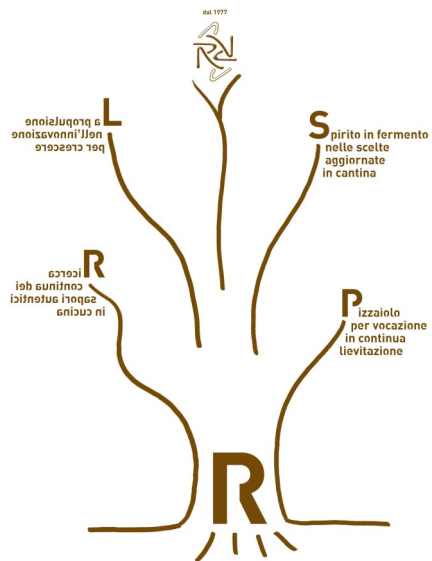




primavera

“il piacere della freschezza a tavola”



Una passione radicata nella famiglia che cresce col tempo



Informativa allergeni

In conformità a quanto previsto dal Regolamento europeo n. 1169/2011, ma soprattutto al fine di garantire la tutela della Nostra clientela si avvisa che le portate come indicate nei menù, possono contenere tracce di allergeni, ove per "possono contenere" s'intenda non è possibile escluderne la presenza secondo le normali procedure di preparazione".

Si elencano i principali:

- Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti derivati
- Uova e prodotti derivati
- Pesce e prodotti derivati
- Arachidi e prodotti derivati
- Semi di soia e prodotti derivati
- Latte (incluso il lattosio) e formaggi e prodotti derivati
- Frutta secca a guscio e prodotti derivati
- Sedano e prodotti derivati
- Senape e prodotti derivati
- Semi di sesamo e prodotti derivati
- Solfiti e anidride solforosa
- Lupino e prodotti derivati
- Molluschi e prodotti derivati

Si raccomanda alla gentile clientela che fosse a conoscenza di problemi legati ad intolleranze o allergie agli alimenti sopra elencati, di specificarlo all'atto dell'ordinazione al personale di sala al fine di consentire al cuoco di operare correttamente ed evitare anche minime contaminazioni di allergeni. Si avvisa inoltre che determinati piatti non possono essere preparati eliminando semplicemente l'allergene poiché lo stesso rientra in maniera essenziale nella ricetta.

antipasti

MARE

Misto mare della Casa*	€ 15,00
Code di gamberi in salsa rosa con fragole e bocconcini di mozzarella fiordilatte*	€ 14,00
Polpo alla Catalana in cestino di pane*	€ 16,00
Carpaccio di branzino con gamberi marinati al limone, uova di salmone e cetrioli	€ 15,00
Tartara di ricciola affumicata su carpaccio di melone e rucola*	€ 15,00
Capesante alla griglia con insalata Greca	€ 16,00
Alici del Mar Cantabrico Selección PREMIUM “Coservas Catalina” con crostini al burro	€ 15,00
Sauté di cozze e vongole veraci alla marinara	€ 14,00
Ventaglio di carpacci crudi con tonno del Mediterraneo, ricciola, salmone e black cod**	€ 18,00
Crudità di mare con carpacci, crostacei nazionali e frutti di mare**	€ 33,00
Trilogia di ostriche	€ 20,00
Stagno di San Teodoro - <i>Sardegna (lodata all'inizio, dolce alla fine, vegetale Mediterraneo)</i>	
David Herve Ronce Les Bains - <i>Francia (lodata equilibrato, vegetale, lievemente dolce)</i>	
Bannow Bay Irlanda (<i>dolce, minerale, estremamente persistente</i>)	

TERRA

Tagliere con salumi, i nostri sott'olio e formaggio	€ 13,00
Prosciutto Joselito Gran Riserva “dichiarato il miglior prosciutto del mondo” servito con caprese di bufala	€ 22,00
Punte d'asparagi con pancetta croccante, uovo in camicia e fonduta di parmigiano	€ 12,00
Burrata del Caseificio “La Golosa di Puglia” con pomodorini infornati, olive Kalamata e pesto di pistacchio	€ 12,00
Coperto	€ 2,00

*Il prodotto può essere surgelato o fresco secondo la disponibilità del mercato

**Trattato a basse temperature come da disposizioni del Ministero della Sanità

primi piatti

Le paste sono preparate con semplici gesti che ci tramandiamo da sempre

E' disponibile la pasta per celiaci

MARE

Spaghetti "Voiello" con calamari, vongole veraci, bottarga e bietoline	€ 14,00
Paccheri di Gragnano con astice, zucchine in fiore, pomodorini e burrata	€ 18,00
Linguine del Pastificio Gentile I.G.P. con scampi freschi di Sicilia, melanzane perline, lardo e pomodorini	€ 15,00
Gnocchi di patate di mamma Rosa con gamberi rosa, favette e ricotta fresca affumicata	€ 14,00
Tagliolini di pasta fresca con ricciola, julienne di peperoni, olive riviera e pinoli tostati	€ 14,00
Risotto Carnaroli con capesante, asparagi, pistilli di zafferano e caprino fresco	€ 15,00

TERRA

Linguine del Pastificio Gentile I.G.P. con zucchine al profumo di limone, parmigiano e pesto di menta	€ 12,00
Tagliolini di pasta fresca con ragù d'agnello bianco e pecorino romano	€ 12,00
Ravioli ripieni di mozzarella di bufala e prosciutto crudo San Daniele su salsa di pomodorini datterini	€ 13,00

*Il prodotto può essere surgelato o fresco secondo la disponibilità del mercato

**Trattato a basse temperature come da disposizioni del Ministero della Sanità

secondi piatti

MARE

Frittura di calamari o mista con chips di zucchine e patate*	€ 16,00
La frittura mista che non ti aspetti, con totani, crostacei nazionali e paranza	€ 22,00
Grigliata mista di pesce*	€ 20,00
Trancio di ombrina arrostita con insalata di asparagi e pomodorini datterini	€ 18,00
Tonno del Mediterraneo con zucchine alla griglia, funghi bianchi fritti e pesto di basilico	€ 20,00
Calamari alla griglia con crema di piselli e guanciale croccante	€ 18,00
Gran misto di crostacei alla catalana* min. x 2 persone	€ 70,00
Pescato del giorno cotto a piacere da richiedere al personale	

TERRA

Tagliata di Chianina I.G.P. alla griglia con pinzimonio di verdure e maionese fresca	€ 18,00
Cotoletta alla milanese con insalata alla catalana	€ 19,00
Grigliata mista di carne con controfiletto di manzo, Pluma Joselito, salamella, fuso di pollo, costoletta d'agnello, pancetta e melanzane perline	€ 18,00

CONTORNI

Patatine fritte*	€ 4,50
Patate arrosto	€ 4,50
Insalata mista	€ 5,00
Verdure alla griglia	€ 6,00

*Il prodotto può essere surgelato o fresco secondo la disponibilità del mercato



Ognuno ha la sua pappa

I pesci sono per la gatta, le fiorentine per i Toscani, gli ossi per i cani, le bacche per gli uccellini, il latte per gli agnellini, il formaggio per i topolini, e la pappa buona per i bambini. Mangia tutto, mangia che ti conviene, fai la pappa, bimbo, che ti fa bene!

Antipasti

<i>Gamberetti in salsa rosa*</i>	€ 8,00
<i>Prosciutto crudo di Parma</i>	€ 6,00
<i>Prosciutto cotto Gran Biscotto</i>	€ 6,00

Primi Piatti

<i>I nostri tagliolini al pomodoro</i>	€ 6,00
<i>Pennette in salsa rosa</i>	€ 6,00
<i>Gnocchi con gamberetti*</i>	€ 8,00

Secondi Piatti

<i>Bistecca ai ferri con patatine fritte*</i>	€ 10,00
<i>Cotoletta di vitello alla milanese con patatine fritte*</i>	€ 10,00
<i>Frittura di calamari con patatine fritte*</i>	€ 10,00

Pizze

Pizze bimbo: riduzione di € 1,00 sul listino

** Il prodotto può essere surgelato o fresco secondo la disponibilità del mercato*

pizze

Nuovo impasto senza glutine

Scegliete la vostra pizza preferita e ordinatela con l'impasto integrale

LE SPECIALITA' DI MARE

Frutti di mare* Fior di latte, pomodoro, cozze, vongole, seppie, polpo, code di gamberi, prezzemolo	€ 13,00
Il Nostro salmone affumicato con asparagi, pancetta, lattughino e crescenza Fior di latte, asparagi, pancetta, dopo cottura: salmone affumicato, lattughino, crescenza	€ 14,00
Polpo con peperoni friggibili, olive Kalamata e burrata del caseificio "La Golosa di Puglia" Pomodoro, pomodorini freschi, polpo, peperoni friggibili, olive Kalamata, dopo cottura: burrata	€ 14,00
Ombrina con melanzane, pesto di pistacchio, insalata di pomodorini datterini al profumo di limone Fior di latte, ombrina, melanzane, dopo cottura: insalata di pomodorini datterini, pesto di pistacchio, limone grattugiato	€ 14,00
Tonno del Mediterraneo con cipolla rossa marinata, rucola e aceto balsamico Fior di latte, dopo cottura: carpaccio di tonno del Mediterraneo, rucola, cipolla rossa marinata, aceto balsamico	€ 15,00
Carpaccio di branzino con crudo di gamberi rosa e pinzimonio di verdure marinate al profumo di menta Fior di latte, carpaccio di branzino, dopo cottura: gamberi rosa, pinzimonio di verdure marinate al profumo di menta	€ 14,00

LE SPECIALITA' DALLA TERRA

Salsiccia con funghi bianchi freschi, soncino e pecorino romano Fior di latte, pomodoro, salsiccia, funghi bianchi, soncino, pecorino romano	€ 10,00
Carpaccio di Chianina con asparagi, insalata di lattughino, pomodorini datterini e cipolla rossa marinata Fior di latte, pomodoro, asparagi, dopo cottura: Carpaccio di Chianina, insalata di lattughino, pomodorini datterini e cipolla rossa marinata	€ 14,00
Bresaola artigianale con zucchine alla griglia, rucola e scaglie di grana Fior di latte, pomodoro, zucchine alla griglia, dopo cottura: bresaola artigianale, rucola, scaglie di grana	€ 12,00
Burrata del caseificio "La Golosa di Puglia" con crudo San Daniele Pomodoro, basilico, burrata, prosciutto crudo San Daniele	€ 13,00
Sfilatini con scamorza affumicata, ricoperti di prosciutto crudo su letto di rucola e scaglie di grana Scamorza affumicata, prosciutto crudo di Parma, rucola, scaglie di grana	€ 10,00
Gran Biscotto Fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto Gran Biscotto, brie	€ 10,00

* Il prodotto può essere surgelato o fresco secondo la disponibilità del mercato



passione da Rosa

LE TRADIZIONALI

Alla Rosa Fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto, uovo, funghi, carciofi, salsiccia dolce	€ 9,00	Basilico Fior di latte, pomodoro, pomodorini ciliegia, basilico	€ 7,00
Trevisana e gorgonzola Fior di latte, trevisana, gorgonzola	€ 9,00	Santa Caterina Fior di latte, pomodoro, rucola	€ 7,00
San Martino Fior di latte, pomodoro, salame piccante, salsiccia, funghi, uovo, melanzane alla parmigiana,	€ 10,00	Pugliese Fior di latte, pomodoro, cipolle	€ 7,00
Valtellinese Fior di latte, funghi porcini, bresaola artigianale, scaglie di grana, rucola	€ 10,00	Diavola Fior di latte, pomodoro, salame piccante	€ 8,00
Contadina Fior di latte, pomodoro, scamorza affumicata, pancetta	€ 9,00	Napoli Fior di latte, pomodoro, acciughe, origano	€ 7,00
Messicana Pomodoro, pancetta, fagioli, peperoncino piccante	€ 8,00	Romana Fior di latte, pomodoro, acciughe, capperi, olive nere, origano	€ 8,00
Funghi porcini e scaglie di grana Fior di latte, pomodoro, funghi porcini, scaglie di grana	€ 9,00	Greca Fior di latte, pomodoro, olive nere, origano	€ 7,00
Deliziosa Fior di latte, pomodoro, crudo San Daniele	€ 9,00	Wurstel Fior di latte, pomodoro, wurstel	€ 8,00
Capri Mozzarella di bufala, pomodoro, basilico, pomodorini ciliegia	€ 9,00	Wurstel e patatine Fior di latte, pomodoro, wurstel, patatine	€ 9,00
Vegetariana Fior di latte, pomodoro, melanzane, zucchine, peperoni	€ 9,00	Capricciosa Fior di latte, pomodoro, funghi, carciofi, olive nere	€ 8,00
Parmigiana Fior di latte, pomodoro, melanzane alla parmigiana, scaglie di grana	€ 8,00	Quattro formaggi Fior di latte, taleggio, gorgonzola, grana	€ 8,00
Tonno e cipolle Fior di latte, pomodoro, tonno, cipolle	€ 9,00	Quattro stagioni Fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere	€ 8,50
Speck e gorgonzola Fior di latte, pomodoro, speck, gorgonzola	€ 9,00	Calzone liscio Fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto	€ 8,00
Prosciutto cotto Fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto	€ 7,00	Calzone farcito Fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto, funghi, carciofi	€ 9,00
Prosciutto cotto e funghi Fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto, funghi	€ 8,00	Focaccia Integrale Poco pomodoro e Fior di latte, Julienne di zucchine, origano	€ 6,00
Prosciutto cotto e wurstel Fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto, wurstel	€ 8,00	Focaccia Fantasia Poco pomodoro e Fior di latte, zucchine, funghi porcini, acciughe, capperi, olio, origano	€ 8,00
Marinara Pomodoro, pomodorini ciliegia, aglio, origano	€ 5,50	Focaccia di Parma Prosciutto crudo di Parma, pomodorini ciliegia, rucola, scaglie di grana, olio, origano	€ 9,00
Margherita Fior di latte, pomodoro	€ 6,00		
Americana Fior di latte, pomodoro, patatine	€ 8,00		

bevande in bottiglia

ITALIANE

Lurisia Acqua 75 cl € 2,50

Lurisia Acqua Tonica 27,5 cl € 3,50
Presidio Slow Food di Savona

Lurisia Gazzosa 27,5 cl € 3,50
con il vero limone sfusato di Amalfi

San Pellegrino Chinotto 20 cl € 3,00
Una bevanda dall'inconfondibile retrogusto amarognolo derivante dall'estratto dei pregiati chinotti siciliani provenienti dalle pendici dell'Etna.

Baladin Cola 33 cl € 3,50
La prima Cola al 100 % naturale e solidale!

Baladin Ginger 33 cl € 3,50
Dedicato alla tradizione del Ginger Italiano Per ingredienti solo acqua, zucchero di canna, succo di limone, anidride carbonica e l'inconfondibile infuso d'erbe e scorze di arancia amara e dolce del Gargano IGP.

Baladin Cedrata 33 cl € 3,50
Un viaggio alla ricerca di un gusto di altri tempi, di un sapore che la nostra memoria ha già definito ma che da tempo rimaneva nascosto, ecco la Cedrata Baladin.

Baladin MelaZen 33 cl € 3,50
La ricetta utilizza mele e zenzero, due eccellenze dell'agricoltura. Fresca, gustosa, intrigante... Scopriamola assieme.

ESTERE

Coca-cola 33 cl € 3,00

Coca-cola 1 l € 7,00

Coca-cola zero 33 cl € 3,00

Fanta 33 cl € 3,00

Sprite 33 cl € 3,00

Thè limone 33 cl € 3,00

Thè alla pesca 33 cl € 3,00

CAFFE'

Izzo Caffè nasce a pochi passi dal Vesuvio nel 1979 come piccola torrefazione artigiana. Da oltre 30 anni lavora con passione utilizzando miscele pregiate di pura Arabica, estratte rigorosamente con macchina a leva per realizzare il vero espresso napoletano.

Caffè Izzo € 2,00

Decaffeinato Izzo € 2,00

Orzo € 2,00

Ginseng € 2,00

le birre artigianali

L'evoluzione della birra in Italia sta ricalcando le orme già percorse dal vino. Il mercato offre birre qualitativamente elevate tali da permettere abbinamenti eccellenti, prima mai azzardati, anche a cibi raffinati come pesci, carni e formaggi.

ALLA SPINA

Birificio Italiano Limido Comasco (Co)

TIPOPILS 0,3 l.	€ 4,00
Birra chiara. Prodotta con luppoli da noi direttamente selezionati tra i migliori coltivatori della zona di Tettwang, Germania. Mielosa e floreale con spiccato aroma di luppolo. (5,2° vol.)	
BIBOCK 0,3 l.	€ 4,50
Birra ambrata doppio malto. Fresca e ricca, profumata di frutta e luppolo erbaceo e speziato tipicamente English. (6,2° vol.)	
WEIZEN 0,5 l.	€ 6,00
Un lievito di alta fermentazione su un mosto prodotto al 50% di malto di frumento (in tedesco "Weizen") restituisce aromi e sapori straordinari. Rifermentate in tank prima dell'imbottigliamento. (5,0° vol.)	

IN BOTTIGLIA NAZIONALI

Birificio Italiano Limido Comasco (Co)

ASTEROID 56013 33 cl	€ 7,50
IPA dal tono ramato, schiuma a grana fine e pannosa, la Asteroid è il nostro omaggio alla West Coast degli Stati Uniti e al Cascade, il luppolo che meglio ne incarna l'identità birraria. Dal profilo prorompentemente aggrumato eppure sempre in equilibrio, beverina e pulita, accompagna sottili note di biscotto e di miele a un finale decisamente amaro su cui si innestano piccole detonazioni di aghi di pino, resina, frutta tropicale e genziana. (6,6° vol.)	
AMBER SHOCK 33 cl	€ 7,50
Birra ambrata scura, doppio malto, corposa e densa è una birra per momenti speciali. Ricca e complessa sprigiona un bouquet di agrumi e frutta esotica, caramello, nocciole, frutta sotto spirito e note di tostato. (7° vol.)	
NIGREDO 33 cl	€ 7,50
Birra nera di bassa fermentazione, caratterizzata da una bella luppolatura, parte di questi luppoli sono tostati e gli donano aromi nobili che solo in una birra di grande carattere si possono trovare. Cioccolato, caffè, liquirizia. Una dolcezza iniziale placata da un bell'amaro deciso. E' una birra complessa ma altrettanto beverina. (6,5° vol)	

Birificio Baladin di Piozzo (Cn)

NAZIONALE 33 cl	€ 6,00
75 cl	€ 14,00
NAZIONALE GLUTEN FREE 33 cl	€ 6,00
La prima birra 100% italiana ottenuta da materie prime italiane. Birra volutamente semplice: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito e due spezie (bergamotto e coriandolo) italiane che si incontrano con armonia e originalità. (6,5° vol.)	
ISAAC 33 cl	€ 6,00
75 cl	€ 14,50
1,5 l.	€ 32,00
3 l.	€ 64,00
Birra Bianca, la sua schiuma pannosa, il colore volutamente torbido e leggero di albicocca e un profumo di lievito e agrumi. Fresca al palato ha corpo leggero ed è molto beverina. (5° vol)	
NORA 75 cl	€ 16,00
1,5 l.	€ 32,00
3 l.	€ 64,00

Birra Egizia, si rifà alla storia antica di nomadi e di piramidi, di spezie e di khorasan KAMUT che nella lingua egizia significava "anima della terra". Il suo colore caldo, ambra aranciato, è sovrastato da una abbondante Che sprigiona note di aromi orientali, zenzero e agrumi. (6,8° vol)

le birre artigianali

IN BOTTIGLIA NAZIONALI

Birrificio 32 di Pederobba (Tv)

TRE+DUE 75 cl € 14,50

Birra leggera speziata con molto luppolo. Bouquet: note intense, di agrumi freschi, fruttate ed erbacee. Poco etilica. Sapore: agrume amaro sulla parte centrale della lingua che lascia pulita. (3,5° vol.)

CURMI 75 cl € 14,50

Birra Bianca, speziata ottenuta con farro e malto d'orzo. Sapore: rinfrescante, lievemente acidulo, in cui si stemperano, delicati, il malto e il luppolo. (5,8° vol.)

OPPALE 75 cl € 14,50

Birra chiara molto luppolata, impostazione Belga. Sapore: corposo, equilibrato tra il gusto di caramello sulla metà anteriore della lingua e l'amaro sulla metà posteriore. (5,5° vol.)

AUDACE 75 cl € 14,50

Birra bionda forte doppio malto speziata. Bouquet: note agrumate, fiori gialli caldi (tarassaco, camomilla), mandorla e pesca scioppata. (8,4° vol.)

ADMIRAL 75 cl € 14,50

Birra ambrata doppio malto con riflessi rubino di alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. Bouquet: torrefatto e caramellato, con note erbacee. (6,3° vol.)

NECTAR 75 CL € 16,50

Birra scura doppio malto al miele di castagno di alta fermentazione e rifermentata in bottiglia, schiuma beige, compatta. Bouquet: Miele di castagno pronunciato, balsamico, erbaceo amaro, torrefatto. (8° vol.)

ATRA 75 cl € 14,50

Birra scura doppio malto, di alta fermentazione rifermentata in bottiglia, color tonaca di frate, schiuma beige, compatta, sottile e persistente. Bouquet: torrefatto con note di caffè, cioccolato e nocino. (7,3° vol.)

Birrificio Ichnusa (Ca)

ICHNUSA NON FILTRATA 50 cl € 5,00

Dalla passione dei maestri birrai di Assemini nasce Ichnusa non filtrata. Una birra corposa perché fatta con puro malto d'orzo. Non essendo filtrata, presenta un aspetto piacevolmente velato grazie ai lieviti rimasti in sospensione. Offre una bevuta morbida con una lieve nota amara nel finale. (5° vol)

ICHNUSA CRUDA 33 cl € 4,00

Creata per il 100° anniversario, Ichnusa cruda è una birra non pastorizzata, fresca, dal sapore inconfondibile e intenso che, grazie al processo di microfiltrazione dei lieviti, riesce a proporre tutto l'aroma e il gusto di una birra di altissima qualità appena spillata. (4,9° vol)

le birre artigianali

IN BOTTIGLIA ESTERE

Birrificio Kummert Amberg (Germania)

KUMMERT 27 er URTYP 50 cl € 6,00

Prodotta secondo un'antica tradizionale e genuina ricetta bavarese, è una birra non filtrata paragonabile alla birra dell'epoca della fondazione della birreria Kummert. Prevale l'aroma dolce del malto, al naso si evidenziano note fresche erbacee, il colore è chiaro torbido. (4,9° vol.)

Birrificio Wold Top Brewery Hunmanby East Yorkshire (Regno Unito)

ANGLER'S REWARD PALE ALE 50 cl € 7,50

Pale Ale ad alta fermentazione, dal colore giallo dorato, con un'amarrezza fruttata ed una lunga persistenza in bocca. Brassata con malto coltivato a Wold e con i luppoli fruttati Cascade e Goldings. (4° vol.)

HEADLAND RED 50 cl € 7,50

Birra rossa ad alta fermentazione dal colore caldo e dal delicato sapore di malto, prodotta con il malto d'orzo Wold e con l'aggiunta di malto scuro Crystal, orzo tostato e luppolo Progress. (4,3° vol.)

SCARBOROUGH FAIR IPA 50 cl € 7,50

Birra che si ispira alla ricetta della Indian Pale Ale. Prodotta con il malto Pale e l'acqua del pozzo Wold Top, viene aggiunta una miscela di luppoli britannici e del mais che la rendono una birra di carattere, con una consistente schiuma ed un basso contenuto di glutine certificato in etichetta. (6,0° vol.)

Birrificio Loch Lomond Brewery Alexandria, Scotland (Scozia)

SOUTHERN SUMMIT 50 cl € 8,00

Una Ale di carattere altamente luppolata con Summit e Citra. Questa Ale dal corpo esile, ha riscontrato molto successo, Nonostante fosse nata come una stagionale. Dal colore giallo paglierino con note agrumate e luppolo ben deciso e persistente. Molto dissetante (4° vol.)

ALE OF LEVEN 50 cl € 8,00

Una Ale ambrata speziata con note di agrumi e caramello. Definita dal mastro birraio una tra le loro migliori birre dal corpo rotondo e fruttato. (4,5° vol.)

SILIKIE STOUT 50 cl € 8,00

Stout robusta e corposa in stile scozzese con sentori di cioccolato fondente, caffè amaro, liquirizia ed un accenno di arancia al palato. (5° vol.)