

Menù degustazione Cohiba 1

€ 32



Antipasto misto freddo



Strozzapreti allo scoglio



Fritto misto con gamberi, calamari, paranza e verdure

(bevande e coperto esclusi)

Menù degustazione Cohiba 2

€ 42



Antipasto misto freddo



Strozzapreti allo scoglio



Cozze e vongole alla marinara



Fritto misto con gamberi, calamari, paranza e verdure



Grigliata mista

(bevande e coperto esclusi)

I menù degustazione sono validi per una persona

Gli antipasti

I freddi



Antipasto misto freddo

€ 15



Alici marinate con Tropea all'aceto e pepe rosa

€ 9



Insalatina di baccalà alla mediterranea

€ 14



Insalata di mare

€ 13

I crudi



Tartare di tonno con concassè di fragole

€ 15



Poker di crudi

€ 20



Gran crudo (solo su prenotazione)

€ 35

I caldi



Cozze e vongole alla marinara

€ 11



Cozze alla tarantina o marinara

€ 11








Seppie con piselli








€ 13

Coperto € 2




Primi

	Strozzapreti allo scoglio	€ 15
	Riso bianco di mare (Carnaroli Riseria Gazzani)	€ 13
	Tagliolini con fiori di zucca, veraci e bottarga	€ 16
	Passatelli ai Crostacei	€ 18
	Cappelletti neri ripieni di gamberi e robiola con pomodorini e basilico	€ 15







Secondi

	Fritto misto di gamberi e calamari con verdure	€ 16
	Fritto misto con paranza	€ 14
	Tagliata di tonno con patate al forno	€ 16
	Tris di gratinati (capesante, gamberi e calamari)	€ 18
	Grigliata mista con pescato	€ 20
	Fischioni al forno profumati allo zenzero con contorno	€ 14
	Pesce pescato (forno/griglia)	€ 5 hg















Contorni

	Patate al forno	€ 5
	Erbette in padella	€ 5
	Pomodori gratinati	€ 6
	Pinzimonio	€ 6
	Carciofi e piselli al tegame	€ 6

Dessert

	Scroccadenti	€ 5
	Sorbetto al limone	€ 5
	Panna cotta con caramello o frutti di bosco	€ 5
	Tortino caldo al fondente	€ 6
	Tortino bianco con cuore di pistacchio	€ 6
	Semifreddo della casa	€ 6

DI SEGUITO SI RIPORTA LEGENDA IN MERITO AGLI ALLERGENI CONTENUTI e INDICATI ALL'INTERNO DEL MENU':

- | | |
|--|---|
|  CEREALI CONTENENTI GLUTINE |  SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO |
|  CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI |  ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI |
|  UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA |  SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA |
|  PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE |  SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO |
|  ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI |  MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI |
|  LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE |  LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI |
|  FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI A BASE DI FRUTTA A GUSCIO | |
|  SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE | |

La Carta dei Vini

Le bollicine

Trento DOC Wallemburg (Trentino)	€ 22
Prosecco Valdobbiadene (Veneto)	€ 20
Prosecco Ca' Marian Valdobbiadene (Veneto)	€ 20
Franciacorta brut Lantieri (Lombardia)	€ 30
Franciacorta Saten Lantieri (Lombardia)	€ 35
Franciacorta Arcadia Millesimato Lantieri (Lombardia)	€ 35
Franciacorta "Dosaggio Zero" Lantieri (Lombardia)	€ 40

I bianchi frizzanti

Pignoletto della casa 1/4 lt (Emilia-Romagna)	€ 3
Pignoletto della casa 1/2 lt (Emilia-Romagna)	€ 5
Pignoletto della casa 1 lt (Emilia-Romagna)	€ 10
"Desiderio" Zavalloni (Emilia-Romagna)	€ 14
Pignoletto Massellina (Emilia-Romagna)	€ 15

I bianchi fermi

Verdicchio della casa 1/4 lt (Emilia-Romagna)	€ 3
Verdicchio della casa 1/2 lt (Emilia-Romagna)	€ 5
Verdicchio della casa 1/4 lt (Emilia-Romagna)	€ 10
Albana secca Zavalloni (Emilia-Romagna)	€ 14
Albana secca Zavalloni 0,375 lt (Emilia-Romagna)	€ 8
Albana secca Riserva "Amedeo" (Emilia-Romagna)	€ 22
Ramato della Fiamma Podere Palazzo (Emilia-Romagna)	€ 22
Rivola (Trebiano della Fiamma e Pagadebit) (Emilia-Romagna)	€ 18
Passerina "San Basso" Tenuta Cocci Grifoni (Marche)	€ 20
Passerina Offida Moncaro (Marche)	€ 18
Pecorino DOCG "Colle Vecchio" Tenuta Cocci Grifoni (Marche)	€ 20
Verdicchio Riserva Tufico (Marche)	€ 20
Falanghina San Paolo (Campania)	€ 18
Greco di tufo Villa Matilde (Campania)	€ 18
Grillo Feudo Arancio (Sicilia)	€ 18
Chardonnay Riserva Castel Firmian (Trentino)	€ 22
Pinot Grigio Riserva Castel Firmian (Trentino)	€ 22
Gewürztraminer Meran (Alto Adige)	€ 22
Gewürztraminer Meran 0,375 lt (Alto Adige)	€ 12

Gewürztraminer Sup. Castel Firmian (Trentino)	€ 22
Müller Thurgau Meran (Alto Adige)	€ 22
Kerner Meran (Alto Adige)	€ 22
Ribolla Gialla Vidussi (Friuli)	€ 18
Arneis Pertinace (Piemonte)	€ 20

I vini rossi

Sangiovese DOC Zavalloni 1/4 lt (Emilia-Romagna)	€ 4
Sangiovese DOC Zavalloni 1/2 lt (Emilia-Romagna)	€ 7
Sangiovese DOC Zavalloni (Emilia-Romagna)	€ 12
Sangiovese Sup. Zavalloni (Emilia-Romagna)	€ 16
Sangiovese Riserva "Amedeo" (Emilia-Romagna)	€ 24
Sangiovese Sup. "Don Pasquale" (Emilia-Romagna)	€ 20
Sangiovese Riserva "Augustus" (Emilia-Romagna)	€ 26

I vini da dessert

"Voll" bollicinedolci Romagnole (Emilia-Romagna)	€ 14
Passito Pantelleria 0,375 lt Pellegrino (Sicilia)	€ 14
Passito Pantelleria (calice) Pellegrino (Sicilia)	€ 5

Acqua Panna/San Pellegrino	€ 2
Coca-cola bottiglia (0,33 lt)	€ 3

Le birre

Hacher-Pischorr SternWeiss	€ 5
Menabrea (0,33 lt)	€ 4
Menabrea (0,66 lt)	€ 6
Estrella "Inedit" (0,75 lt)	€ 10

La caffettiera

Espresso	€ 1,50
Decaffeinato	€ 2
Caffé corretto	€ 2,50
Amari	€ 3
Grappe	€ 4
Rum	€ 5/8