



Art.lo 44, paragrafo 2, del Regolamento 1169/2011 (Circ. Min. della Salute 06/02/2015)
« SI prega la clientela di segnalare eventuali intolleranze o allergie alimentari.
Si invita la clientela di chiedere al personale in servizio l'apposita
documentazione sugli ingredienti ALLERGENI presenti nel nostro menù.»

Conforme alle seguenti normative
(d. lgs. 109/92, d.l. 20/12/1994, d. lgs. 114/2006 e reg. UE n. 1169/2011)
Elenco degli allergeni:

(I nostri prodotti potrebbero contenere i seguenti ingredienti, anche in tracce,
in quanto utilizzati per varie preparazioni nello stesso laboratorio di produzione)



Cereali contenenti glutine
e prodotti derivati
(grano, segale, orzo, avena, farro,
kamut o i loro ceppi ibridati)



Crostacei e
prodotti derivati;



Uova e
prodotti derivati;



Pesce e
prodotti derivati;



Arachidi e
prodotti derivati;



Soia e
prodotti derivati;



Latte e prodotti derivati
(compreso il lattosio);



Frutta a guscio
e prodotti derivati
(mandorle, nocciole, noci comuni,
noci di acagiu, noci pecan,
noci del Brasile, pistacchi,
noci del Queensland)



Sedano e
prodotti derivati;



Senape e
prodotti derivati;



Semi di sesamo
e prodotti derivati;



Anidride Solforosa e Solfiti
(in concentrazioni
superiori a 10 mg/kg
o 10 mg/l espressi come SO2);



Molluschi e
prodotti derivati;



Lupini e
prodotti derivati.

Sarà indicato con (*)l'ingrediente identificato come allergene

CARTELLO UNICO DEGLI INGREDIENTI DEI PRODOTTI DELLA PANETTERIA E DELLA GASTRONOMIA VENDUTI DA ASPORTO

(in base al D. L.vo 27.1.92, n.109 art.16 e successive integrazioni ed al Reg. UE 1169
(in applicazione della Direttiva 2003189rcf, in vigore dal25llll2005 - tab n.2)

PRODOTTI DELLA PANETTERIA E DA FORNO

GRUPPO	INGREDIENTI
Prodotti da forno, biscotti, crostate, ciambelle	Farina di grano tenero, di grano duro di segale, di mais, di avena, di orzo, di riso, di farro.... latte, uova, zucchero, acqua, burro, olio di (specificare), grasso di (specificare), mandorle, frutta fresca, cioccolato, miele, vino liquoroso, marmellata, confettura di frutta, gelatina di frutta, crema di marroni, fecola di patate, amido di mais, farine maltate, lievito naturale, glutine, sale, aromi, agenti lievitanti, emulsionanti...
Pizza, fornarina	Farina di grano tenero, pomodoro, acqua, olio di....., lievito, strutto di....., sale, aromi, spezie, ecc.

PASTA ALIMENTARE FRESCA

GRUPPO	INGREDIENTI
Pasta alimentare fresca	Farina di grano tenero, di grano duro, uova,fresche, sale,
Pasta alimentare fresca speciale	Farina di grano tenero, di grano duro, uova,fresche, spinaci, sale, noce moscata.....
Pasta alimentare fresca speciale con ripieno	Farina di grano tenero, di grano duro, uova,fresche, carne suina, carne bovina.... ricotta, formaggio, ortaggi, pesce, funghi, sale, noce moscata, spezie, sedano, aromi, conservanti....., correttori di acidità....., esaltatori di sapidità.....

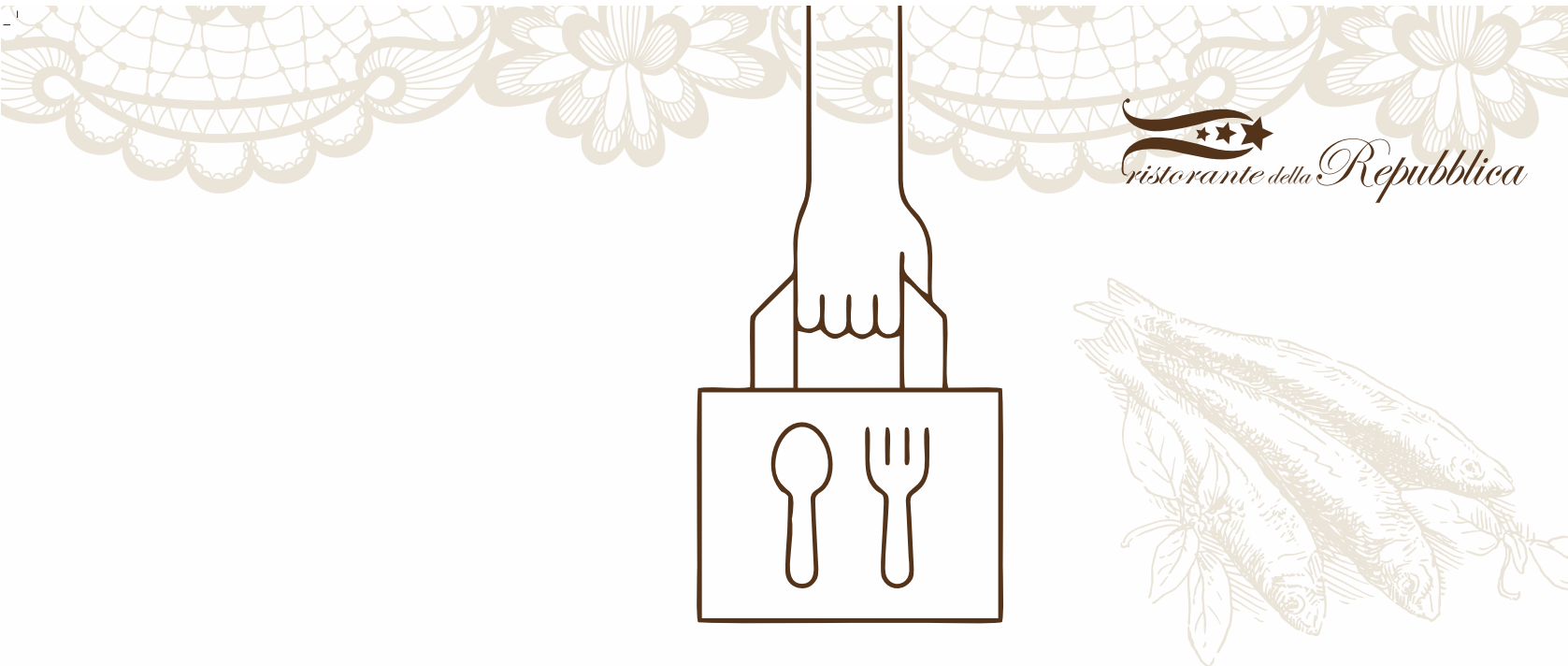
PRODOTTI DI GASTRONOMIA PRONTI PER IL CONSUMO

GRUPPO	INGREDIENTI
Prodotti pronti della gastronomia, panini, tramezzini, piada farcita	Pane grattugiato, farina di grano tenero, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, strutto di puro suino, carne bovina, carne suina, carne di volatile, pesce, mitili, prosciutto cotto, prosciutto crudo, salame, bresaola, formaggi, ortaggi di varia tipologia, sedano, passata di pomodoro, aceto di vino, sale, piante aromatiche (basilico, rosmarino, origano, prezzemolo, ecc.)spezie, gelatina di....., aromi naturali, maionese con uova pastorizzate, olio di semi di girasole, sale, uova sode, tonno in scatola, ecc...

(*) Alcuni prodotti/semilavorati di pizzeria e/o di gastronomia possono essere stati congelati/surgelati al fine della loro conservazione prima della
vendita (art. 4 D. Lgs. 109/92).

(**) I prodotti qui sopra riportati possono contenere (come ingredienti o in tracce) le seguenti sostanze che possono provocare allergia nei
consumatori: uova' latte, arachidi, soia, frutta secca a guscio, anidride solforosa, semi di sesamo, ecc. (vedi Allegato II del Reg. UE 1169/11).





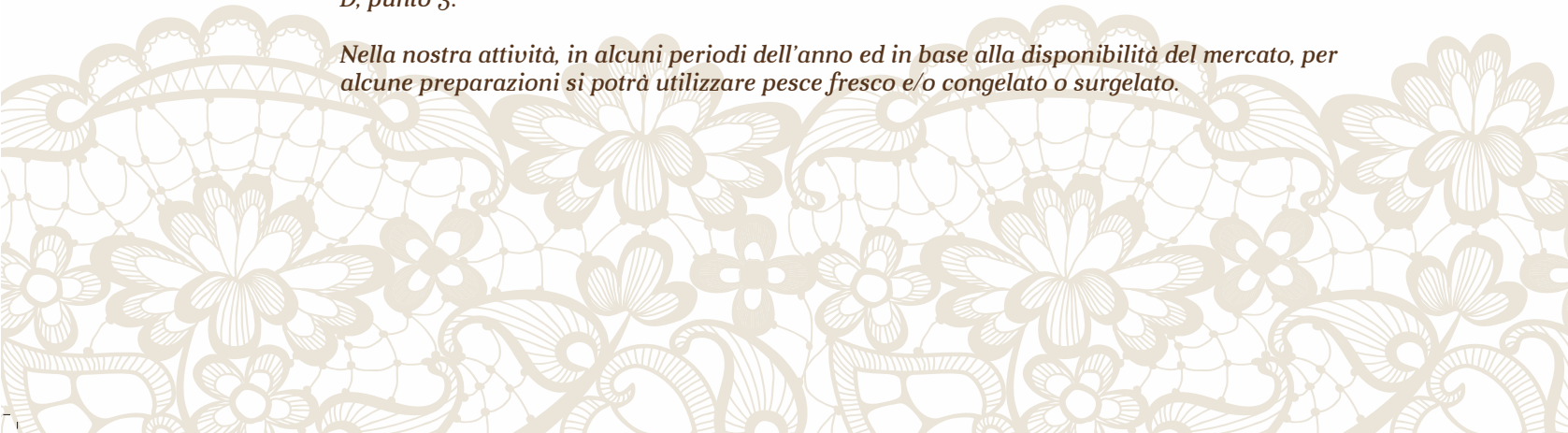
*Il menù è disponibile
anche da asporto
con uno sconto del 10%*

*La vera cucina marinara
preparata con "passione",
il tutto in un ambiente
unico e raffinato.*



Il pesce fresco da consumarsi crudo viene abbattuto per prevenzione del rischio Anisakis, in conformità alle prescrizioni del regolamento CE 853/04, allegato 3, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Nella nostra attività, in alcuni periodi dell'anno ed in base alla disponibilità del mercato, per alcune preparazioni si potrà utilizzare pesce fresco e/o congelato o surgelato.



DOLCI

Tiramisù
6

Crema catalana
6

Tortino di cioccolato con cuore caldo all'amarena
6,5

Budino di cioccolato, crema chantilly e scaglie di cioccolato
6

Cheesecake alle fragole e frutti rossi
6

Sorbetto al limone
3,5

Gelato di fiordilatte ai mirtilli
6

BEVANDE

Acqua naturale o gasata
3

Coca Cola, Sprite, Fanta in bottiglia
3

Coca Cola alla spina piccola
3,5

Coca Cola alla spina grande
4,5

Coca Cola 1 litro
10,00

Vino della casa

Vino bianco fermo o frizzante
1 litro
10
1/4 litro
3,5
1/2 litro
6

Vino rosso della casa
1 litro
10
1/4 litro
3,5
1/2 litro
6
1 litro
10

Birre

Birra alla spina piccola Moretti
3,5

Birra alla spina grande Moretti
4,5

Bici piccola
3,5

Bici media
4,5

Franziskaner
4,5

Caffè
1,5

Caffè corretto
2,5





PIZZE SPECIALI

Sabrina 12	pomodoro, aglio, prezzemola, tartare di tonno,
Sandro 10	pomodoro, mozzarella, salsiccia, wurstel, cotto
Sofia 8,5	pomodoro, mozzarella, cotto, olive
Umile 8,5	pomodoro, mozzarella, radicchio, pancetta
Vegetariana 10	pomodoro, mozzarella, funghi, carciofini, radicchio, zucchine, asparagi, melanzane
Via vai 10	pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, carciofi, capperi, olive
Wurstel e patatine 10	pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine

SUPPLEMENTI

- Rucola
+ 1,00
- Mozzarella di bufala
+ 2,00
- Speck/ Prosciutto crudo
+ 2,50

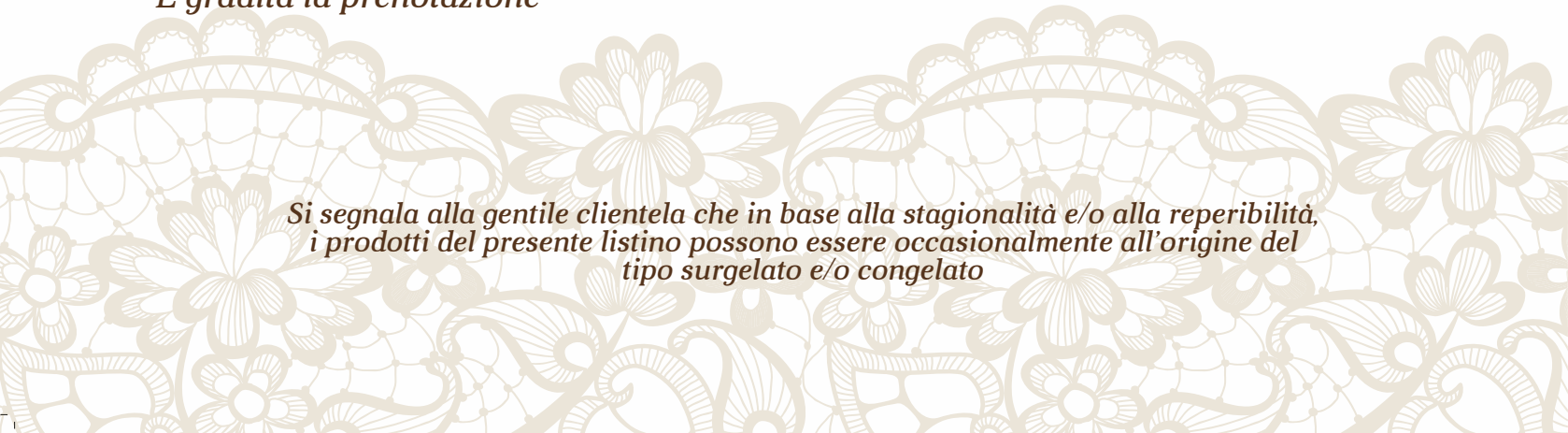
* giorno di chiusura: LUNEDÌ

*coperto pizzeria/ristorante: 2,50 €

*siamo aperti tutti i giorni a PRANZO e CENA e con il servizio ASPORTO

È gradita la prenotazione

Si segnala alla gentile clientela che in base alla stagionalità e/o alla reperibilità, i prodotti del presente listino possono essere occasionalmente all'origine del tipo surgelato e/o congelato



CRUDITÈ

Ostriche francesi: Fine de Claire
5 cad.

Gran piatto misto, molluschi, crostacei, pescato
35

ANTIPASTI FREDDI

Antipasto freddo completo
22

Crostini di sardoni marinati, burrata, cipolla caramellata, rucola
15

Trilogia di tartare: tonno, salmone, gamberi e le sue salse
19

Astice alla catalana
25

Filetto d'orata alla catalana
8

Insalata di mare
15

Ciuffetti, radicchio e rucola
10

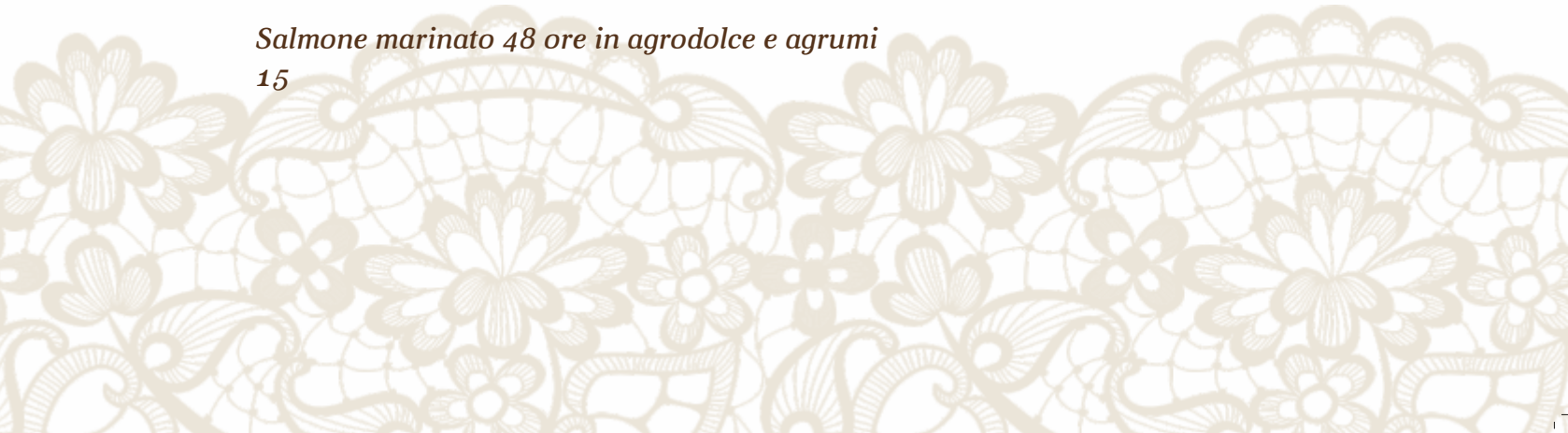
Insalata di polipo con patate e olive taggiasche
15

Cous cous ai frutti di mare, verdurine, soya
9

Degustazione carpaccio: tonno, branzino, salmone, ricciola
25

Mazzancolle a vapore
16

Salmone marinato 48 ore in agrodolce e agrumi
15



ANTIPASTI CALDI

Antipasto caldo completo
22

Sardoni scottadito
12

Polenta con vongole
15

Gamberi alla greca
16

Gratinati misti: cannelli, canestrini, cozze, capesante
18

Seppia o moscardini con piselli
14

Sardoncini fritti su letto di cavolo cappuccio viola e cipolla di Tropea
18

Capesante grigliate
15

Polpette di baccalà
16

Cozze alla marinara o alla tarantina
14

Sautè di vongole
11

Brodetto di pesce (minimo 2 persone)
26

Il pesce fresco da consumarsi crudo viene abbattuto per prevenzione del rischio Anisakis, in conformità alle prescrizioni del regolamento CE 853/04 , allegato 3, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. Nella nostra attività, in alcuni periodi dell'anno ed in base alla disponibilità del mercato, per alcune preparazioni si potrà utilizzare pesce fresco e/o congelato o surgelato.



PIZZE SPECIALI

La Golosa
9 pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck

La Trevigiana
9 pomodoro, mozzarella, radicchio, speck

Luca
9 pomodoro, mozzarella, salsiccia, salame piccante

Mare e Monti
11 pomodoro, mozzarella, gamberi, datterini, asparagi

Mediterranea
8 pomodoro, mozzarella, capperi, olive, acciughe

Messicana
8,5 pomodoro, pancetta, cipolla, peperoni, peperoncino

Mille Gusti
12 pomodoro, mozzarella, cotto, carciofini, olive, peperoni, funghi, wurstel, salsiccia

Monte Bianco
9 mozzarella, scamorza affumicata, speck fuori forno, funghi

Nostromo
13 pomodoro, bufala, gamberi, porcini

Parmigiana
8,5 pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano

Peter Pan
10 pomodoro, mozzarella, salame nostrano, scaglie di grana

Porcini
8,5 pomodoro, mozzarella, funghi porcini

Profumata
10 bianca, mozzarella, funghi, speck, rucola, grana

Profumo di bosco
11 pomodoro, mozzarella, funghi freschi, funghi trifolati, funghi porcini, salsa tartufata



LE NOSTRE PIZZE
(IMPASTO A 48 H DI LIEVITAZIONE)

Afrodisiaca 8	bianca, funghi freschi, olio tartufato
Baghino 10	pomodoro, mozzarella, funghi porcini, formaggio di fossa
Burratina 15	burrata, datterino, acciughe del Cantabrico
Calzone 8,5	pomodoro, mozzarella, cotto, funghi
Carpacciata 12	Mozzarella, carpaccio di tonno
Della Repubblica 10	pomodoro, aglio, prezzemolo, scaglie di formaggio di fossa, salame piccante, rucola
Elena 8,5	pomodoro, mozzarella, peperoni, salame piccante
Fantasia 12	bianca, bufala, zucchine, gamberi, pomodorini, prezzemolo, aglio
Fresca 9	bianca, bufala, pendolini, origano, basilico
Frutti di mare 15	pomodoro, frutti di mare
Gnechi 9	pomodoro, mozzarella, cipolla, salsiccia, olive nere
Gustosa 9	pomodoro, scamorza affumicata, asparagi, salame piccante
Italiana 11	pomodoro, bufala, rucola, crudo, grana fuori dal forno



PRIMI PIATTI

Risotto alla marinara
16

Spaghettone con tonno fresco, olive taggiasche e pendolini
15

Spaghettone allo scoglio
18

Tagliolini all'astice
22

Gnocchi tricolore con gamberi, pomodorini e pesto di pistacchio
14

Passatelli asciutti vongole, calamari e porcini
16

Spaghettone alle vongole
15

Strozzapreti alle canocchie
16

Ravioli di sogliola, gamberi e pendolini
17

Spaghettoni alla carbonara di mare, bottarga di muggine
16

Paccheri all'astice
25

Strozzapreti gamberi e zucchine
15

Paccheri scampi e lime
20



Si segnala alla gentile clientela che in base alla stagionalità e/o alla reperibilità, i prodotti del presente listino possono essere occasionalmente all'origine del tipo surgelato e/o congelato



SECONDI PIATTI

Polipo alla griglia marinato su crema di patate e sedano rapa
19

Grigliata di pesce dell'Adriatico
24 - 26 (secondo mercato)

Gratinati misti di crostacei
(mezzo astice, mazzancolle, scampi, cannelli, canestrini, capesante)
35

Tagliata di tonno in crosta di pistacchio, salsa senape, miele, salsa teriyaki
18

Spiedini misti con calamari, gamberi e pane profumato
15

Seppiolini gratinati e maionese piccante
15

Fritto di calamari, gamberi e verdure croccanti
17

Gran fritto di paranza dell'Adriatico e verdure croccanti
20

Mazzancolle al sale grosso, rosmarino, limone
20

Pescato del giorno
6 / hg.

Tataki di tonno con semi di sesamo, cipolla caramellata e salsa teriyaki
18

Baccalà mantecato
16

Baccalà croccante con pomodoro agrodolce
18

Gamberi in tempura con maionese di soia
18

CONTORNI

Insalata mista
5

Erbette di campo
5

Verdure grigliate
5

Verdure a vapore
5

Patatine fritte
4,5

LE NOSTRE PIZZE
(IMPASTO A 48 H DI LIEVITAZIONE)

Fornarina
3

Fornarina rossa
3,5

Marinara
4 pomodoro, aglio, olio, prezzemolo

Marinara con bufala
7,5 pomodoro, mozzarella di bufala, aglio, olio, prezzemolo

Margherita
5,5 pomodoro, mozzarella

Napoli
7 pomodoro, mozzarella, acciughe, origano

Romana
7,5 pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, capperi

Stracchino e rucola
7 bianca, stracchino e rucola

Funghi
7 pomodoro, mozzarella, funghi

Carciofini
7 pomodoro, mozzarella, carciofini

Prosciutto e funghi
8,5 pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi

Capricciosa
8,5 pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofini, peperoni

4 stagioni
8,5 pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofini, olive

4 formaggi
8,5 bianca e formaggi misti

Diavola
7,5 pomodoro, mozzarella, salame piccante

Sara
8 pomodoro, mozzarella, crudo

Elisabetta
8,5 pomodoro, mozzarella, salsiccia, pendolini