

PIZZE



MARINARA <i>Pomodoro, aglio, olio e origano</i>	5 €
MARGHERITA <i>Pomodoro e mozzarella</i>	6 €
WURSTEL <i>Pomodoro, mozzarella e wurstel</i>	8 €
DIAVOLA <i>Pomodoro, mozzarella e salame piccante</i>	8 €
NAPOLI <i>Pomodoro, mozzarella e acciughe</i>	8 €
PROSCIUTTO COTTO <i>Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto</i>	8 €
SICILIANA <i>Pomodoro, capperi, acciughe, olive e origano</i>	8 €
VEGETALE <i>Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine grigliate e olive nere</i>	9 €
FAST FOOD <i>Pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine fritte</i>	9 €
GORGONZOLA <i>Pomodoro, mozzarella e zola</i>	9 €
MONZESE <i>Pomodoro, mozzarella e salsiccia fresca</i>	9 €
SPECK E ZOLA <i>Pomodoro, mozzarella, zola e speck Tirolo</i>	10 €
TIROLESE <i>Pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata e speck</i>	10 €
NORMA SICULA <i>Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte e ricotta salata</i>	10 €
QUATTRO FORMAGGI <i>Pomodoro e formaggi misti con zola</i>	10 €
CRUDO <i>Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo di Parma</i>	10 €
CALZONE <i>Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto</i>	9 €

SPECIALI

FRUTTI DI MARE <i>Pomodoro, origano, frutti di mare e basilico</i>	15 €
BURRATA <i>Pomodoro, mozzarella, crudo di Parma, olive Taggiasche, pomodorini secchi, basilico e burrata</i>	12 €
CRUDO E BUFALA <i>Pomodoro, mozzarella, crudo di Parma e bufala</i>	12 €
VESUVIO <i>Pomodoro, mozzarella, friarielli napoletani e salsiccia fresca</i>	12 €
BOLOGNESE <i>Mozz., mortadella igp, granella di pistacchio e stracciatella</i>	12 €
TRASTEVERE <i>Mozzarella, pancetta, datterino giallo, noci, pomodorini semi dry e pecorino romano</i>	12 €
BUFALINA <i>Pomodoro, mozzarella e mozzarella di bufala</i>	12 €
VALTELLINESE <i>Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana</i>	12 €

FOCACCE

FOCACCIA NOSTRANA <i>Pomodori secchi, rucola, crudo e mozzarella di bufala</i>	12 €
FOCACCIA CON CRUDO <i>Olio, origano e prosciutto crudo</i>	10 €
FOCACCIA VEGETALE <i>Melanzane, zucchine grigliate, rucola e olio</i>	10 €
DOPPIA MOZZARELLA	3 €
MOZZARELLA DI BUFALA	5 €
PER VARIAZIONI : <i>Prezzo secondo quantità</i>	

RIPSTORANTG

La Cantina

CARTA DEI VINI ROSSI

Barbera D'Asti <i>Piemonte</i>	18 €
Lambrusco Vivace <i>Emilia Romagna</i>	18 €
Chianti Classico <i>Toscana</i>	20 €
Primitivo <i>Puglia</i>	20 €
Dolcetto D'Alba <i>Piemonte</i>	18 €
Morellino di Scansano <i>Toscana</i>	20 €
Valpolicella Ripasso <i>Veneto</i>	20 €
Lagren <i>Alto Adige</i>	20 €
Pinot Nero <i>Alto Adige</i>	20 €
Nero D'Avola <i>Sicilia</i>	20 €
Barolo <i>Piemonte</i>	60 €
Brunello di Montalcino <i>Toscana</i>	60 €
Amarone <i>Veneto</i>	60 €

CARTA DEI VINI BIANCHI

Verdicchio <i>Marche</i>	18 €
Pinot Grigio Isonzo <i>Friuli</i>	20 €
Pecorino <i>Abruzzo</i>	20 €
Fiano di Avellino <i>Campagna</i>	20 €
Greco di Tufo <i>Campagna</i>	20 €
Falanghina del Sannio <i>Campagna</i>	20 €
Vermentino <i>Sardegna</i>	22 €
Muller Thurgau <i>Alto Adige</i>	20 €
Gewurztraminer <i>Alto Adige</i>	22 €
Lugana <i>Veneto</i>	21 €
Roero Arnes <i>Piemonte</i>	20 €

VINI ROSATI

Lagren Rosè <i>Friuli</i>	20 €
Ribolla Gialla Brut Rosè <i>Friuli</i>	25 €

VINI SPUMANTI

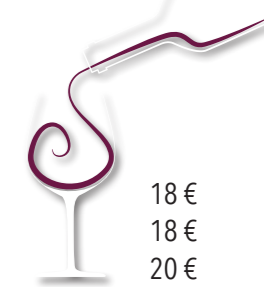
Spumante dolce <i>Piemonte</i>	18 €
Prosecco Valdobbiadene <i>Veneto</i>	18 €
Rustico Nino Franco <i>Veneto</i>	22 €
Ribolla Gialla Brut Luisa <i>Friuli</i>	25 €
Franciacorta brut <i>Lombardia</i>	30 €
Champagne	50 €

MEZZE BOTTIGLIE

Mezza bottiglia bianco	10 €
Mezza bottiglia rosso	10 €

DISTILLATI LIQUORI GRAPPE

Limoncello	3 €
Mirto della Sardegna	3 €
Zacapa (<i>Rhum 23 anni</i>)	10 €
Whisky torbato <i>Scozia</i>	8 €
Whisky Jack Daniels	8 €
Whisky Chivas	8 €
Grappa Barricata	5 €
Grappa Poli	5 €
Grappa Amarone	8 €
Grappa Storica Nera	8 €
Jefferson	5 €



ANTIPASTI MARE



- Antipasto Misto Mare della Casa 18 €
Polpo, fiori di zucca, cocktail di gamberetti, capesanta gratin, alici marinate e salmone affumicato
- Spada affumicato olio e limone 15 €
- Zuppetta di cozze 14 €
- Cocktail di gamberetti in salsa rosa 14 €
- Insalatina tiepida di polipo 18 €
Con patate, olive taggiasche, pomodorini, olio e basilico
- Capesante gratinate 18 €

ANTIPASTI TERRA



- Bruschette pomodoro e basilico 10 €
- Tagliere di salumi nostrani 13 €
- Tomino alla piastra con verdure grigliate 10 €
- Mozzarella di bufala campana con pomodorini 12 €
- Prosciutto crudo di Parma 12 €
- Prosciutto crudo con mozzarella di bufala 16 €
- Bresaola rucola e grana 12 €

PRIMI PIATTI MARE



- Linguine allo scoglio 18 €
Gamberone, scampo, scampetti, polipo, calamari, vongole veraci, cozze pomodoro ciliegino, basilico, prezzemolo, polpa Mutti, aglio e olio
- Strozzapreti "fatti in casa" alle mazzancolle 15 €
Gamberoni sgusciati, zafferano e pomodorini*
- Spaghetti alle vongole veraci 15 €
- Tagliolini freschi al nero di seppia con calamari e gamberi rossi* 15 €
Pomodorini, polpa Mutti, prezz.
- Risotto ai frutti di mare* 15 €
Polpo, calamari, gamberetti, scampetti, polpa Mutti, basilico
Minimo per due persone - Prezzo riferito a persona
- Linguine scampetti e bottarga di tonno 15 €
Pomodorini, polpa Mutti, prezz.

PRIMI PIATTI TERRA



- Strozzapreti "fatti in casa" al ragù di capriolo 13 €
con scaglie di pecorino
- Strozzapreti "fatti in casa" alla contadina ** 13 €
Porcini, salsiccia, polpa Mutti
- Gnocchi di patate con fonduta di formaggio dop 13 €
- Ravioloni con crema di ricotta, bufala e spinaci* al sugo leggero 13 €

SECONDI PIATTI CARNE



- Costata di manzo alla griglia con patatine fritte, pomodorini e rucola 25 €
- Cotoletta di vitello alla milanese 20 €
- Filetto al pepe verde 24 €
- Filetto di manzo alla griglia 24 €
- Filetto di manzo al lardo 24 €
- Tagliata di manzo rucola e grana 20 €
- Tagliata di manzo al lardo 20 €
- Tagliata di manzo scamorza e trevisana 20 €

SECONDI PIATTI PESCE



- Grigliata di pesce* 24 €
Spada, gamberoni, scampi e calamari
- Trancio di spada ai ferri* 20 €
- Fritto di calamari con verdure* 18 €
Calamari, carote, patate e zucchine fritte
- Fritto misto con verdure 20 €
Calamari, gamberetti, triglie, carote, patate e zucchine fritte
- Orata alla griglia 20 €
- Branzino ai ferri 20 €
- Branzino al forno con patate olive e pomodorini 22 €
- Orata al forno con patate olive e pomodorini 22 €
- Gamberoni ai ferri* 20 €
- Totani alla griglia* 18 €

CONTORNI

- Insalata mista 5 €
- Patatine fritte 5 €
- Verdure alla griglia 8 €
- Piatto di pomodorini cigliogino 5 €

INSALATONE

- INSALATONA DEL FATTORE 10 €
Insalata mista, mais, bocconcini di manzo e scaglie di grana
- INSALATONA DEL PESCATORE 12 €
Insalata mista, bocconcini di spada, gamberetti e pomodorini
- INSALATONA CHICKEN 10 €
Insalata verde, carote grattugiate, mais e pollo ai ferri

DESSERT

- Dolci 6 €
- Affogati 6 €
- Gelati 6 €
- Ananas, fragole e frutta di stagione 6 €

MENÙ BIMBI (solo per bambini)

- Pizza baby 4 €
Solo margherita, wurstel o prosciutto
- Fast Food baby 6 €
- Penne o gnocchi al pomodoro 5 €
- Cotoletta di pollo baby con patatine fritte 6 €
- Hamburger con patatine fritte 6 €
- Coperto 2,5 €

BEVANDE

- Acqua 3/4 litro Microfiltrata Steplians 2,5 €
- Acqua mezzo litro Microfiltrata Steplians 1,5 €
- Acqua San Pellegrino gasata 3/4 4 €
- Acqua Panna naturale 3/4 4 €
- Bibita lattina Fanta - Coca - Sprite - Cocalight 3 €
- Thè freddo limone e pesca lattina 3 €

VINI CARAFFA Bianco frizzante/ Rosso fermo

- 1 litro 8 €
- 1/2 litro 4 €
- 1/4 litro 2 €

VINI CALICE

- Vino calice rosso di bottiglia 4 €
- Vino calice bianco di bottiglia 4 €

CAFFETTERIA

- Caffè espresso - Caffè d'orzo 2 €
- Caffè corretto 2,5 €
- Cappuccino 2,5 €
- Caffè ginseng 2,5 €
- Tea caldo 2 €

BIRRE ALLA SPINA

- Birra alla spina media chiara 5 €
- Birra alla spina piccola chiara 2,5 €
- Birra alla spina media rossa 6 €
- Birra alla spina piccola rossa 3 €

BIRRE IN BOTTIGLIA

- Birra in bottiglia da 0.66 cl 6 €
- Birra analcolica 3,5 €
- Birra Weiss in bottiglia 6 €