



Art.104, 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 acaglio, 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 SO ₂);
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 2003/189/CE, in vigore dal 25/11/2005 - 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 sapore.....

PRODOTTI DI GASTRONOMIA PRONTI PER IL CONSUMO

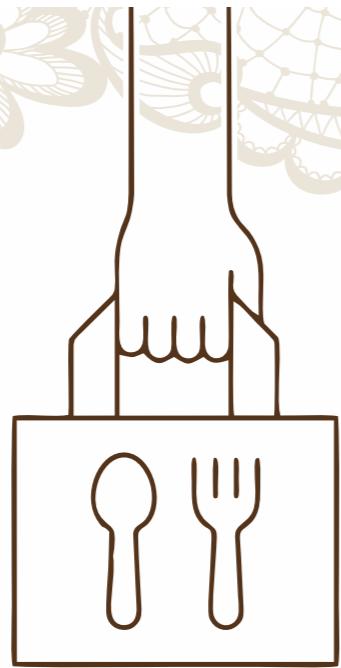
GRUPPO	INGREDIENTI
Prodotti pronti della gastronomia, panini, tramezzini, piada farcita	Pane grattugiato, farina di grano tenero, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, strutto di puro suino, carne bovina, carne suina, carne di volaille, pesce, mitili, prosciutto cotto, prosciutto crudo, 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).

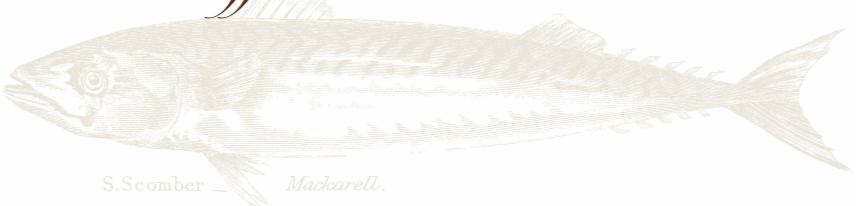
Benvenuti al





*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

Birre

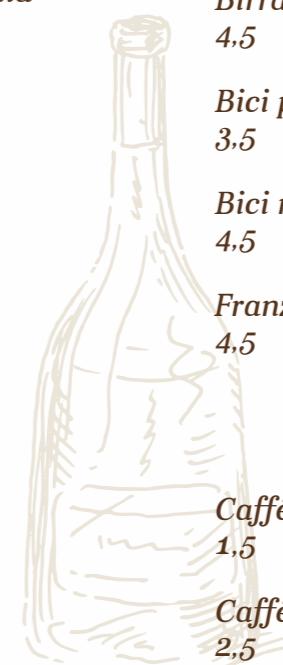
Birra alla spina piccola Moretti
3,5

Birra alla spina grande Moretti
4,5

Bici piccola
3,5

Bici media
4,5

Franziskaner
4,5



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

Caffè
1,5

Caffè corretto
2,5

PIZZE SPECIALI

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

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

CRUDITÉ

<i>Ostriche francesi: Fine de Claire</i>
5 cad.

<i>Gran piatto misto, molluschi, crostacei, pescato</i>
35

ANTIPASTI FREDDI

<i>Antipasto freddo completo</i>
22

<i>Crostini di sardoni marinati, burrata, cipolla caramellata, rucola</i>
15

<i>Trilogia di tartare: tonno, salmone, gamberi e le sue salse</i>
19

<i>Astice alla catalana</i>
25

<i>Filetto d'orata alla catalana</i>
8

<i>Insalata di mare</i>
15

<i>Ciuffetti, radicchio e rucola</i>
10

<i>Insalata di polipo con patate e olive taggiasche</i>
15

<i>Cous cous ai frutti di mare, verdurine, soya</i>
9

<i>Degustazione carpaccio: tonno, branzino, salmone, ricciola</i>
25

<i>Mazzancolle a vapore</i>
16

<i>Salmone marinato 48 ore in agrodolce e agrumi</i>
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

Sauté 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 VII, 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)

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

PRIMI PIATTI

<i>Risotto alla marinara</i> 16	
<i>Spaghettone con tonno fresco, olive taggiasche e pendolini</i> 15	
<i>Spaghettone allo scoglio</i> 18	
<i>Tagliolini all'astice</i> 22	
<i>Gnocchi tricolore con gamberi, pomodorini e pesto di pistacchio</i> 14	
<i>Passatelli asciutti vongole, calamari e porcini</i> 16	
<i>Spaghettone alle vongole</i> 15	
<i>Strozzapreti alle canocchie</i> 16	
<i>Ravioli di sogliola, gamberi e pendolini</i> 17	
<i>Spaghettoni alla carbonara di mare, bottarga di muggine</i> 16	
<i>Paccheri all'astice</i> 25	
<i>Strozzapreti gamberi e zucchine</i> 15	
<i>Paccheri scampi e lime</i> 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 verdurine croccanti
17

Gran fritto di paranza dell'Adriatico e verdurine 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 *pomodoro, aglio, olio, prezzemolo*
4

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

Margherita *pomodoro, mozzarella*
5,5

Napoli *pomodoro, mozzarella, acciughe, origano*
7

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

Stracchino e rucola *bianca, stracchino e rucola*
7

Funghi *pomodoro, mozzarella, funghi*
7

Carciofini *pomodoro, mozzarella, carciofini*
7

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

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

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

4 formaggi *bianca e formaggi misti*
8,5

Diavola *pomodoro, mozzarella, salame piccante*
7,5

Sara *pomodoro, mozzarella, crudo*
8

Elisabetta *pomodoro, mozzarella, salsiccia, pendolini*
8,5