

*“Il menù è il documento che traina l'attività,
che esprime lo spirito del ristorante.
Ogni sua voce racconta una storia,
ha dietro un pensiero”*

*Su richiesta si organizzano:
Banchetti - Battesimi
Cerimonie, Prime Comunioni
Compleanni Eventi Speciali (addio al celibato-nubilato)*

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE
O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI
RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI SERVIZIO

ANTIPASTI DI MARE

Antipasto misto di mare Luna Rossa	€ 18,00
Cozze alla marinara	€ 12,00
Insalata di polpo con patate al vapore e olive taggiasche	€ 16,00
Cozza alla tarantina con pane tostato	€ 14,00
Misto di pesce crudo crudo	€ 30,00
Ostriche in ghiaccio e limone	cad. € 4,00

ANTIPASTI DI TERRA

La mia selezione di salumi nostrani con bufala di Battipaglia dop	€ 15,00
Gran crudo di Parma 24 mesi con bufala di Battipaglia dop (gr.125)	€ 15,00
La bufala di Battipaglia con pomodorini datterino, basilico (gr.250)	€ 15,00
Focaccia con olio, rosmarino e origano	€ 5,00
Focaccia con pachino, bufala di Battipaglia e origano	€ 10,00
Focaccia con gran crudo di Parma	€ 10,00
Focaccia con guanciaie	€ 10,00
Focaccia con rucola, grana e pomodorini	€ 10,00

PRIMI PIATTI

Spaghetti / Scialatielli alle vongole	€ 16,00
Spaghetti/ Scialatielli Luna Rossa (ai frutti di mare in cartoccio di pizza)	€ 18,00
Gran risotto Carnaroli alla pescatora per 2 persone	cad. € 18,00
Linguine all'astice fresco per 2 persone	cad. € 30,00
Risotto ai porcini per 2 persone	cad. € 16,00
Spaghetti o scialatielli alla scogliera	€ 16,00
Paccheri pomodoro fresco e basilico	€ 10,00
Tortelloni ai porcini	€ 16,00

* Il pesce o il prodotto potrebbe essere fresco o surgelato secondo la disponibilità di mercato

Pane e coperto € 3,00

SECONDI DI MARE

Il fritto di calamari	€ 15,00
Il fritto misto di pesce	€ 18,00
I calamari alla griglia	€ 15,00
La grigliata mista di pesce	€ 25,00
Gamberoni alla griglia	€ 30,00
I crostacei misti alla griglia (3 gamberoni, 3 scamponi, 1/2 astice)	€ 30,00
Branzino o orata con cottura a piacere (mediterranea, griglia, sale)	€ 25,00

SECONDI DI TERRA DELLA NOSTRA GRIGLIA

Filetto di Scottona al pepe verde	€ 25,00
Tagliata di Scottona alla griglia	€ 20,00
Cotoletta alla milanese	€ 12,00
Costata di Scottona alla griglia	all'etto € 4,00
Cotoletta alla Milanese con patatine baby	€ 10,00

CONTORNI

Patatine fritte	€ 4,00
Patate al forno	€ 5,00
Verdure grigliate	€ 6,00
Insalata mista	€ 5,00

PIZZE

MARINARA (pomodoro, aglio, olio, origano)	€ 5,00
MARGHERITA (pomodoro, mozzarella)	€ 6,50
NAPOLI (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)	€ 8,00
SICILIANA (pomodoro, origano, olive, capperi, acciughe)	€ 7,00
WURSTEL (pomodoro, mozzarella, wurstel)	€ 7,50
TONNO (pomodoro, mozzarella, tonno)	€ 8,50
SALSICCIA (pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca)	€ 8,50
PROSCIUTTO (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	€ 8,00
ROMANA (pom., mozz., origano, olive, capperi, acciughe)	€ 8,00
DIAVOLA (pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoncino)	€ 8,00
WURSTEL e PATATINE (pom., mozzarella, wurstel, patatine fritte)	€ 8,50
SARA (pomodoro, mozzarella, patatine fritte)	€ 8,00
4 STAGIONI (pom., mozz., prosciutto cotto, funghi, carciofini)	€ 9,00
PROSCIUTTO E FUNGHI (pom., mozz., prosciutto cotto, funghi)	€ 8,50
PUGLIESE (pom., mozz., cipolla*, origano, olive)	€ 9,00
TONNO E CIPOLLE (pom., mozzarella, tonno, cipolle)	€ 9,00
BISMARCK (pom., mozz., prosciutto cotto, uovo)	€ 9,00
CAPRICCIOSA (pom., mozz., prosciutto, carciofi, funghi, origano, olive, capperi, acciughe)	€ 9,00
5 FORMAGGI (pom, mozzarella, taleggio, zola, grana padano, brie)	€ 9,00
VEGETARIANA (pom., mozz., peperoni, zucchine, melanzane)	€ 9,50
ZOLA E CRUDO (pom., mozz., gorgonzola, prosciutto crudo di Parma)	€12,00
PARMA (pom., mozz., crudo di Parma, scaglie di grana)	€12,00
TIROLESE (pom., mozzarella, speck, funghi porcini)	€12,00
B.B. SPECK (pom., mozzarella di bufala, basilico, speck)	€10,00
B.B. PORCINI (pom., mozzarella di bufala, basilico, porcini)	€12,00
BUFALINA (pom., mozzarella di bufala, pomodorini, basilico)	€10,00
SALSICCIA e FRIARIELLI (bufala, salsiccia napoletana, cime di rapa)	€12,00
VALTELLINA (pom, mozzarella, porcini, bresaola, taleggio)	€ 15,00
FRUTTI DI MARE (pomodoro, frutti di mare, prezzemolo, mozzarella)	€ 15,00
CALAMARATA (pom., mozzarella, calamari fritti)	€ 15,00
CALZONE LISCIO (pomodoro, mozzarella, prosciutto)	€ 8,00
CALZONE FARCITO (pom., mozz., prosciutto, carciofi, funghi, olive)	€ 9,00
CALZONE CIPOLLE DI TROPEA CARAMELLATE	€ 10,00

*Usiamo Cipolle di Tropea caramellate

PIZZE BABY

MARGHERITA BABY	€ 6,50
WURSTEL BABY	€ 6,50
PROSCIUTTO BABY	€ 6,50

PROSCIUTTO E FUNGHI BABY	€ 6,50
SARA BABY (pomodoro, mozzarella, patatine fritte)	€ 6,50
WURSTEL & PATATINE BABY	€ 6,50

GRAN PIZZE GOURMET

PIZZA POLPO (polpa di pom., polpo fresco, olive, prezzemolo, pomodorini datterino)

PIZZA GRAN GUANCIALE (mozzarella fior di latte - brie di alta qualità - patate fresche al forno - guanciale a fine cottura)

PIZZA PATATE AL FORNO (mozz. fior di latte - scamorza di bufala affumicata - brie di alta qualità - patate fresche al forno - funghi porcini)

PIZZA ROMAGNOLA (mozzarella fior di latte - stracchino - gran crudo di Parma 18 mesi - rucola)

PIZZA TARTUFO (mozzarella fior di latte - zola di qualità - funghi porcini - crema e scaglie di tartufo nero di Norcia)

PIZZA NOCI (mozzarella fior di latte - zola di qualità - funghi champignon - noci)

PIZZA TALEGGIO (mozzarella fior di latte - taleggio di qualità - funghi porcini - salsiccia campana fresca)

PIZZA RADICCHIO (mozzarella fior di latte - radicchio - scamorza di bufala affumicata - funghi porcini - speck Alto Adige)

PIZZA OLIVE GRAN CREMA DI CARCIOFI (mozzarella fior di latte - crema di carciofi - olive - tonno - cipolla di Tropea spadellata)

PIZZA MELANZANA FRITTA (mozzarella fior di latte - crema di carciofi - melanzane fritte - scamorza di bufala affumicata - pomodorini in cottura - grana a scaglie - basilico)

Tutte le pizze gourmet alta qualità	€ 15,00
Supplemento per variazioni pizze	€ 3,00
Supplemento per aggiunta salumi	€ 3,00
Supplemento mozzarella di bufala o funghi porcini	€ 4,00

BEVANDE DELLA CASA

Acqua minerale/naturale 0.70 lt.	€ 3,00
Bibite varie in lattina 0.33 lt.	€ 3,50
Coca Cola in bottiglia 1 lt.	€ 12,00
Vino della casa	
Bianco vivace, fermo o Rosso Barbera, Piemonte (Vaudano) 1/4 € 3,00	1/2 € 6,00
1 lt.	€ 12,00
Vino al bicchiere Bianco o Rosso o Prosecco doc	€ 5,00
Caffè	€ 2,00

BIRRA ALLA SPINA

Piccola 0.20 lt.	bionda - Warsteiner	€ 3,00
Media 0.40 lt.	bionda - Warsteiner	€ 6,00
Bottiglia	rossa – Moretti 33 cl.	€ 4,00
Waiss Chiara in bottiglia	Aynger 0.50 lt.	€ 6,00

- *In caso di mancanza di prodotti freschi, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati*
- *Fai presente al personale di sala se ci sono intolleranze o eventuali allergie alimentari*
 - *Approfitta del servizio Family Bag*
 - *Wi-Fi Free: chiedere al personale*

SOSTANZE ALLERGENICHE

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni ed elencati nell'Allegato II del reg. UE 1169/2011:

- Cereali contenenti glutine** (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
 - Crostacei e prodotti a base di crostacei**
 - Pesce e prodotti a base di pesce**
 - Arachidi e prodotti a base di arachidi**
 - Soia e prodotti a base di soia**
 - Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)**
- Frutta secca in guscio** (mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti)
 - Sedano e prodotti a base di sedano**
 - Senape e prodotti a base di senape**
 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg**
 - Lupini e prodotti a base di lupini**
 - Molluschi e prodotti a base di molluschi**