

Antipasti

**Insalata di mare tiepida* € 14,00
(2- 14)

**Baccalà mantecato* € 13,00
(1-4-7)

Cozze alla marinara con vele croccanti € 11,00
(1-14)

Crostini misti € 8,00
(1)
(fegatini-funghi-lardo di Colonnata)

Tagliere salumi e formaggi e verdure in agrodolce € 14,00
(1-7-9)

Tartare di manzo (scottona) € 14,00
(1-7-9)

Primi piatti

<i>*Spaghetti allo scoglio</i> (1-7-9)	€ 14,00
<i>*Risotto seppie e carciofi</i> (2- 14)	€ 14,00
<i>Gnocchetti di patate ns. produzione con gamberi</i> (1-2-9)	€ 15,00
<i>Lasagna</i> (1-3-7-9)	€ 10,00
<i>Tortelli ricotta e spinaci ns. produzione al ragù</i> (3- 9-1)	€ 13,00
<i>Tortelli ricotta e spinaci ns. produzione burro e salvia</i> (3- 7-1)	€ 12,00
<i>Pasta al pomodoro</i> (9-1)	€ 8,00
<i>Pasta al ragù</i> (9-1)	€ 10,00

Secondi piatti

*Frittura di totani e gamberi (2- 14)	€ 18,00
*Filetto di orata con verdure al forno (4-9)	€ 16,00
*Calamari ripieni con contorno (1-9-14)	€ 15,00
* Tonno alla griglia con contorno (9-14)	€ 17,00
*Cotoletta con patate (1)	€ 10,00

Contorni

*Patate fritte	€ 5,00
Carciofi fritti	€ 6,00
Insalata mista	€ 5,00
Verdure al forno (9)	€ 5,00
Sformatine di verdure (3)	€ 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

I nostri dolci

Tortina di mele calda
(1-3-7)

€ 6,00

Cream caramel
(3-7)

€ 5,00

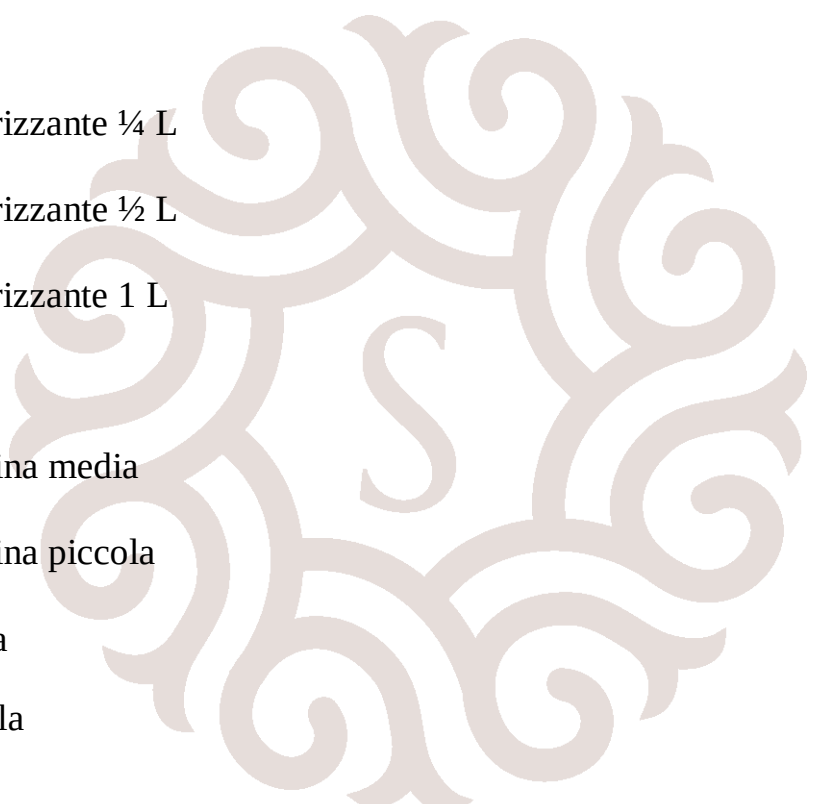
Nidi di meringhe con panna frutti di bosco o amarene € 5,00

Tiramisù
(1-3-7)

€ 5,00

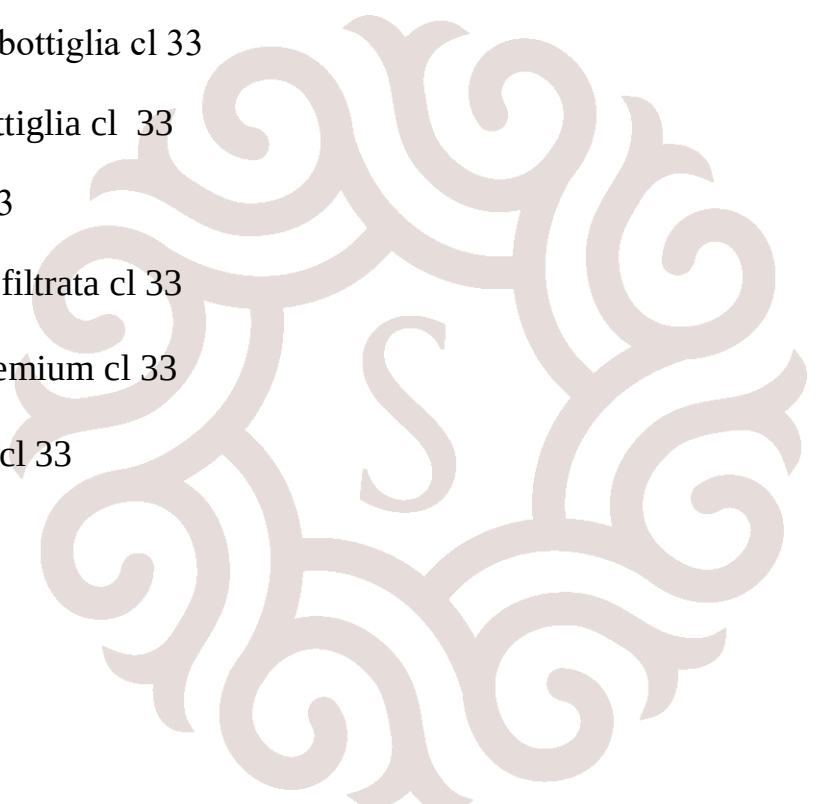
I NOSTRI DOLCI SONO TUTTI DI NOSTRA PRODUZIONE

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 crudité 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