

D A B E R E

I VINI BIANCHI

CHARDONNAY DOC (CHARDONNAY)	19
PASSERINA IGT (PASSERINA)	16
TRAMINER AROMATICO (TRAMINER AROMATICO)	21
MELETTI CAVALLARI - BORGERI BIANCO (VERMENTINO VIOGNIER)	22
PINOT BIANCO (PINOT BIANCO)	22
PINOT GRIGIO (PINOT GRIGIO)	22
LA PETTEGOLA (VERMENTINO)	21
AIA VECCHIA (VERMENTINO)	22

LE BOLLICINE

FRANCIACORTA TERREDUCCO (CHARDONNAY)	25
PROSECCO UNDICI EXTRA DRY (GLERA)	19

SPINA

BUD 25 CL.	3.5
BUD 50 CL.	5
LEFFE ROUGE SPINA 33 CL.	5
COCA COLA 40 CL.	4
1/4 VINO BIANCO FRIZZANTE	4
1/2 VINO BIANCO FRIZZANTE	5
1 L. VINO BIANCO FRIZZANTE	12

LE BIRRE IN BOTTIGLIA

MORETTI FILTRATA A FREDDO 30 CL.	4
MESSINA CRISTALLI DI SALE 33 CL.	4
ICHNUSA 50 CL. NON FILTRATA	5
LEFFE BLONDE DOPPIO MALTO 33 CL.	5
LEFFE ROUGE 33 CL.	5

I VINI ROSSI

LAGONE (MERLOT, CABERNET, SAUVIGNON, CABERNET FRANC.)	19
MELETTI CAVALLARI - BORGERI ROSSO (CABERNET, SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH)	23
MORELLINO DI SCANSANO (SANGIOVESE)	22

I VINI ROSATI

MELETTI CAVALLARI - ROSÉ BORGERI (SYRAH, MERLOT)	22
---	----

VINI AL CALICE

PROSECCO UNDICI EXTRA DRY (GLERA)	5
PASSERINA IGT (PASSERINA)	4
MELETTI CAVALLARI - BORGERI BIANCO (VERMENTINO, VIOGNIER)	5
MELETTI CAVALLARI - BORGERI ROSSO (CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH)	5

LE BIBITE

ACQUA NATURALE PANNA	2,50
ACQUA FRIZZANTE SAN PELLEGRINO	2,50
COCA COLA/COCA COLA ZERO/SPRITE/FANTA IN BOTTIGLIA DA 33 CL.	3
ESTATHE LIMONE / PESCA 25 CL.	3

DRINK

APEROL SPRITZ	6
CAMPARI SPRITZ	6
AMERICANO	6
GIN TONIC	6
GIN LEMON	6
NEGRONI	6
VODKA TONIC	6
VODKA LEMON	6



ALLERGENI

INFORMIAMO I NOSTRI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE, ANCHE SE NON ESPRESSAMENTE INDICATI NELLA DENOMINAZIONE DEL PIATTO, TRACCE DI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI (ai sensi del Reg. CE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.)



SI INVITANO I CONSUMATORI ALLERGICI A UNO O PIÙ DEGLI ALLERGENI SOPRA RIPORTATI A COMUNICARLO AL NOSTRO PERSONALE AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE.

NEL MENU' SONO RIPORTATE LETTERE (A,B,C,D) CHE INDICANO LA PRESENZA NELLA PIETANZA DI PRODOTTI (FRESCHI,ABBATTUTI,SURGELATI)

A) CON PEPERONCINO B) PIETANZA CHE CONTIENE PRODOTTI ACQUISTATI FRESCHI/CONSERVATI
C) PIETANZA CHE CONTIENE PRODOTTI ACQUISTATI FRESCHI E ABBATTUTI DA NOI PER IL CONSUMO CRUDO O SEMICRUDO
D) PIETANZA CHE CONTIENE PRODOTTI ACQUISTATI SURGELATI

ALCUNI INGREDIENTI DEI NOSTRI PIATTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O ACQUISTATI FRESCHI E SURGELATI DA NOI CON L'ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER LA CORRETTA CONSERVAZIONE, NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA SANITARIA.
ALCUNI PIATTI POSSONO ESSERE PREPARATI CON UN MIX DI INGREDIENTI FRESCHI, INGREDIENTI ACQUISTATI FRESCHI E SURGELATI DA NOI CON ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER LA CORRETTA CONSERVAZIONE, NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA SANITARIA E INGREDIENTI SURGELATI ALL'ORIGINE.

RICHIEDI IL NOSTRO LIBRO DEGLI INGREDIENTI



A N T I P A S T I

TRILOGIA DI TARTARINE

(C) Salmone, pesto di rucola e arancia
(C) Tonno, coulis di frutti di bosco e granella di pistacchio
(C) Pesce spada, menta, lime ed erba cipollina 18

CACCIUCCHETTO DI MOSCARDINI

(A,D) La tradizionale zuppa rossa di moscardini accompagnata da pane tostato 15

INSALATINA TIEPIDA DI MARE

(B,D) Calamari, scampi, cozze, pomodorini freschi e julienne di verdure 18

ZUPPOTTO DI COZZE E VONGOLE VERACI

(A,B) La tradizionale zuppetta di cozze e vongole veraci 16

FRITTINO DI ACCIUGHE

(D) Acciughe fritte con insalatina fresca di stagione 10

TRILOGIA DI ACCIUGHE

(D) Acciughe in saor - Acciughe alla povera - Acciughe fritte 12

INSALATINA DI POLPO

(D) Polpa, pistacchio, finocchi e pomodorini freschi 18

TAGLIERINO DEL PESCECOTTO

3 SPECIALITÀ DI MARE DELLA NOSTRA CUCINA

(D) frittino di acciughe
(A,B) impepata di cozze
(D) insalatina di polpo 18



P R I M I

PACCHERO DEL PESCECOTTO

(A,B,D) Pacchero al gran scoglio misto (cozze, vongole, scampi, totani e pomodorino fresco) 18

RISO DI MARE ALLA MODA DI UNA VOLTA

(A,B,D) Riso Carnaroli, cozze, scampi, calamari e vongoli veraci 16

SPAGHETTO ALLE VONGOLE VERACI

(A,B) Spaghetti con vongole veraci, peperoncino e basilico fresco 16

PAPPARDELLA PINNA GIALLA

Pappardelle all'uovo con tonno pinna gialla fresco, granella di pistacchio pomodorini e profumo di lime 19

PACCHERO DEL PESCECOTTO IN PADELLA

x 2 Persone

Pacchero al gran scoglio misto (cozze, vongole, scampi e pomodorino fresco) 34



Pesce KIDS



POLLO FRITTO E PATATINE



Bocconcini di pollo fritto con patatine fritte - 7.5

CICCIA E PATATINE



Burger di Black Angus da 200 gr. cotto alla griglia con patatine fritte - 9.5

MINI RIGATONI



pomodoro / pesto - 7

WURSTEL E PATATINE



Wurstel cotto alla griglia con patatine fritte - 7

S E C O N D I

I NOSTRI PESCI

(B) Al forno o alla griglia (orata o spigola) con verdure e patate a spicchio 21

FRITTURA DI MARE

(B,D) Classica frittura di mare con gamberi, totani e pesciolini misti 18

POLPO ALLA PIASTRA

(B,D) Polpo alla piastra con patate a spicchio 21

FRITTO DEL VAGABONDO

(D) Fritto di totani e gamberi 16

GRIGLIATA DEL PESCECOTTO

(C,D) Scampo, gamberone, cozze, polpo, seppia, totano, filetti di tonno e salmone, verdure grigliate e chips di patate 22

IL NOSTRO FRITTO IN PADELLA

(B,D) Classica frittura di Mare con gamberi, totani, pesciolini misti, verdure miste, chips di patate 22



I CONTORNI

INSALATA MISTA 4.5

RADICCHIO ROSSO GRIGLIATO 4.5

(D) PATATINE FRITTE 4.5

(D) VERDURINE FRITTE 5

