I Nostri Antipasti di Mare

L'Antipasto del Gran Caribe* — ***€ 18,00***
(Il Pesce Spada al Mojito, la Finissima di Seppia, Il Salmone Marinato agli agrumi, il Polpo Arrosto con patate)

Il Polpo arrosto con Patate, Olive di Gaeta e Pomodorini secchi* — ***€ 16,00***
(Polpo Grigliato con cubetti di Patate e Spezie del Mediterraneo, Salsa al Prezzemolo)

La Finissima di Seppie ai profumi del Mediterraneo* — ***€ 14,00***
(Finissima di Seppia, con Fagioli Cannellini, Sedano e pomodorini Secchi)

Il Pesce Spada al Mojito e il Salmone Marinato al Mango* — ***€ 14,00***
(Pesce Spada Marinato con Aceto di Mele, Menta e Riduzione di Mojito, Salmone agli Agrumi e Julienne di Mango e Caviale)

L' Insalata di Mare del Caribe con Seppie e Polpo, i Gamberoni e Frutti di Mare* — ***€ 16,00***
(Polpo, Calamari, Seppie, Cozze, Vongole, Gamberoni, Sedano, Citronette)

I Nostri Antipasti di Terra

La Parmigiana di Melanzane — ***€ 8,00***
(Sformatino di Melanzane, Scamorza e Basilico con Coulis di Pomodori Datterino)

Antipasto All'Italiana con Salumi e Formaggi — ***€ 15,00***
(Il Culaccetto, la Lombetta, il Lonzino, la Salsiccia Dolce e i Formaggi Stagionati)

** Il Plateu può subire delle variazioni in base alle Stagionalità ed alcuni prodotti potrebberero essere Abbattuti o Congelati*

*** Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili alla fine del menù e rivolgendosi al personale di servizio*

Le Nostre paste fresche di Mare

Le Mezzelune con Cernia — ***€ 16,00***
(Pasta Fresca Ripiena di Cernia e Pistacchi di Bronte)

I Tonnarelli al Profumo di Mare* — ***€ 15,00***
(Tonnarelli Artigianali con Molluschi e Crostacei)

I Gemelli con Ricciola e crema di Zucchine — ***€ 15,00***
(Gemelli di Pasta Fresca con Ricciola Padellata, Crema di Zucchine, Basilico e Olive di Gaeta)

I Triangoli di Pesce Spada* — ***€ 16,00***
(Pasta Fresca Ripiena con Pesce Spada, Melanzane, Basilico e Pomodorino Giallo del Vesuvio)

Il Risottino al Tartufo nero di Norcia e Scampi* — ***€ 15,00***
(Vialone Nano, Salsa al Tartufo e Scampi)

Le Nostre paste fresche di Terra

I Ravioli alle Melanzane — ***€ 14,00***
(Pasta Fresca Ripiena con Melanzane e Scamorza Affumicata con Pomodorini, Basilico e Cialdine di Parmigiano)

I Gemelli con Zucchine e Bacon Croccante — ***€ 14,00***
(Gemelli di pasta Fresca, Zucchine e Bacon)

** Il Plateu può subire delle variazioni in base alle Stagionalità ed alcuni prodotti potrebberero essere Abbattuti o Congelati*
*** Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili alla fine del menù e rivolgendosi al personale di servizio*
****Le nostre Paste sono fatte quotidianamente a mano. E' disponibile pasta senza glutine*

I nostri secondi

La Grigliatina del Mediterraneo* *(Ricciola, Seppiolina e Mazzancolle alla Griglia)*	*€ 18,00*
La Millefoglie di Orata Reale* *(Millefoglie di Patate, Gamberoni e Orata Reale con Zucchine Croccanti in Tempure)*	*€ 16,00*
Il Croccante Fritto di Mare* *(Frittura di Gamberi e Calamari)*	*€ 20,00*
Il Controfiltto di Bovino Adulto *(Controfiletto di Bovino Adulto, Allevamento Italiano "Veneto" a Filiera Chiusa con Frollatura e Macellazione di 10 giorni)*	*€ 18,00*
Il Sottofiletto di Prussian *(Sottofiletto di Prussian Black Gold, Allevato in Germania con Frollatura di 30 giorni+)*	*€ 22,00*
Il Sottofiletto di Frisona *(Sottofiletto di Castrato Frisona, Allevamento Italiano "Sicilia" a Filiera Chiusa con Frollatura di 30 giorni)*	*€ 26,00*

I nostri contorni

La Millefoglie di Patate Cubik al Rosmarino	*€ 5,00*
Il Bouquet di insalatina all'olio d'oliva	*€ 5,00*
Il Carpaccio di Verdure alla griglia in Agro	*€ 5,00*
La Scarola saltata con olive e pinoli tostati	*€ 5,00*

** Il Plateu può subire delle variazioni in base alle Stagionalità ed alcuni prodotti potrebberero essere Abbattuti o Congelati*

*** Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili alla fine del menù e rivolgendosi al personale di servizio*

I nostri dessert

Macedonia di Frutta con Crema Fredda ***(Frutta Mista di Stagione con Gelato)***	***€ 6,00***
Incontro Caraibico ***(Collage di Frutta di Stagione)***	***€ 6,00***
Dessert della casa	***€ 6,00***

***** Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili alla fine del menù e rivolgendosi al personale di servizio***

La Cantina

BIANCHI DI TOSCANA

Vermentino La Pettegola 2021 - IGT - Cantina Banfi -13%	€18.00
Pinot Bianco Villa Antinori 2021- IGT - Cantina Antinori - 13%	€28.00

BIANCHI DEL TRENTINO ALTO ADIGE

Muller Thurgau Superiore 2019 - DOC - Castel F. Mezzacorona - 12.5%	€21.00
Chardonnay Riserva 2019 - DOC - Castel F. Mezzacorona - 13%	€21.00
Gewurztraminer Superiore 2020- DOC - Castel F. Mezzacorona - 14%	€25.00

BIANCHI DI SICILIA

Inzolia 2021- DOC - Cantine Feudo Arancio - 13%	€15.00
Grillo 2021- DOC - Cantine Feudo Arancio - 13%	€16.00
Chandonnay 2020- DOC - Cantine Feudo Arancio - 13.5%	€17.00

BIANCHI DEL FRIULI

Ribolla Gialla Altùris 2021- IGP - Vignaioli in Terre di Conini - 12.5%	€17.00
Ribolla Gialla Ca'Stele 2020 - IGP - Tenuta Reguta - 12.5%	€20.00
Muller Thurgau Ca'Stele 2020 - IGP - Tenuta Reguta - 12.5%	€20.00

BIANCHI DI SARDEGNA

Vermentino di Sardegna 2021- DOC - Cantine Mesa - 13.5%	€17.00
Vermentino di Gallura Frizzante 2020- DOCG - Cantine Monti - 10.5%	€17.00

BIANCHI DEL LAZIO

Satrico 2021- IGT/IGP - Cantine Casal del Giglio - 13%	€16.00
Chandonnay 2021- IGT/IGP- Cantine Casal del Giglio - 13%	€18.00
Petit Manseng 2021- IGT/IGP- Cantine Casal del Giglio - 13.5%	€22.00

BIANCHI D' UMBRIA

Pecorino Bio Terre di Chieti 2021- IGP- Cantine Tollo - 13%	€14.00
Passerina Bio Terre di Chieti 2021- IGP- Cantine Tollo - 13%	€14.00
Arcosesto Orvieto Classico 2020 - DOC - Cantine Altarocca - 14%	€14.00

BIANCHI DELLA CAMPANIA

Falanghina Campostellato 2020 - IGP- Cantine Villa Matilde - 12.5%	€14.00
Greco di Tufo - DOCG - Cantine Soleadi - 13%	€18.00
Falerno del Massico 2020 - DOP- Cantine Villa Matilde - 13.5%	€18.00

ROSSI DI TOSCANA

Chianti Classico 2019 - DOCG - Castello di Querceto - 13%	€22.00

ROSSI TRENTINO ALTO ADIGE

Teroldego Rotaliano Riserva 2018- DOC - Castel F. Mezzacorona - 13%	€24.00

ROSSI DI SICILIA

Cabernet Sauvignon 2020- DOC - Cantine Feudo Arancio - 13.5%	€24.00

ROSSI DEL FRIULI

Refosco dal Peduncolo 2020 - IGP - Vignaioli in Terre di Conini - 13%	€17.00

ROSSI DI SARDEGNA

Cannonau di Sardegna 2019 - DOC - Cantine Monti - 14%	€21.00

ROSSI DEL LAZIO

Shiraz 2020 - IGT/IGP - Cantine Casal del Giglio -13.5%	€20.00

ROSSI D' UMBRIA

Montepulciano D'Abruzzo Bio 2021 - DOC- Cantine Tollo 13.5%	€14.00

PROSECCHI

Prosecco Extra Dry -DOC- Cantine Reguta 11.5%	€16.00
Metodo Charmat - IGP - Azienda Agricola Pinci 12.5%	€18.00
Prosecco Millesimato - 2021- DOC - Cantine Antico Podere 11.5%	€22.00
Prosecco Millesimato Rosè - 2020 -DOC - Cantine Antico Podere 11.5%	€22.00

FRANCIACORTA

Berlucchi 61 - Franciacorta - Brut - Cantine Berlucchi & C.- 12.5%	€35.00
Alma Gran Cuvèe Franciacorta - Brut - Cantine Az. Agr. Bellavista- 12.5%	€65.00

CHAMPAGNE

Champagne Veuve Clicquot - Brut - 12%	€75.00
Champagne Fromentin Leclapart Brut - 12%	€95.00

ELENCO DEI **14 ALLERGENI ALIMENTARI**

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc

PESCE

Prodotti alimetari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari

SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale

SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

SO_2

UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo