



Da condividere

BACCALÀ MANTECATO E TELA PER-FETTA 1 4 7 11 crostini artigianali e biologici Figuli® da grani italiani	€ 9,50	🍷 LE NOSTRE POLPETTE con la nostra salsa tartara (6 pz) 3 10 12 ceci, spinaci e rosmarino - melanzane e menta - zucchine, pomodoro e basilico	€ 6,00
PADELLATA DI COZZE IN ROSSO ideale anche come piatto unico! 1 KG DI COZZE con pomodoro, origano, pepe e crostini di pane condito 1 9 14	€ 16,00	🍷 FAGIOLINI FRITTI specialità di stagione	€ 5,50
		🍷 POLENTA FRITTA bianca e gialla a cubetti	€ 5,00
		🍷 PATATE FRITTE quelle con la buccia!	€ 4,50

Piatti unici... abbondanti! (CONSIGLIAMO UN PIATTO A PERSONA)

FRITTURE DI PESCE, SGUSCIATO A MANO DA NOI, CON SOLA FARINA DI RISO, SENZA LATTE NÉ UOVA, PER LA MASSIMA LEGGEREZZA!

GRAN FRITTO DI PESCE CALAMARI, GAMBERI, SEPIE, CANESTRELLI E BACCALÀ con patate fritte, verdure fritte e polenta bianca morbida 2 4 12 14	€ 21,00
CALAMARI E GAMBERI FRITTI con patate fritte, verdure fritte e polenta bianca morbida macinata a pietra 2 12 14	€ 20,00
CALAMARI FRITTI con patate fritte, verdure fritte e polenta bianca morbida macinata a pietra 14	€ 19,00
BACCALÀ FRITTO con patate fritte, verdure fritte e polenta bianca morbida macinata a pietra 4	€ 17,00
SARDE FRITTE con patate fritte, verdure fritte e polenta bianca morbida 4	€ 15,00

PRIMI PIATTI (PORZIONE ABBONDANTE DA PIATTO UNICO)

GRAN PAELLA DI PESCE con crostacei, molluschi e verdure (500 gr circa) 2 9 12 14	€ 22,00
🍷 POLPETTE DI VERDURE (ceci, spinaci e rosmarino/ melanzane e menta /zucchine, pomodoro e basilico) su crema di porro e patate 9	€ 15,00

PESCE IN ALTRE COTTURE

GRAN LEGGERO SPIEDINI DI CALAMARI E GAMBERI COTTI AL FORNO su letto di riso semi integrale alle verdure e legumi 2 12 14	€ 21,00
GRAN INSALATA DI MARE crostacei e molluschi al vapore su letto di spinacino e riccia con capperi, olive taggiasche e semi di girasole e zucca 8 12 14	€ 21,00

BRANZINO SFILETTATO A COLTELLO DA NOI DA PESCI INTERI:

FILETTO DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA (POMODORINI, CAPPERI, OLIVE) con patate, melanzane, zucchine e pomodoro grigliato 4 9 14	€ 23,00
TARTARE DI BRANZINO ALL'OLIO, LIMONE, CAPPERI, ERBA CIPOLLINA. Accompagnata da julienne di zucchine e insalata di spinacino, riccia, pomodorini e semi di girasole e zucca con burro salato della Bretagna e pane tostato 1 4 6 7 8 11 12	€ 22,00

CARNI E FORMAGGI

PAPEROTTA COTOLETTA DI SUINO PADANO (450 gr circa) insalata di spinacino, riccia, pomodorini e semi di girasole e zucca con patate fritte e salsa tartara 3 8 10 12	€ 19,00
--	---------

POLLO DISOSSATO E BATTUTO, ALLEVATO A TERRA SUL MONTELLO:

POLLO GRIGLIATO ALLE ERBETTE con patate, melanzane, zucchine e pomodoro grigliato	€ 17,50
POLLO FRITTO con insalata di spinacino, riccia, pomodorini e semi di girasole e zucca e patate fritte con salsa tartara 3 8 10 12	€ 19,50
BUFALONA E POMODORO MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA ("Az.Agr.Borgoluce" - TV) con pomodoro fresco e pesto di basilico (VEGETARIANO) 3 7 8	€ 15,00

Per Bambini (proposte riservate esclusivamente ai bambini fino ai 12 anni)

Le proposte comprendono bibita a scelta e una pallina del nostro gelato alla vaniglia 3 7

NONNA PAPERÀ CROCCANTI POLPETTE DI POLLO con patate fritte e salsa rosa 3 12	€ 12,00
PAPERINO FRITTURA DI CALAMARI con patate fritte e salsa rosa 3 12 14	€ 12,00
HAMBURGER DI MANZO con patate fritte e salsa rosa 3 12	€ 12,00

Contorni 🍷

INSALATA DI SPINACINO, RICCIA, POMODORINI, SEMI DI GIRASOLE E ZUCCA ALL'OLIO E LIMONE 8 12	€ 5,00
VERDURE COTTE PATATE AL FORNO, MELANZANE, ZUCCHINE E POMODORO ALLA PIASTRA	€ 6,00

I nostri aperitivi

"IS-BELLA" SPRITZ 12 vino bianco col fondo "GUIDO INDIGENO" e succo d'uva fragola "UVA SU UVA"	€ 3,50
"AL-BERTO" SPRITZ 12 vino bianco col fondo "GUIDO INDIGENO" e bitter alle erbe "BERTO"	€ 3,50

Vini della casa 12	calice	0,25 l	0,5 l	caraffa(1l)
BIANCO FRIZZANTE DELLA CASA € 2,50	€ 4,50	€ 7,00	€ 12,00	
100% GLERA I.G.T. - 11% vol				
BIANCO FERMO DELLA CASA € 2,50	€ 4,50	€ 7,00	€ 12,00	
CHARDONNAY I.G.T. - 11,5% vol				

GUIDO INDIGENO VINO BIANCO COL FONDO 10,5% vol	calice	bott.(0,75l)	€ 3,00	€ 14,00
---	--------	--------------	--------	---------

Birre

ALLA SPINA	0,2 l	0,4 l	caraffa(1,5l)
BIONDA V.I.P. PILS - FORST - 5% vol 1	€ 3,00	€ 5,00	€ 16,00
BIONDA NON FILTRATA 1	€ 3,30	€ 5,80	€ 18,00
FELSENKELLER FORST - 5,2 % vol			
IN BOTTIGLIA			bott. (33 cl)
ROSSA SIXTUS FORST - 6,5% vol 1			€ 4,00
SENZA GLUTINE ITALIAN PALE LAGER SUPERIOR FABBRICA DI PEDAVENA - 5,2% vol			€ 4,50

Bibite (33 cl)

COCA COLA - COCA COLA ZERO - FANTA - LEMONSODA - THE AL LIMONE/ALLA PESCA	€ 3,00
---	--------

Dessert fatti da noi

IL TIRAMISÙ 1 3 7 CREMA AL MASCARPONE, SAVOIARDI, CAFFÈ E CACAO AMARO	€ 5,50
GELATO ALLA VANIGLIA DA BACCHE DI VANIGLIA BOURBON 3 7 € 6,00 Servito su cialda croccante. A scelta con: caramello/ panna fresca/ cioccolato fuso	€ 6,00
L'AFFOGATO DI GUIDO servito su cialda croccante 3 7 € 6,50 GELATO ALLA VANIGLIA, PANNA MONTATA E CAFFÈ ESPRESSO	€ 6,50
LA NOSTRA MERINGATA 3 7 € 6,00 MERINGHE FATTE IN CASA, PANNA MONTATA E CIOCCOLATO FUSO	€ 6,00
TORTINO DI RISO E MELE AL VAPORE, con gelato alla vaniglia 3 7 € 6,50 CON OLTRE IL 70% DI MELA. SERVITO TIEPIDO. Per gli intolleranti al lattosio, disponibile la variante anche senza il gelato!	€ 6,50
CAFFÈ CAPRICCIO 1 3 6 7 8 € 3,80 CAFFÈ E BISCOTTINI ARTIGIANALI CON CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO	€ 3,80
SGROPPINO LIMONE/ LIQUIRIZIA E LIMONE 1 7 12 € 3,00/ 3,50	€ 3,00/ 3,50

SCOPRI TUTTI I NOSTRI VINI, BIRRE E BIBITE SPECIALI NELLA CARTA DELLE BEVANDE

COPERTO € 3,00 - ACQUA BOT. 0,75 l € 3,00 - CAFFÈ € 1,80 - LIQUORI € 3,50

ALLERGENI-1.Cereali contenenti glutine - 2.Crostacei,3.Uova - 4.Pesce - 5.Arachidi - 6.Soja - 7.Latte - 8.Frutta a guscio - 9.Sedano - 10.Senape - 11.Semi di sesamo - 12.Anidride solforosa e solfiti - 13.Lupini - 14.Molluschi.

"La qualità non è questione di possibilità ma di mentalità."



SCOPRI TUTTE LE NOVITÀ E GLI EVENTI SPECIALI NEL NOSTRO SITO