

MENU

ANTIPASTI

- TARTARE DEL GIORNO (TONNO, SALMONE, RICCIOLA) 15€
- POLPETTINE DI RICCIOLA 10€
- INSALATA DI POLPO E PATATE 14 €
- ALICI MARINATE 12 €
- CRUDI DEL GIORNO

I PRIMI

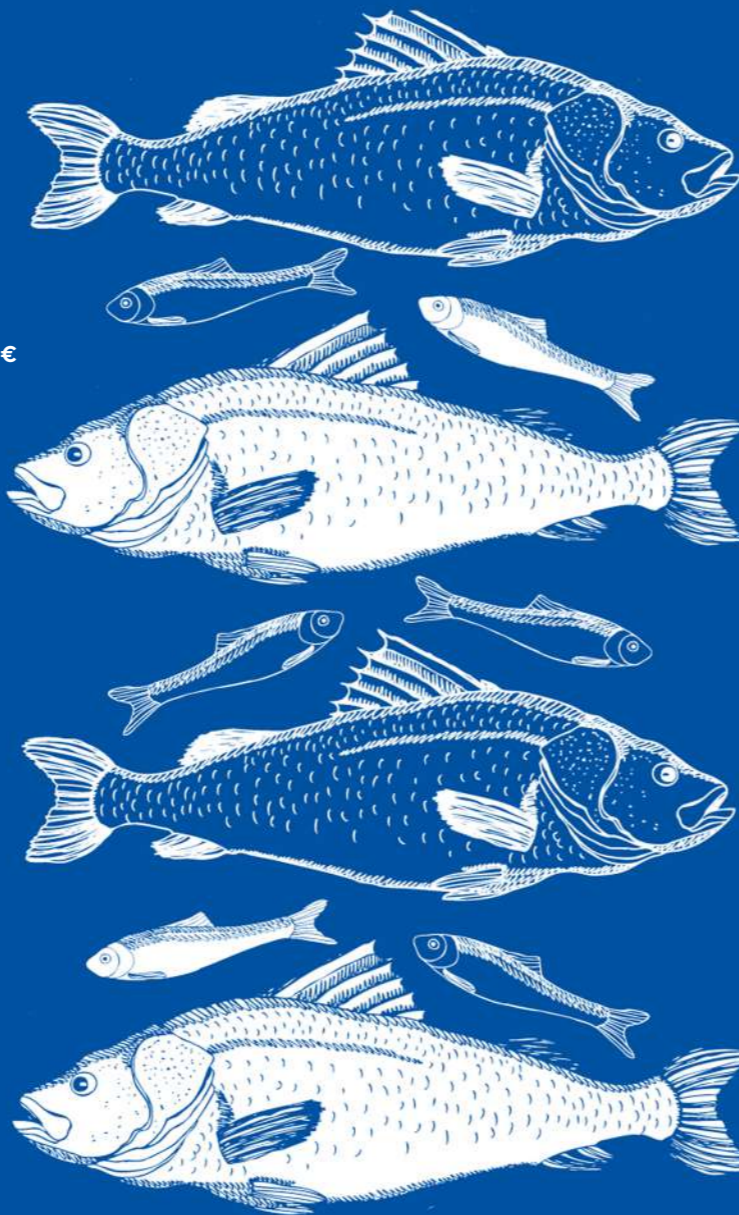
- SPAGHETTI ALLE VONGOLE 14 €
- LIGUINE ALICI, CAPPERI E OLIVE 14 €
- MEZZI PACCHERI TOTANI E PACHINO 14 €

I SECONDI

- SPIGOLA DA FARE AL SALE 50€/kg
- TRANCIO DI RICCIOLA 18 €
- FRITTURA DI CALAMARI 15 €
- MAZZANCOLLE DA FARE AL VINO 18 €

CONTORNI

- PATATE AL FORNO, CICORIA RIPASSATA, 6 €
- CARCIOFI ALLA ROMANA, CAPONATA,
- PARMIGIANA DI MELANZANE



DOLCI

- TIRAMISU' 6 €
- CAPRESE AL CIOCCOLATO 6 €
- CROSTATE ALLA MARMELLATE 6 €

VINI BIANCHI

- GRILLO TASCA D'ALMERITA 25 €
- LEONE TASCA D'ALMERITA 25 €
- VERMENTINO FUNTANALIRAS 28 €
- PINOT BIANCO ELENA WALCH 25 €
- CHARDONNAY ELENA WALCH 25 €
- GEWURTRAMINER ELENA WALCH 30 €
- RIBOLLA GIALLA VINNAE JERMAN 32 €
- SAVIGNON JERMAN 32 €
- VINTAGE TUNINA 60 €
- GRECO DI TUFO MASTROBERARDINO 22 €
- VERMENTINO NORD EST 16 €
- PROSECCO CA BERTALDO 25 €

