Antipasti

*Insalata di mare tiepida con maionese di avocado € 14,00
(2- 14-3)

*Baccalà fritto con cipolle caramellate e pomodorini confit € 14,00
(4- 1)

*Polpo con millefoglie di patate e erbette aromatiche € 15,00
(14-1-9)

Tartare di gambero su pappa al pomodoro € 15,00
(1-2)

Impepata di cozze € 14,00
(14)

Crostini misti € 8,00
(1)
(fegatini-funghi-carciofi-pomodorini)

Tagliere toscano € 14,00
(1-7-9)

Primi piatti

Spaghetti con vongole lupini *(1-9-14)*	*€ 13,00*
**Tagliolino fatto in casa del pescatore* *(2- 14)*	*€ 14,00*
Gnocchetti fatti in casa al ragù di polpo *(1-2-9)*	*€ 15,00*
**Risotto con gamberi, scampi e burrata* *(2-9)*	*€ 15,00*
Pasta al pomodoro *(9-1)*	*€ 8,00*
Pasta al ragù *(9-1)*	*€ 10,00*

Secondi piatti

**Frittura di totani e gamberi con verdure croccanti (1-2- 14)*	€ 19,00
Filetto di orata all'isolana (4-9)	€ 19,00
Filetto di orata con verdure di stagione (4-9)	€ 19,00
Componi la tua grigliata :	
Calamaro (14)	€ 4,00
Seppia (14)	€ 4,00
Filetto di orata (4)	€ 9,00
Gambero (14)	€ 3,00
*Tonno alla griglia con verdure (9-14)	€ 17,00
Pesce fresco allevato al kg	€ 45,00

Contorni

*Patate fritte	€ 5,00
Patate arrosto	€ 5,00
Insalata mista o verde	€ 5,00
Verdure grigliate	€ 6,00

In mancanza di pesce fresco lavoriamo prodotti congelati a bordo
**In fresh fish is unavailable the product will be frozen.*
Coperto – Cover cange 2,00
I numeri sotto i piatti con la tabella infondo al menù indicano eventuali intolleranze

Menù pizze

Pizze rosse

Margherita *(1-7)* — *€ 9,00*
(Pomodoro, mozzarella)

Marinara *(1)* — *€ 8,00*
(Pomodoro, origano, aglio)

Capricciosa *(1-7)* — *€ 11,00*
(Pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto cotto funghi, olive)

Diavola *(1-7)* — *€ 10,00*
(Pomodoro, mozzarella, salame piccante)

Prosciutto e funghi *(1-7)* — *€ 10,00*
(Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon)

Napoli *(1-7)* — *€ 10,00*
(Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe)

Wurstel *(1-7)* — *€ 10,00*
(Pomodoro, mozzarella, wurstel)

Doc *(1-7)* — *€ 11,00*
(Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori ciliegini)

Salsiccia e cipolla *(1-7)* — *€ 11,00*
(Pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla)

Americana *(1-7)* — *€ 11,00*
(Pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte)

Frutti di mare *(1-2-4-7-14)* — *€ 12,00*
(Pomodoro, frutti di mare di nostra produzione)

Maialona *(1-7)* — *€ 10,00*
(Pomodoro, mozzarella, wurstel, salsiccia, salame piccante)

Sparmigiana *(1-7-8-9)* — *€ 10,00*
(crema di parmigiana di melanzane, mozzarella, parmigiano)

Pizze bianche

4 Formaggi *(1-7)* — *€ 10,00*

Vegetariana *(1-7) (Mozzarella, verdure grigliate)* — *€ 11,00*

Carbonara *(1-3-7) (Mozzarella, pecorino dop, tuorlo d'uovo pastorizzato, guanciale)* — *€ 11,00*

Schiaccino crudo e mozzarella *(1-7)* — *€ 11,00*

Schiaccino cotto e mozzarella *(1-7)* — *€ 11,00*

Maggiorazione bufala €1,00
Maggiorazione modifica o aggiunta ingrediente €1,00

I nostri dolci

Millefoglie con crema chantilly e frutta fresca *(1-3-7)*	*€ 6,50*
Coppa al pistacchio (no lattosio no glutine) *(3-6-8)*	*€ 6,50*
Cheescache ai frutti di bosco *(1-3-6-7)*	*€ 6,50*
Meringa con frutta fresca *(1-3-7)*	*€ 6,50*
Semifreddo al cioccolato con salsa di arancia e graniglia di pistacchi *(1-3-7)*	*€ 6,50*

Bevande

Acqua gassata cl 75	€ 2,50
Acqua naturale cl 75	€ 2,50
Acqua gassata cl 50	€ 1,50
Acqua naturale cl 50	€ 1,50
Calice di vino	€ 6,00
Vino alla spina frizzante ¼ L	€ 5,00
Vino alla spina frizzante ½ L	€ 9,00
Vino alla spina frizzante 1 L	€ 12,00
Bibite in lattina	€ 3,50
Birra Castello spina media	€ 6,50
Birra Castello spina piccola	€ 4,50
Coca spina media	€ 4,50
Coca spina piccola	€ 3,00
Succo di frutta	€ 3,50
Caffè	€ 2,00
Caffè corretto/ ginseng/ orzo/ decaffeinato	€ 2,50
Limoncello/ Amari	€ 4,50
Liquori nazionali superiori e liquori esteri	€ 5,00
Liquori esteri riserva	€ 7,00 / 10,00
Grappa	€ 5,50

Birre in bottiglia

Birra Moretti bottiglia cl 66	€ 7,00
Birra Ceres bottiglia cl 33	€ 6,00
Birra Pedavena rossa bottiglia cl 33	€ 5,50
Birra Heineken bottiglia cl 33	€ 5,50
Birra Tennent's bottiglia cl 33	€ 6,00
Birra Corona bottiglia cl 33	€ 6,00
Birra Beck's cl 33	€ 5,50
Birra Icnusa non filtrata cl 33	€ 5,50
Birra Castello premium cl 33	€ 5,50
Birra analcolica cl 33	€ 5,50

Nel nostro menù potete trovare anche pietanze gluten free .La lavorazione dei prodotti senza glutine è presente sia in cucina che in pasticceria , la pizzeria è esclusa

In our menu you can also find gluten-free food. We process gluten-free products both in the kitchen and in the bakery, pizzeria is excluded.

Proponiamo anche piatti vegani che nascono dall' esigenza di offrire un alternativa senza doversi privare dei piaceri della tavola rinunciando a qualcosa

We have also included vegan courses which come from the desire to offer a good and tasty alternative to the standard courses without giving up the pleasures of the table

Il nostro cruditè viene servito seguendo la preparazione in base alle vigenti normative sanitarie in materia di alimentazione . Il pesce fresco viene abbattuto a –20°C per 24 ore prima di essere lavorato

Our raw fish is prepared following the requirements envisaged by the current international health directives on human consumption. Raw fish undergoes a blast freezing at –20°C for 24 hours before processing.

Il nostro personale è a vostra disposizione per qualsiasi chiarimento o informazione

Our staff will be at your disposal for any further information

ALLEGATO II

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

   a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio [1];

   b) maltodestrine a base di grano [1];

   c) sciroppi di glucosio a base di orzo;

   d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

   a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;

   b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

   a) olio e grasso di soia raffinato [1];

   b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;

   c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;

   d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

   a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;

   b) lattitolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illlinoinensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO_2 totale da calcolarsi per i prodotti cosi come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

---

[1] E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.