

MENÙ RISTORANTE

CI SONO TRAMONTI
CHE NON TRAMONTANO MAI.



KEY

ANTIPASTI

CRUDITÀ PER 2 PERSONE OSTRICHE, GAMBERI E TARATUFI	32
SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI CON INSALATINA DI MISTICANZA	16
POLPO E SEPPIA ALLA PROCIDANA	18
TARTARA DI TONNO	16
CRUDO DI PARMA CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP E POMODORINI CONFIT	14
MATTONELLA DEL PESCATORE CALDO E FREDDO	35
MATTONELLA DEL FATTORE CALDO E FREDDO	25
PARMIGIANA DI MELANZANE	10

PRIMI TERRA

FUSILLI TRAFILATI AL BRONZO 12

CON MELANZANE, POMODORINI PACHINO E
RICOTTA SALATA

GNOCCHI 10

AI TRE POMODORINI

LASAGNA 10

PENNETTE 8

AL PASSATO DI POMODORO

PRIMI MARE

PACCHERO

ALL'ASTICE CON DATTERINI

32

SPAGHETTONE

ALLE VONGOLE VERACI E CORBARINI

18

RAVIOLO

AL BACCALA' IN SALSA DI POMODORINO GIALLO,
POLVERE DI OLIVE NERE E FRUTTO DEL CAPPERO

15

SECONDI CARNE

ENTRECÔTE DI MANZO

ALLA GRIGLIA CON PATATE CROCCANTI

16

COTOLETTA

CON PATATINE

12

SECONDI PESCE

PESCE SPADA DI MAZARA 15

AL SALMORIGLIO CON VERDURE GRIGLIATE

IMPEPATA DI COZZE 14

CON CROSTINI

SAUTÈ DI VONGOLE VERACI 17

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI 14

CONTORNI

PATATINE FRITTE	4
INSALATA VERDE O MISTA	4
VERDURE GRIGLIATE	4,5
RUCOLA E POMODORINI	4

DESSERT

TIRAMISÙ 5

PASTIERA 5

CANNOLO A MODO NOSTRO 5

CHEESECAKE 5

PISTACCHIO, NUTELLA, FRUTTI DI BOSCO

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE 6

FRAGOLATA 8

BIBITE

ACQUA NATURALE 75 CL 2,5

ACQUA FRIZZANTE 75 CL 2,5

COCA-COLA 3

COCA-COLA ZERO 3

FANTA 3

DIGESTIVI

AMARI

DEL CAPO, JÄGERMEISTER, FERNET BRANCA

3

LIMONCELLO/MELONCELLO

3

JEFFERSON

5

GRAPPA

BIANCA, BARRICATA

3

VINI BIANCHI



FALANGHINA CAMPANA IGP

5

20

ALC. 12% - AMBRA CASTELBELVEDERE, CAMPANIA

ISCHIA BIANCOLELLA DOC

25

ALC. 12,5% - CASA D'AMBRA, CAMPANIA

FIANO DI AVELLINO DOCG

28

ALC. 13% - CANTINE PAGANO, CAMPANIA

GRECO DI TUFO DOCG

28

ALC. 13% - CANTINE PAGANO, CAMPANIA

CUTIZZI GRECO DI TUFO DOC

30

ALC. 13% - FEUDI SAN GREGORIO, CAMPANIA

VINI BIANCHI



PIETRACALDA FIANO D'AVELLINO DOC 30

ALC. 13% - FEUDI DI SAN GREGORIO, CAMPANIA

GEWÜRZTRAMINER 34

ALC. 14% - S. MICHAEL EPPAN, TRENINO ALTO ADIGE

MÜLLER THURGAU DOC 36

ALC. 13% - S. MICHAEL EPPAN, TRENINO ALTO ADIGE

BLANGE LANGHE DOC 40

ALC. 13% - CERETTO, ALBA PIEMONTE

BLANGE LANGHE DOC MAGNUM 90

ALC. 13% - CERETTO, ALBA PIEMONTE

VINI ROSSI & ROSÈ



AGLIANICO CAMPANIA IGP

ALC. 12% - RUBINO CASTELBELVEDERE, CAMPANIA

5

20

OPALE ROSATO

ALC. 13% - AMBRA CASTELBELVEDERE, CAMPANIA

20

PRIMITIVO MOIO 57 IGT

ALC. 14,5% - CANTINE MOIO, CAMPANIA

25

FALERNO DEL MASSICO DOP

ALC. 13,5% - VILLA MATILDE, CAMPANIA

26

GRAGNANO OTTOUVE

ALC. 10,5% - SALVATORE MARTUSCIELLO, CAMPANIA

28

SPUMANTI

METODO CHARMAT



PROSECCO NAONIS BRUT

ALC. 12%

5

25

PROSECCO SUPERIORE
VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY

ALC. 11%

25

BERLUCCHI 61 BRUT

ALC. 12,5% - CHARDONNAY 90% / PINOT 10%

45

FRANCIACORTA CA' DEL BOSCO
CUEE PRESTIGE BRUT

ALC. 12,5% - CHARDONNAY 75% / PINOT NERO 15% /
PINOT BIANCO 10%

85

FRANCIACORTA CA' DEL BOSCO
CUEE PRESTIGE BRUT MAGNUM

ALC. 12,5% - CHARDONNAY 75% / PINOT NERO 15% /
PINOT BIANCO 10%

180

CHAMPAGNE

METODO CHAMPENOISE



GH MUMM CORDON ROUGE

90

ALC. 12% - PINOT NOIR 45% / PINOT MEUNIER 25% /
CHARDONNAY 30%

VEUVE CLICQUOT

110

ALC. 12% - PINOT NOIR 36% / PINOT MEUNIER 17% /
CHARDONNAY 47%

MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL

150

ALC. 12% - PINOT NOIR 50% / PINOT MEUNIER 40% /
CHARDONNAY 10%

ALERGENI

IT CARO OSPITE/CLIENTE

SE HAI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI, CHIEDI PURE INFORMAZIONI SUL NOSTRO CIBO E SULLE NOSTRE BEVANDE. SIAMO PREPARATI PER CONSIGLIARTI NEL MIGLIORE DEL MODI.

EN DEAR CUSTOMER

OUR STAFF WILL BE HAPPY TO HELP YOU CHOOSE THE BEST DISH RELATED TO ANY SPECIFIC FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE ISSUE. OUR STAFF IS WELL TRAINED AND WE HOPE WE WILL FIND THE BEST WAY TO SATISFY OUR CUSTOMERS AND ALSO MEET YOUR SPECIFIC NEEDS.

DE LIEBER BESUCHER/KUNDEN

WENN SIE ALLERGIEN UND ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN HABEN, BITTE FRAGEN SIE NACH UNSEREN LEBENSMITTELM UND UNSERE GETRÄNKE. WIR SIND BEREIT, SIE IN DER BESTEN WEISE ZU BERATEN.

FR CHER VISITEUR/CLIENT

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES ET/OU D'INTOLÉRANCES, NE HÉSITÉS PAS À NOUS POSER TOUTE QUESTION SUR NOTRE NOURRITURE ET NOS BOISSONS. NOUS SOMMES PRÊTS À VOUS CONSEILLER DE LA MEILLEURE FAÇON.

ALERGENI



GLUTINE

CEREALI, GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT, INCLUSI IBRIDATI DERIVATI



SEMI DI SESAMO E DERIVATI

SEMI INTERI USATI PER IL PANE, FARINE CHE LO CONTENGONO IN MINIMA PERCENTUALE



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI PECAN, ANACARDI, PISTACCHI



CROSTACEI E DERIVATI

MARINI E D'ACQUA DOLCE: GAMBERI, SCAMPI, GRANCHI E SIMILI



UOVA

UOVA E PRODOTTI CHE LE CONTENGONO: MAIONESE, EMULSIONANTI, PASTA ALL'UOVO



PESCE E DERIVATI

PRODOTTI ALIMENTARI IN CUI È PRESENTE IL PESCE, ANCHE IN PICCOLE PERCENTUALI



SENAPE E DERIVATI

SI PUÒ TROVARE NELLE SALSE E NEI CONDIMENTI, SPECIE NELLA MOSTARDA



LATTE E DERIVATI

OGNI PRODOTTO IN CUI VIENE USATO IL LATTE: YOGURT, BISCOTTI, TORTE, GELATO, E CREME VARIE



SEDANO E DERIVATI

SIA IN PEZZI CHE ALL'INTERNO DI PREPARATI PER ZUPPE, SALSE E CONCENTRATI VEGETALI



ARACHIDI E DERIVATI

SIA IN PEZZI CHE CREME E CONDIMENTI IN CUI VI SIA ANCHE IN PICCOLE DOSI



SOIA E DERIVATI

PRODOTTI DERIVATI COME LATTE DI SOIA, TOFU SPAGHETTI DI SOIA E SIMILI



MOLLUSCHI E DERIVATI

CANESTRELLO, CANNOLICCHIO, CAPASANTA, COZZA, OSTRICA, PATELLA, VONGOLA, ECC...



LUPINO E DERIVATI

PRESENTI IN CIBI VEGAN SOTTO FORMA DI: ARROSTI, SALAMINI, FARINE E SIMILARI



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

USATI COME CONSERVANTI, POSSIAMO TROVARLI IN: CONSERVE DI PRODOTTI ITTICI, IN CIBI SOTT'ACETO, SOTT'OLIO E IN SALAMOIA, NELLE MARMELLATE, NELL'ACETO, NEI FUNGHI SECCHI E NELLE BIBITE ANALCOLICHE E SUCCHI DI FRUTTA