



ANTIPASTI CALDI E FREDDI

CLASSICO	13.00
Tris di mare con Polpo e seppia caldi su letto di insalata fresca all'aceto balsamico di modena igp, cocktail di gamberetti in salsa rosa e salmone affumicato	
INSALATA DI MARE TIEPIDA ALL'ACETO BALSAMICO	15.00
Polpo e seppia al vapore, scampo, gambero e cozze su letto di insalata fresca con aceto balsamico di Modena igp	
COZZE E VONGOLE ALLA MARINARA	13.00
COZZE ALLA TARANTINA	15.00
TAGLIATA DI POLPO SCOTTATA AI FERRI ALL'ACETO BALSAMICO	12.00
CAPPESANTE GRATINATE N°3	15.00
BURRATA CON POMODORINI CONFIT, ALICI DEL CANTABRICO E CROSTONE DI PANE	11.00
AFFETTATO DI SALUMI MISTI	10.00
PANCETTA, LARDO E SOPPRESSA CON POLENTA	9.00



PRIMI PIATTI

CACCIUCCO BALILLA CON CROSTONE			15.00
TAGLIOLINI CON ZUCCHINE E GAMBERI			12.00
TAGLIOLINI CON ORATA E POMODORINI LEGGERMENTE PICCANTI			12.00
BAVETTE ALL'ASTICE (SECONDO DISPONIBILITA')			18.00
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO			15.00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI			12.00
RISOTTO VIALONE NANO AI FRUTTI DI MARE	MIN.2	L'UNO	10.00
RISOTTO VIALONE NANO CON ZUCCHINE E GAMBERI	MIN 2	L'UNO	10.00
RISOTTO VIALONE NANO CON PORCINI E GAMBERI	MIN 2	L'UNO	12.00
RISOTTO VIALONE NANO TIPICO ALL'ISOLANA			8.00
CON RICETTA ORIGINALE DEL 1967 CUOCO FONDATORE CAVALIER PIETRO SECCHIATI			
RISOTTO VIALONE NANO CON RADICCHIO ROSSO E FORMAGGIO MONTEVE- RONESE DOP	MIN 2	L'UNO	8.00

**ESSENDO TUTTI I NOSTRI PIATTI PREPARATI AL MOMENTO CHIEDIAMO PER I GRUPPI
UN MASSIMO DI DUE PASTE E DUE RISI PER TAVOLO**



SECONDI PIATTI

SPADA ALLA GRIGLIA	13.00
SPADA IN PADELLA CON CAPPERI, POMODORINI E OLIVE	15.00
ORATA O BRANZINO ALLA GRIGLIA	13.00
BRANZINO AL FORNO LEGGERMENTE GRATINATO CON VERDURE	15.00
GRIGLIATA MISTA DI PESCE DELLO CHEF	20.00
-SCAMPO, GAMBERONE, CAPPASANTA, FILETTO DI PESCE ALLA GRIGLIA	
TAGLIATA DI TONNO SU LETTO DI RADICCHIO ALL'ACETO BALSAMICO DI MO-	
DENA IGP	15.00
FRITTO MISTO DI CALAMARI E GAMBERI	15,00

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI FASSONE PIEMONTESE SU LETTO DI RADICCHIO	15.00
LOMBATINA DI MAIALE AI FERRI CON PATATINE FRITTE	10,00

CONTORNI

BUFFET DI VERDURE (A PRANZO DAL MARTEDÌ AL VENERDÌ)	4.00
VERDURE DI STAGIONE IN PINZIMONIO	4.00
INSALATONA	5.00
VERDURE ALLA GRIGLIA	8 .00

**SI AVVISA LA CLIENTELA CHE AL MENU O AL PIATTO SCELTO C'E' DA AG-
GIUNGERE IL PREZZO DEL COPERTO**

2.50

PIATTO VUOTO O FAMILY BAG **---**



I NOSTRI DESSERT € 5,00

SORBETTO AL LIMONE

FRUTTA FRESCA \SCIROPATA CON GELATO

SEMIFREDDO ALL'AMARETTO

SALAME DOLCE DI CIOCCOLATO

TORTINO SOFFICE DI MELE CON CREMA PASTICCERA

TORTINO CALDO DI RISO AL CACAO CON CREMA CHANTILLY

CREMA CATALANA O PANNA COTTA



BEVANDE

VINO BIANCO DELLA CASA CA' DI RAJO - PROTOP

PROFUMO FRUTTATO E DELICATO, LEGGERMENTE

AROMATICO. HA UNA ACIDITÀ GRADEVOLE, BRIOSO

E DELICATO. E' INDICATO COME VINO TUTTO PASTO.

1/4 4,00

1/2 5,00

LITRO 10,00

ACQUA

BOTT. 0,750 2.50

0,500 2.00

COCA COLA

BOTT

3.00

ARANCIATA SAN PELLEGRINO

BOTT

3.00