



## **ANTIPASTI**

<b>BRUSCHETTE CON POMODORO E BASILICO 1</b>	<b>6,00 €</b>
<b>TRIS DI BRUSCHETTE: CALABRESE, CAPRINO E ERBE AROMATICHE MARMELLATA DI CIPOLLE DI TROPEA 1/7</b>	<b>7,50 €</b>
<b>FIORI DI ZUCCA AL FORNO RIPIENI DI CAPRINO E ACCIUGA 7/4</b>	<b>10,00 €</b>
<b>TAGLIERE DI SALUMI LOMBARDI ACCOMPAGNATO DAL "NOSTRO" GNOCCHO FRITTO 1/7</b>	<b>12,00 €</b>
<b>TRIS DI MARE , CAPASANTA GRATINATA, GUAZZETTO DI VONGOLE E POLPO CON PATATE 1/4/14</b>	<b>19,00 €</b>
<b>POLPO° AL VAPORE SU PUREA DI PATATE ROSSE 4/14</b>	<b>16,00 €</b>



## **PRIMI PIATTI**

<b>SPAGHETTI AI POMODORINI FRESCHI E BASILICO</b>	<b>1</b>	<b>10,00 €</b>
<b>RISOTTO ALLA MILANESE</b>	<b>7</b>	<b>12,00 €</b>
<b>RAVIOLONI* NERI DI NOSTRA PRODUZIONE RIPIENI DI BRANZINO CON SUGO DI CALAMARI E GAMBERI</b>	<b>1/3/4</b>	<b>15,00 €</b>
<b>GNOCCHETTI DI PATATE* DI NOSTRA PRODUZIONE ALLA SORRENTINA CON MOZZARELLA DI BUFALA</b>	<b>1/3/7</b>	<b>13,00 €</b>
<b>RISOTTO AI FIORI DI ZUCCA, PROVOLA AFFUMICATA, SFUMATO ALLA BIRRA ARTIGIANALE SAINT'AMBREUS</b>	<b>7</b>	<b>14,00 €</b>
<b>TORCIGLIONI SENZA GLUTINE ALLA GRICIA RIVISITATO ALLA MILANESE CON ZAFFERANO</b>	<b>7</b>	<b>15,00 €</b>
<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI</b>	<b>1/4/14</b>	<b>15,00 €</b>
<b>SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE IN CROSTA DI PANE</b>	<b>1/2/4/14</b>	<b>18,00 €</b>
<b>LINGUINE ALL'ASTICE CON POMODORINI</b>	<b>1/2/4/14</b>	<b>23,00 €</b>

**\*Pasta Fresca Nostra Produzione**  
**° Prodotto congelato**



## ***SECONDI DI CARNE***

- MAXI HAMBURGER DI SCOTTONA Gr 300  
CON PANE CON SEMI DI SOIA, SPECK CROCCANTE,  
POMODORO E INSALATA  
SERVITO CON PATATINE FRITTE ° 1/7/11 17,00 €***
- ORECCHIA D'ELEFANTE (Vitello) 1/3  
SERVITA CON PATATINE FRITTE° 19,00 €***
- TAGLIATA DI MANZO CON CON PATATE AL  
FORNO AROMATIZZATE AL ROSMARINO 19,00 €***
- COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA CON  
INSALATA DI FINOCCHI E POMPELMO ROSA 20,00 €***
- FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON  
RATATOUILLE DI VERDURE TIEPIDA 21,00 €***
- FIorentina X DUE PERSONE (7.00 € ALL'ETTO)  
ACCOMPAGNATA DA VERDURE MISTE E PATATE AL FORNO***



## **SECONDI DI PESCE**

<b>CARTOCCIO CON FRITTURA DI GAMBERI °, CALAMARI °, ACQUADELLE° E ZUCCHINE</b>	<b>1/2/4/14</b>	<b>20,00 €</b>
<b>TAGLIATA DI BRANZINO AL FORNO CON RATATUILLE DI VERDURA</b>		<b>20,00 €</b>
<b>ZUPPETTA PORTOFINO PICCANTINA CON POMODORO (Cozze, Vongole, Mazzancolle°, Calamari°, Gamberone° e Scamponi°)</b>	<b>1/2/4/14</b>	<b>21.00 €</b>
<b>FILETTO DI ROMBO CON SCORZETTA DI LIMONE E TIMO</b>	<b>1/2/4/10/14</b>	<b>20,00 €</b>

## **CONTORNI**

<b>PATATINE FRITTE°</b>	<b>6,00 €</b>
<b>INSALATA MISTA DI STAGIONE</b>	<b>6,00 €</b>
<b>VERDURE AL VAPORE</b>	<b>6,00 €</b>
<b>VERDURE GRIGLIATE</b>	<b>6,00 €</b>