomodoro, mozz., prosciutto, funghi, carciofi, salame picc. capperi, olive, acciughe, origano
- Quattro Formaggi** ●● € 10,00
pomodoro, mozzarella, zola, taleggio, fontina
- Crudo** ●● € 10,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo
- Bufala e Pomodorini** ●● € 11,00
pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini a fine cottura
- Speck e Scamorza** ●● € 11,00
pomodoro, mozzarella, speck, scamorza
- Salame, Melanzane e Grana** ●● € 11,00
pomodoro, mozzarella, salame piccante, melanzane a fette e grana grattugiato
- Calzone Napoletano** ●● € 9,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto
- Calzone Farcito** ●● € 10,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi

Le Speciali

- Bufala, Porcini e Salsiccia** ●● € 14,50
pomodoro, mozzarella di Bufala, porcini e salsiccia fresca
- Campagnola** ●● € 14,50
pomodoro, mozzarella, porcini, bresaola
- Salsiccia e Cime** ●● € 12,00
pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca e cime di rapa
- Prosciutto, Porcini e Zola** ●● € 16,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto porcini e gorgonzola
- Souffle Napoletano** ●●● € 16,00
pomodoro, mozz., prosciutto, salame dolce, pepe, grana, uovo
- Souffle Farcito** ●●● € 18,00
pomodoro, mozz., prosciutto, funghi, carciofi, salame dolce, pepe, grana, uovo

SUPPLEMENTO PER L'AGGIUNTA D'INGREDIENTI SULLE PIZZE

Rucola	€ 1,50	Mozzarella di Bufala	€ 4,00
Acciughe	€ 1,50	Tonno	€ 3,50
Pomodorini	€ 2,00	Prosciutto Crudo	€ 4,00
Mozzarella	€ 2,50	Bresaola	€ 4,00
Scamorza Affumicata	€ 2,00	Gamberetti	€ 5,50
Patatine	€ 2,50	Salmon Affumicato	€ 6,00

Se desideri avere info su qualsiasi altra aggiunta chiedi pure al personale in sala.



Formaggi

Grana ●	€ 5,00
Taleggio ●	€ 5,00
Gorgonzola ●	€ 5,00
Mozzarella di Bufala ●	€ 8,00
Selezione di Formaggi Misti ●	€ 10,00
Caciocavallo ●	€ 6,00

Dessert

Richiedi la lista dei dolci
al personale in sala

Dolci Classici ●●●●●	€ 7,00
Semifreddi ●●●●●	€ 7,00
Affogato al Caffè ●●●●●	€ 8,00
Macedonia o Frutta	€ 8,00
Fragole con Gelato ●	€ 8,00
Affogato al Liquore ○	€ 9,00

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati
con materia prima congelata o surgelata all'origine.



Bevande

Rchiedi la Carta dei Vini per conoscere la nostra selezione di Bottiglie

Vino della Casa 1/2 It. € 5,50
Rosso Fermo o Bianco Frizzante

Vino della Casa 1 It. € 9,50
Rosso Fermo o Bianco Frizzante

Acqua Minerale 0,75 It. € 2,50
Naturale o Frizzante

Bibite in Lattina € 2,50

Birra Löwenbräu alla Spina
Piccola 0,2lt € 3,00
Media 0,4lt € 5,50

Birra Paulaner Weiss alla Spina
Piccola 0,2lt € 3,50
Media 0,5lt € 6,50

Birre Speciali

Birra Rossa in bottiglia 0,5 It. € 7,00

Birra Gjulia 0,75 It. € 18,00
Birra Agricola Friulana

Birra Gjulia Grecale 0,75 It. € 20,00
Birra Agricola Friulana
Metodo IGA - Bionda ad alta fermentazione

Birra del Borgo - L' Equilibrista € 20,00
Birra al mosto d'uva, prodotta
con Metodo Champenoise - Italian Grape Ale

Caffè e Liquori

Caffè € 2,00

Caffè Corretto € 2,50

Liquori Nazionali € 4,00

Whisky € 5,00

Liquori Esteri e Pregiati € 5,00

Grappa Barricata € 5,00

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati
con materia prima congelata o surgelata all'origine.



Elenco degli Allergeni

(Reg.1169/2011)

Gli allergeni sono indicati nel menù con il rispettivo bollino colorato riportato in questo elenco.

Si specifica che, essendo i nostri piatti preparati artigianalmente, non è possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni. **Chiediamo pertanto di indicare sempre eventuali allergie.**

Il personale di sala è comunque a disposizione per ulteriori informazioni.

- **Cereali e derivati:** cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.
- **Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
- **Uova** e prodotti a base di uova.
- **Pesce** e prodotti a base di pesce.
- **Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
- **Soia** e prodotti a base di soia.
- **Latte** e prodotti a base di latte incluso lattosio.
- **Frutta a guscio** come mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, pistacchi e i loro prodotti.
- **Sedano** e prodotti a base di sedano.
- **Senape** e prodotti a base di senape.
- **Sesamo** e prodotti a base di sesamo.
- **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- **Lupini** e prodotti a base di lupini.
- **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

