

PESCE

ANTIPASTI PESCE

TARTARE DI TONNO FINOCCHIO E ARANCIO	9
INSALATA DI SEPPIA SU MISTICANZA E PISTACCHIO	7
CALAMARETTI SCOTTATI SU VELLUTATA DI PISELLI	8
CARPACCIO DI PESCE SPADA MARINATO E AFFUMICATO	8

PRIMI PESCE

RAVIOLONE GAMBERI E ZUCCHINE	10
TAGLIOLINO ALLO SCOGLIO	10
STROZZAPRETI CALAMARETTI E RUCOLA	8
GNOCCHO AL RAGÙ DI SEPPIA	8

SECONDI PESCE

TAGLIATA DI TONNO CON VERDURE ALLA GRIGLIA	13
SPIEDI DI GAMBERI E CALAMARI SU MISTICANZA	12
FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA DI PATATE	12
TRANCIO DI SALMONE ALLA PIASTRA CON PATATE	12
DEGUSTAZIONE PESCE (bis di antipasti, primo, secondo, vino incluso)	32

CONTORNI

PATATE AL FORNO	4
VERDURE ALLA GRIGLIA	4
VERDURE GRATINATE	4
ERBETTE SALTATE	4

CARNE

ANTIPASTI CARNE

TORTINO DI SQUACQUERONE E FICHI CAMELLATI	7
FIOCCO DI PROSCIUTTO CRUDO CON BURRATA	9
SELEZIONE DI FORMAGGI " LA FOSSA DELL'ABBONDANZA DI BRANCALEONI" E CONFETTURE ARTIGIANALI	9
CARPACCIO DI MANZO RUCOLA E JULIENNE DI PARMIGIANO	9

PRIMI CARNE

TAGLIATELLE AL RAGÙ	7
RAVIOLO DI BUFALA AL POMODORO FRESCO E BASILICO	8
GNOCCHI DI PATATE SQUACQUERONE E RUCOLA	8
STROZZAPRETI GUANCIALE CARCIOFI E POMODORINI	8

SECONDI CARNE

TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA CON RUCOLA GRANA E POMODORINI	14
BRACIOLA DI VITELLO CON VERDURE GRATINATE	13
POLLO ALLA GRIGLIA SCALOPPATO CON PATATE AL FORNO	10
SELEZIONE DI CARNI ALLA GRIGLIA (tagliata di manzo irlandese, braciola di vitello, pollo, pancetta, salsiccia) MINIMO PER 2 PERSONE	16
DEGUSTAZIONE DI CARNE (antipasto, bis primi, grigliata, vino incluso)	25

DOLCI

CREMA CATALANA	4
MASCARPONE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO	4
SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO BIANCO SU SALSA AI FRUTTI DI BOSCO	4
PANNA COTTA AL MOJITO	4
MOUSSE ALLO YOGURT E FRUTTA FRESCA	4

MENÙ

LE SCHIACCIATINE

BIANCA / ROSSA	2
SQUACQUERONE E RUCOLA	6
BRESAOLA RUCOLA E GRANA	8
TREVIGIANO E PECORINO	6
FUNGHI FRESCHI E LARDO	6
PROSCIUTTO CRUDO	5,5

LE CLASSICHE

MARGHERITA (pomodoro, mozzarella)	4,5
POMODORO (pomodoro)	3,5
MARINARA (pomodoro, aglio)	4
NAPOLI (pomo., mozza., acciughe, origano)	5
ROMANA (pomo., mozza., acciughe, capperi, origano)	5,5
PROSCIUTTO COTTO (pomo., mozza., prosciutto cotto)	5
FUNGHI TRIFOLATI (pomo., mozza., funghi trifolati)	5
FUNGHI FRESCHI (pomo., mozza., funghi freschi)	5
CARCIOFI (pomo., mozza., carciofini)	5,5
SALSICCIA (pomo., mozza., salsiccia)	5
SALAME PICCANTE (pomo., mozza., sal. picc.)	5,5
WURSTEL (pomo., mozza., wurstel)	5
ZUCCHINE (pomo., mozza., zucchine)	5
MELANZANE (pomo., mozza., melanzane)	5
BUFALA (pomo., mozza. di bufala)	6
CAPRESE (pomo., mozza. di bufala, pomodorini)	7
PROSCIUTTO COTTO FUNGHI TRIFOLATI (pomo., mozza., prosciutto cotto, funghi trifolati)	5,5
PROSCIUTTO COTTO FUNGHI FRESCHI (pomo., mozza., prosciutto cotto, funghi freschi)	5,5

CRUDO (pomo., mozza., prosciutto crudo)	6
QUATTRO STAGIONI (pomo., mozza., carciofini, funghi trifolati, prosciutto cotto)	6
CAPRICCIOSA (pomo., mozza., carciofini, funghi trifolati, prosciutto cotto, olive nere)	6,5
QUATTRO FORMAGGI BIANCA (mozza., scamorza, pecorino, gorgonzola)	6
VERDURE FRESCHE (pomo., mozza., funghi freschi, pomodorini, zucchine, rucola, melanzane)	7
PORCINI (pomo., mozza., porcini)	7
FUNGHI MISTI (pomo., mozza., funghi trifolati, funghi freschi, porcini, chiodini)	8
TONNO E CIPOLLA (pomo., mozza., tonno, cipolla)	7
CALZONE (pomo., mozza., funghi trifolati, prosciutto cotto)	7,5
BRESAOLA RUCOLA E GRANA (pomo., mozza., bresaola, rucola, grana)	8,5

LE SPECIALI

NOTE DI GUSTO (pomo., mozza. di bufala, cipolla, salame piccante, pancetta, funghi freschi)	8,5
DO-LCE VITA (pomodoro, mozzarella, funghi freschi, crudo, rucola, grana)	8
RE-ALE (pomodoro, in uscita bufala, pomodorini, crudo, rucola e grana)	8,5
MI-TICA (pomodoro, bufala, porcini, crudo)	8,5
FA-VOLOSA (pomodoro, bufala, melanzane, parmigiano e basilico)	7,5
SOL-ARE (pomodoro, mozzarella, in uscita radicchio, pomodorini, cipolla, rucola condita con balsamico)	7,5
LA-UREATA (mozzarella, spinaci, salame piccante, gorgonzola)	8
SI-MPATICA (pomo., mozza., prosciutto cotto, ananas)	7

LE NOSTRE OPERE

ADAGIO (pomodoro, mozzarella e verdure grigliate)	7,5
AIDA (pomodoro, mozzarella, trevigiano, pancetta e scamorza)	8
BOHEME (pomodoro, mozzarella, chiodini, speck e brie)	8,5
TURANDOT (bufala, patate al forno e salsiccia)	7,5
NABUCCO (pomodoro, gamberi, zucchine, aglio e prezzemolo)	8
NOTTURNO (pomodoro, mozzarella, salame piccante, melanzane e pomodori secchi)	7,5
NESSUN DORMA (pomodoro, mozzarella, sal. piccante, pomodori secchi, capperi e olive piccanti)	8
TRAVIATA (pomodoro, mozzarella, tonno, acciughe, capperi e cipolla)	8,5
SCHIACCIANOCI (pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola e noci)	7,5
PRIMAVERA (pomodoro, mozzarella, asparagi, salsiccia e olive)	7
RIGOLETTO (pomodoro, mozzarella, porcini, pancetta, scaglie di pecorino e olio tartufato)	8,5
TOSCA (mozzarella, salsiccia, peperoni, capperi e cipolla)	7
FRIARIELLI (bufala, salsiccia, friarielli)	8,5
BURRATA (pomodoro, acciughe del cantabrico, burrata dop e basilico)	10
CORSARO (pomodoro, mozzarella, frutti di mare)	10
FIGARO (mozzarella, robiola, salmone fresco affumicato e rucola)	10
CARMEN (pomo, trevigiano, olive taggiasche, pomodori secchi spinaci, bufala in uscita)	9

BAR

ACQUA 0.75 LT	2
COCA COLA 0.25 LT	2,5
COCA COLA 0.40 LT	3,5
COCA COLA 1LT	6,5
BIRRA MENABREA 0.2 LT	3
BIRRA MENABREA 0.4 LT	4
BIRRA MENABREA 1 LT	8
BIRRA MENABREA ROSSA 0.2 LT	3
BIRRA MENABREA ROSSA 0.4 LT	4
BIRRA MENABREA ROSSA 1 LT	8
LATTINA 33 CL	2,5
CAMPARI, CRODINO, SAMBITTER	2,5
CALICE VINO DELLA CASA 20 CL	3
AMARI NAZIONALI	2,5
CAFFE	1,5

WHISKY

JACK DANIELS	5
TALISKER	6
MACALLAN	6
OBAN	6
LAGAVULIN	6

RUM

SANTA TERESA	6
ZACAPA 23	6
DIPLOMATICO	6
LA MAUNY	6
ZACAPA XO	10

OGNI VARIAZIONE	0,5
BUFALA, CRUDO, BRESAOLA, PANCETTA, SPECK E PORCINI	15
PIZZA STESA	2
IMPASTI SPECIALI	1
FARRO BIOLOGICO (Molino sima di Ravenna)	
FARINA DI GRANO TENERO INTEGRALE (Molino Sapiignoli Calisese prodotto con grani locali)	
COPERTO	1,5

BIRRE ARTIGIANALI

VIOLA 75 CL

VIOLA	BIONDA LAGER 5,6%	12
VIOLA	ROSSA RED ALE 6,6%	12

MARIALTI 75 CL

MARIALTI	CAMPESINA GOLDEN ALE 4,5%	12
MARIALTI	NINIK BLANCHE 4,5%	12
MARIALTI	TORTUGA AMERICA PALE ALE 5,3%	12

AMARCORD 50 CL

AMARCORD	GRADISCA BIONDA 5,2%	6
AMARCORD	MIDONA BIONDA DOPPIO MALTO 6,5%	6
AMARCORD	VOLPINA ROSSA DOPPIO MALTO 6,5%	6

NOTE DJ GUSTO
RISTORANTE & PIZZERIA

CARTA VINI
BIRRE ARTIGIANALI

1 VINI DEL TERRITORIO

VINI FRIZZANTI

CELLI	PAGADEBIT FRIZZANTE "CAMPI DEL LAGO" ROMAGNA DOC	8
MONTAIA	PIGNOLETTO FRIZZANTE DOC	13

VINI BIANCHI

CELLI	TREBBIANO "NOTE DI GUSTO" DOC	8
TRE MONTI	SONO CHARDONNAY BIO IGP	13
BRASCHI	MONTE SASSO FAMOSO RUBICONE IGT	15
NESPOLI	NESPOLINO TREBBIANO E CHARDONNAY IGT	12

VINI ROSSI

CELLI	SANGIOVESE "NOTE DI GUSTO" DOC	8
MONTAIA	CABERNET SAUVIGNON 100%ROMAGNA IGP	14
NESPOLI	PRUGNETO SANGIOVESE SUPERIORE DOC	15
TRE MONTI	SONO SANGIOVESE BIOLOGICO DOC	14
BRASCHI	IL GELSO SANGIOVESE SUPERIORE BIO. DOC	16
SPALLETTI	ROCCA DI RIBANO VIGNA DELLA CROCE DOC	18

1 VINI DELLE ALTRE REGIONI

BOLLICINE

RICCI CURBASTRO	FRANCIACORTA BRUT DOCG	25
RICCI CURBASTRO	FRANCIACORTA SATEN DOCG	28
CA'VAL	PROSECCO SUPERIORE BRUT DOCG DA 375 CL	14

VINI BIANCHI

KURTATSCH	GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE DOC	17
TORRE ROSAZZA	RIBOLLA GIALLA FRIULI COLLI ORIENTALI DOC	16
CIÙ CIÙ	PASSERINA MARCHE BIO VEGAN IGP	13
MASTROBERNARDINO	FALANGHINA DEL SANNIO DOC	15
CANALI	VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE DOCG	17

VINI ROSSI

FELLINE	PRIMITIVO DI MANDURIA DOP	16
CECCHI	MORELLINO DI SCANSANO DOCG	15
KURTATSCH	LAGRAIN DOC	16
CADIS	AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG	30