

Antipasti / Starters

Antipasto misto di pesce del giorno - €20.00

mixed fish appetizer of a day

Baccalà mantecato classico - €13.00

classic creamed codfish

Cocktail di gamberetti con lattuga e salsa rosa - €12.00

shrimps cocktail with rosè sauce and lettuce salad

Gamberi e sarde in saor con polenta - €15.00

marinated sardines and shrimps with onion and corn

Saltata di cozze e vongole - €14.00

mussels and clams sauté

Cappesante leggermente tostate e gratinate al forno - €16.00

scallops au gratin

Insalata di polpo, patate, pomodorini e olive - €15.00

salad with steamed octopus, potatoes, cherry tomato & olives

Carpaccio di Pesce Spada affumicato e pepe rosa - €15.00

smoked swordfish carpaccio

Ceviche di pesce del giorno - €17.00

daily fish ceviche

Scampi crudi con salsa al limone e prezzemolo - €4.00 cad. uno

raw scampi and a lemon sauce

Tartare di tonno rosso e mela verde - €17.00

tuna tartare and green apple

Battuta di carne al coltello con patate chips e erba cipollina - €18.00

beef tartare with potatoes chips and green onion

Carpaccio di manzo condito con olio d'oliva, sale e pepe - €16.00

beef carpaccio

Antipasto tipico sul tagliere con formaggi - €15.00

plate of charcuterie and cheese

Quinoa con dadolata di verdure miste - €12.00 **V**

quinoa with vegetables

Insalata con miele, olive, uova, pecorino e pepe - €13.00 **V**

salad with honey, olives, egg, pecorino cheese and pepper

Stracchino con gnocco fritto e salvia - €12.00 **V**

stracchino creamed soft cheese and fried pizza bread

Bruschette al pomodoro - €7.00 **V**

tomato bruschetta

Il pesce, viene servito crudo solo previo abbattimento rapido della temperatura. Lo stesso sistema viene usato per la lavorazione e stoccaggio delle materie prime

Coperto - Cover - Couvert - Gedeck - Cubierto €2.50

Piatti del giorno / Dishes of the day

Cichetto del "Baffo" (*crostino baccala, sarde saor, canestrelli*) - €15.00

baccala, sardines, baby scallops

Piovra gratinata al forno - €15.00

octopus au gratin

Gnocco fritto e Crudo di Parma 24 mesi - €15.00

raw Parma ham and fried pizza bread

Bigoli in salsa - €13.00

pasta with onion and anchovies sauce

Spaghetti cappesante e carciofi - €15.00

spaghetti with scallops and artchoke

Tagliatelle scampi e radicchio - €15.00

turbot fish with olives and tomatoe cheery

Gnocchi fatti in casa con gorgonzola e salsiccia - €14.00

homemade gnocchi with pumpkin and sausage

Bigoli alle verdure miste - €13.00

bigoli with vegetables

Zuppa di ceci e cozze - €12.00

chickpeas soup and mussels

Seppioline ai ferri e polenta - €15.00

grilled cuttlefish

Tagliata di carne all'aceto balsamico IGP - €18.00

big scampi grilled

La freschezza delle materie prime sono attributi ai quali non possiamo rinunciare

In mancanza di prodotti freschi, alcuni potrebbero essere congelate

Coperto - Cover - Couvert - Gedeck - Cubierto €2.50

Primi Piatti /First course

Spaghetti alle vongole veraci - €12.00

spaghetti with clams

Linguine all'Astice - €20.00

pasta linguine with lobster in a red sauce

Linguine allo scoglio - €15.00

seafood pasta

Spaghetti alla "Busara" - €15.00

spaghetti with scampi in a spicy sauce

Tagliatelle al nero di seppia con cappelante e pistacchio - €16.00

black squid tagliatelle with scallops and pistacchio

Gnocchi fatti in casa con granchio e salsa bisque - €16.00

homemade gnocchi with crab

Spaghetti con gamberi rossi e crema di avocado - €16.00

spaghetti with red schrimps and avocado cream

Bigoli con scampi e dodolata di verdure di stagione - €16.00

bigoli with scampi and vegetables

Ravioli al nero di seppia ripieni di baccalà con pomodorini e olive - €16.00

black squid cuttlefish ravioli stuffed with baccala

Risotto di pesce dell'Adriatico - €15.00

fish and seafood risotto

Tagliatelle con scampi e zucchine - €16.00

tagliatelle with schrimps and zucchine

Ravioli ripieni d'anatra con burro, salvia e scaglie di Parmigiano - €14.00

ravioli stuffed with duck

Tagliatelle alla Bolognese - €12.00

tagliatelle with meat ragù

Lasagna al ragù - €12.00

meat lasagna

Spaghetti al pomodoro fresco e basilico - €10.00 **V**

spaghetti with tomatoe sauce

Parmiggiana di melanzane - €12.00 **V**

egg - plant parmiggiana

Tagliatelle ai funghi porcini - €14.00 **V**

tagliatelle with porcini mushrooms

Tutta la pasta è fatta in casa - All the pasta is homemade / Pasta senza glutine - Gluten-free pasta

Tutte le verdure vengono consegnate ogni mattina dai nostri fornitori di fiducia

Coperto - Cover - Couvert - Gedeck - Cubierto €2.50

Secondi Piatti / Main course

Pescato del giorno ai ferri con verdure di stagione - €20.00

grilled daily fish

Seppie in nero con polenta - €14.00

black squid cuttlefish with polenta

Frittura mista con verdure - €19.00

mixed fried fish

Branzino in crosta di sale - €20.00

seabass in a salt crost

Tagliata di tonno rosso al pistacchio - €20.00

red tuna with pistacchio

Rombo al forno con olive taggiasche e pomodorini - €20.00

turbot fish with olives and tomatoe cheery

Zuppa di pesce dell'Adriatico - €19.00

fish soup in red sauce

Sogliola ai ferri o alla mugnaia - €17.00

solfish grilled or mugnaia

Scampi giganti ai ferri - €20.00

big scampi grilled

Fegato alla Veneziana - €15.00

liver in venetian style

Filetto di manzo all'Amarone classico - €25.00

tinderloin steack with red wine sauce

Filetto di manzo al pepe verde - €25.00

tinderloin steack with green pepper sauce

Bistecca alla "Fiorentina" - €5.00 al etto

Fiorentina T-Bone steack

Costicine d'Agnello allo scottadito - €19.00

lamb chops

La freschezza delle materie prime sono attributi ai quali non possiamo rinunciare

In mancanza di prodotti freschi,alcuni potrebbero essere congelate

Coperto - Cover - Couvert - Gedeck - Cubierto €2.50

Contorni/Side dishes

Patate al forno/fritte/lesse - €5.00

potatoes baked/fried/boiled

Ortaggi di stagione - €6.00

seasonal vegetables

Verdure fritte - €5.00

fried vegetables

Fagioli e cipolla di Tropea - €6.00

beans and red onion

Spinaci al burro - €5.00

buttered spinach

I Dessert

Tiramisu nel bicchiere - €6.00

Sorbetto al limone e liquore al liquirizia - €6.00

Gelato al pistacchio - €6.00

Panna cotta ai frutti di bosco - € 6.00

Torta di pere e cioccolato - €6.00

Tortino al cioccolato con cuore morbido e gelato - €6.00

Le Pizze

Diavola - €8.00

mozzarella fior di latte, pomodoro, salamino piccante napoletano

Margherita - €7.00

Mozzarella fior di latte, pomodoro, basilico

Margherita DOP - €8.50

mozzarella di bufala DOP, pomodoro, basilico, pomodoro fresco

Pugliese - €8.00

mozzarella fior di latte, pomodoro, tonno, cipolla rossa

Napoli - €9.50

mozzarella fior di latte, pomodoro, acciughe, caperi, origano

Prosciutto e funghi - €8.50

mozzarella fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto, funghi

4 stagioni - €10.00

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, salamino

Polipo - €12.00

pomodoro, ciliegino, tentacoli di piovra, olio agliato, basilico e cipolla di Tropea

Zonna Rossa - €11.00

mozzarella di bufala, pomodoro, ricotta, e 'nduja, salamino piccante

Ortolana - €10.00

mozzarella fior di latte, pomodoro e ortaggi di stagione

Calzone classico - €9.00

mozzarella fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto, funghi

Santa Croce - €11.00

mozzarella fior di latte, pomodoro, salsiccia, friareli

La Gorda - €10.00

mozzarella fior di latte, gorgonzola dolce, pomodoro, salamino, cipolla bianca

Tirolese - €11.00

mozzarella fior di latte, pomodoro, brie, speck

Baffo - €12.00

schacciata al rosmarino, rucola, prosciutto crudo, strachino, pomodorini freschi

Salmone - €12.00

mozzarella fior di latte, pomodoro, salmone, philadelphia, zucchine, scorza di lime

Sant'Agostin - €12.00

mozzarella di bufala, prosciutto crudo, melanzane al funghetto, pomodorino, basilico

Tutta la nostra Pasta/Pane e fatta in casa - All our Pasta/Bread are homemade
Coperto - Cover - Couvert - Gedeck - Cubierto €2.50

Le Bibite

Acqua Panna - €4.00

San Pellegrino - €4.00

Coca - Cola/Fanta/Sprite/the freddo/Tonica/LemonSoda - €4.00

Succhi di Frutta - €4.00

Le Birre

Menabrea Bionda 0,2lt - €3.00

0,4lt - €6.00

Menabrea Ambrata 0,2lt -€4.00

0,4lt - €7.00

Antoniana Oro - €5.00

Antoniana Veneta - €6.00

Antoniana Marechiaro - €5.00

Antoniana I.P.A - €6.00

Apperitivi

SpritzSpritz (Aperol,Campari,Select,Cynar) - €5.00

Gin Tonic - €10.00

Negroni/Americano - €8.00

Wodka Grey Goose - €10.00

Grappe e Distillati - €6.00

Ricard - €7.00

Rhum e Cola - €10.00

Bellini - €7.00

Rossini - €7.00

Amari Nazionali - €6.00

GRAZIE / THANK YOU

Tabella degli Allergeni

Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze La preghiamo di comunicarci eventuali intolleranze alimentari e/o allergie. I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

Cereali contenenti glutine, cioè:

grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

Crostacei: e prodotti a base di crostacei

Uova: e prodotti a base di uova

Soia: e prodotti a base di soia

Latte: e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

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 illinoensis* (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.

Sedano :e prodotti a base di sedano

Anidride solforosa e solfiti: in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

Lupini: e prodotti a base di lupini

Molluschi: e prodotti a base di molluschi

Substances or Products that cause allergies or intolerances Please let the waiters know, if you have any food allergies. Our dishes and beverages can contain the following substances:

Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.

Crustaceans and products thereof

Eggs and products thereof

Fish and products thereof

Peanuts and products thereof

Soybeans and products thereof

Milk and products thereof (including lactose)

Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;

Celery :and products thereof

Mustard: and products thereof

Sulphur dioxide and sulphites :at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO2 which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;

Lupin: and products thereof

Molluscs: and products thereof