

## ANTIPASTI di MARE

SAUTE' DI COZZE E VONGOLE ⑫⑭ (cozze, vongole, olio, aglio, prezzemolo, vino bianco)	€ 14
SAUTE' DI COZZE ⑫⑭ (cozze, olio, aglio, prezzemolo, vino bianco)	€ 12
SAUTE' DI VONGOLE ⑫⑭ (vongole, olio, aglio, prezzemolo, vino bianco)	€ 16
ZUPPA DI COZZE ⑫⑭ (cozze, pomodoro, olio, aglio, prezzemolo, vino bianco, pepe)	€ 13
MISTO MARE** ②③④⑭ (insalata di mare, cozze, cocktail di gamberetti, tartare di gambero blu, salmone affumicato)	€ 18
COCKTAIL DI GAMBERETTI** ②③ (gamberetti, salsa cocktail, prezzemolo)	€ 12
TARTARE DI GAMBERO BLU ** ② (gambero blu, olio, prezzemolo, limone)	€ 14
POLIPETTI IN UMIDO** ⑭ (polipetti, salsa di pomodoro)	€ 8
POLPO ALLA CONTADINA ②⑭ (polpo, patate, gamberetti, pomodorini, prezzemolo)	€ 13

## ANTIPASTI di TERRA

TAGLIERE DI CRUDO DI PARMA E GNOCCHO FRITTO ①⑤⑥ (prosciutto crudo, gnocco fritto)	€ 9
BRESAOLA, RUCOLA E GRANA ⑦ (bresaola, rucola, grana a scaglie, olio)	€ 9
TARTARE DI MANZO ①③⑦ (polpa di manzo battuta a coltello (130g), tuorlo d'uovo, crostino al burro, salsa Worcester, olio, spezie)	€ 14
ANTIPASTO DELLO CHEF ①⑤⑥⑦ (prosciutto crudo di Parma, bresaola, salame, coppa, mozzarella di bufala, gnocco fritto)	€ 16

## PRIMI di PESCE

LINGUINE SOTTOCOPERTO SBAGLIATO** ①②④⑭ (base pizza, linguine, frutti di mare, gamberetti, gamberone)	€ 16
SPAGHETTI ALLE VONGOLE ①⑭ (spaghetti, vongole veraci, prezzemolo)	€ 15
PENNE AL SALMONE ①④⑦ (penne, salmone, panna)	€ 11
GNOCCHI, VONGOLE, GAMBERETTI E POMODORINI ①②③⑭ (gnocchi di patate, vongole veraci, gamberetti, pomodorini)	€ 15

## PRIMI di CARNE

TAGLIATELLE FUNGHI PORCINI E SALSICCIA ③⑦ (tagliatelle all'uovo, funghi porcini, panna, spezie)	€ 12
FUSILLI SPECK, ZOLA E RADICCHIO ⑦ (fusilli, speck, zola, radicchio, spezie)	€ 10
PENNE AL PISTACCHIO ⑦⑧ (penne, panna, granella di pistacchio)	€ 11

## RISOTTI

RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI ①②⑦ (riso, burro, scampi, prezzemolo)	€ 13
RISOTTO GAMBERETTI E ZUCCHINE ①②⑦ (riso, burro, gamberetti, zucchine)	€ 12

## SECONDI di PESCE

TONNO PINNA GIALLA IN CROSTA DI SEMI DI SESAMO SCOTTATO ALLA GRIGLIA** ③⑪ (tonno pinna gialla, semi di sesamo)	€ 18
FRITTO MISTO** ①②④⑪⑭ (calamari, gamberetti, merluzzo, verdure, semola di grano)	€ 18
FRITTO DI CALAMARI** ①⑭ (calamari, semola di grano duro)	€ 14

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERETTI** ②⑭	€ 16
(calamari, gamberetti, semola di grano duro)	
GRIGLIATA MISTA DI PESCE** ②④⑭	€ 21
(merluzzo carbonaro, scampì, gamberoni, salmone, pesce spada, spiedini di seppioline e gamberetti)	
SALMONE O PESCE SPADA ALLA GRIGLIA CON CONTORNO** ④	€ 14
(salmone o pesce spada, verdure)	
SCAMPI, GAMBERONI E BRANZINO ALLA GRIGLIA** ②④	€ 18
(scampì, gamberoni, branzino)	
SPIEDINI DI SEPIE E GAMBERETTI GRIGLIATI** ②⑭	€ 14
(sepie, gamberetti)	

## SECONDI di CARNE

COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA**	€ 18
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA**	€ 18
FILETTO DI MANZO AL CAFE' DE PARIS** ⑦	€ 20
TAGLIATA DI MANZO RUCOLA E GRANA** ⑦	€ 16
COTOLETTA ALLA MILANESE ①③⑤⑥⑦	€ 12
PETTO DI POLLO O BRACIOLA DI MAIALE GRIGLIATI SEMPLICE,	€ 14
oppure CON FORMAGGIO FUSO ⑦ o con SALSA DI SESAMO ⑩	
SERVITI CON DUE CONTORNI A SCELTA TRA VERDURE GRIGLIATE	
FAGIOLINI ALLA MESSICANA oppure PATATINE FRITTE ⑤⑥	

## CONTORNI

INSALATA MISTA	€ 3,50
(insalata verde, radicchio, pomodori, carote)	
PATATINE FRITTE** ⑤⑥⑧	€ 4
PATATE AL FORNO	€ 4
(patate, rosmarino, olio)	
VERDURE GRIGLIATE	€ 5
(zucchine, melanzane, peperoni)	



## LO CHEF CONSIGLIA

PAELLA DI PESCE** ②③⑨⑭ (minimo 2 persone, su prenotazione)	€ 15 a persona
ARROSTICINI ABRUZZESI ALLA BRACE COTTI SU "FORNACELLA"*** (minimo 1 kg c.a. 48 arrosticini, su prenotazione)	€ 45 al kg
LINGUINE ALL'ASTICE (minimo 2 persone)** ①②⑦	€ 19 a persona
COUS COUS ALLE VERDURE	€ 9
COUS COUS DI PESCE	€ 13

PANE E COPERTO € 2,50

\*\* INDICAZIONE DI PRODOTTO SURGELATO