

ANTIPASTI TERRA

TARTARE DI MANZO DEL BLANCO	€ 12,00
Carne di manzo, fragole, bufala , finocchietto, olio evo, sale e pepe.	
INVOLTINO DI FASSONE ESTIVO	€ 11,00
Carne di fassone, mele smith, crema di sedano con Philadelphia , olio evo, sale e pepe.	
PARMIGIANA NAPOLETANA	€ 9,50
Melanzane, pomodoro, mozzarella , basilico, parmigiano, olio evo e sale.	
INSALATA DI POLLO CON MELE SMITH IN SALSA	€ 10,00
Pollo grigliato, mele Smith, salsa rosa , insalatina, olio evo e sale	
VEGETARIANO	€ 11,00
Verdure grigliate, crema di burrata con datterino, con piada di nostra produzione, olio evo, sale e prezzemolo.	

ANTIPASTI MARE

TARTARE DI TONNO	€ 13,00
Tonno fresco, acqua di bufala , cocco, lime, olio evo, sale e pepe.	
TARTARE DI SALMONE	€ 13,00
Salmone fresco, avocado, uova di lompo, olio evo, sale e pepe.	
INCONTRO DI SPADA E SALMONE	€ 13,00
Marinatura con aceto e vino bianco, olio evo, pepe nero in grani, pepe rosa e sale.	
IMPEPATA DI COZZE	€ 11,00
Cozze , aglio, prezzemolo, sale e pepe.	
COZZE ALLA TARANTINA CON CROSTINI	€ 11,00
Cozze , pomodoro fresco, prezzemolo, peperoncino, aglio, sale, pepe e crostini di pane della casa.	
INSALATINA TIEPIDA DI POLPO E PATATE	€ 12,00
Polpo, patate, prezzemolo, olio evo, aceto, sale e pepe.	
MISTO MARE	(min. x 2 persone) € 28,00
6 Antipasti misti mare del giorno.	

* PRODOTTO SURGELATO

TABELLA ALIMENTI O PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE IN FONDO AL MENU'

PRIMI TERRA

CHITARRINA CACIO E PEPE

Pasta fresca, **pecorino** romano, pepe in grani, olio evo e sale.

€ 9,00

TAGLIATELLE DEL SUD

Tagliatelle, salsiccia, friarielli, pomodorini pachino, cipolla, aglio, olio evo, sale e pepe.

€ 11,00

SCHIAFFONI CON MELANZANE E SCAMORZA

Pacchero, melanzane, sugo di pomodoro, **scamorza**, cipolla, origano, basilico, olio evo, sale e pepe.

€ 10,00

RISO VENERE DEL CONTADINO

Riso Venere, melanzane, peperoni, zucchine, pomodorini pachino, cipolla, olio evo, sale e pepe.

€ 9,00

TROFIE ALLA TRAPANESE

Pasta fresca, basilico, **ricotta**, pomodoro fresco, **mandorle**, olio evo, sale e pepe.

€ 11,00

ORECCHIETTE ALL'ITALIANA

Pasta fresca, sugo di pomodoro, **bufala**, olio evo e basilico.

€ 9,00

PRIMI MARE

BAVETTE DEL BLANCO

Bavette trifilate al branzo, **Calamari***, **gamberone***, **cozze**, **vongole**, brodo di pesce, aglio, prezzemolo, olio evo, sale e pepe.

€ 14,00

RISO VENERE MARE E TERRA

Riso Venere, **gamberoni***, zucchine, pomodorini pachino, lime, aglio, prezzemolo, olio evo, sale e pepe.

€ 13,00

CHICCHE CON VONGOLE ZUCCHINE E PACHINO

Chicche di patate, zucchine, **vongole**, pomodorini pachino, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo, sale e pepe.

€ 12,00

CALAMARATA CON CREMA DI CECI PICCANTINA

Crema di ceci, **calamari***, cipolla, aglio, vino, peperoncino, pepe nero, prezzemolo, olio evo, sale e pepe.

€ 11,00

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON MOSCARDINO E PACHINO

Pasta fresca, moscardini, pomodorini pachino, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo, sale e pepe.

€ 11,00

*PRODOTTO SURGELATO

* TABELLA ALIMENTI O PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE E INTOLLERANZE IN FONDO AL MENU'

SECONDI TERRA

TAGLIATA DI MANZO € 12,00
250 gr di manzo, rucola, pomodorini pachino, **grana**, glassa all'aceto balsamico, olio evo e sale.

TAGLIATA DI POLLO SU TRIS DI VERDURE CRUDE € 10,00
Petto di pollo, verdure crude, salsa cetriolini e cipolline, con piada di nostra produzione.

MEDAGLIONE LARDELLATO AL PEPE VERDE € 12,00
Filetto di maiale, lardo, pepe verde pestato, brandy, erba cipollina, salvia, **panna**, **burro**, sale e pepe.

MILANESE DI POLLO € 9,00
Petto di pollo, pan grattato, **uova**, **latte**, sale e pepe.

SECONDI MARE

POLPO ALLA PIASTRA CON SCORZE DI LIME, SPECK, SU LETTO DI SALSABBQ € 13,00
Polpo, speck, lime, salsa di **maionese**, BBQ, olio evo, sale e pepe.

FRITTURA MISTA DEL BLANCO € 14,00
Calamari*, **gamberi** argentina*, tonno al **sesamo**, **triglie***, **alici***, **farina**, sale, olio di girasole

GRIGLIATA MISTA € 18,00
Calamari*, **gamberoni***, **spada***, salmone, olio evo, sale e prezzemolo.

GUAZZETTO DI MOSCARDINI CON CROSTINI € 13,00
Moscardini, sugo pomodoro, pomodorini pachino, olive taggiasche, vino bianco, prezzemolo, olio evo, sale, peperoncino, crostini di pane.

SPADA AL PROFUMO DI LIME € 15,00
Spada* alla griglia, pesto di rucola, lime, olio, sale e pepe.

TONNO DELL'ISOLA € 16,00
Tonno in crosta di **sesamo**, semi di **papavero**, pomodori secchi, cipolle caramellate, olio evo, sale e pepe.

*PRODOTTO SURGELATO

* TABELLA ALIMENTI O PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE IN FONDO AL MENU'

CONTORNI

VERDURE GRIGLIATE

Zucchine, peperoni, melanzane e patate.

€ 5,00

RATATOUILLE

Melanzane, zucchine, peperoni, olio aromatizzato alla cipolla, aglio, sale e pepe.

€ 5,00

PATATE RUSTICHE

Patate, cipolla, aglio, rosmarino, olio evo, sale e pepe.

€ 4,00

PATATINE FRITTE*

Frittura con olio oleico.

€ 4,00

INSALATE

CAPRESE

Verde, rossa, pomodorini pachino, mozzarella **fior di latte**.

€ 6,00

TONNO

Verde, rossa, pomodorini pachino, tonno e carote.

€ 6,50

FINOCCHI

Verde, rossa, carote, pomodorini pachino, finocchi.

€ 6,00

SFIZIOSA

Verde, rossa, salmone affumicato, avocado, arance e semi di **sesamo**.

€ 7,00

COMPLETA

Verde, rossa, pomodorini pachino, tonno, mozzarella **fior di latte**, **uovo** sodo.

€ 7,00

* PRODOTTO SURGELATO

*TABELLA ALIMENTI O PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE IN FONDO AL MENU'

DOLCI DEL BLANCO

TIRAMISU' CLASSICO E LE SUE VARIANTI..

€ 4,00

Biscotti pavesini, caffè, mascarpone, uova, zucchero e cacao amaro.

BONET

€ 4,00

Uova, amaretti di Saronno, latte, caffè, cacao, zucchero e liquore di amaretto di Saronno.

CREME BRÛLÉE

€ 4,00

Panna, tuorlo d'uovo, farina, vanillina e zucchero caramellato.

CHEESECAKE E LE SUE VARIANTI..

€ 5,00

Biscotti digestive, burro, Philadelphia, panna, zucchero a velo, e gelatina.

PANNA COTTA

€ 4,00

Latte, panna, zucchero, vanillina e gelatina.

CANNOLO SICILIANO CLASSICO O AL PISTACCHIO

€ 5,00

Buccia: farina00, strutto, zucchero, uova, farcitura di ricotta di pecora, guarnizione marmellata di arance, cioccolato e canditi.

CUORE CALDO DI CIOCCOLATO E RICOTTA DI PECORA*

€ 5,00

Pasta di cioccolato, olio di semi di girasole, burro di cacao, zucchero, cacao magro in polvere, nocciole, latte, soia, uova, farina00, ricotta di pecora.

CAPRESE

€ 5,00

Burro senza lattosio, uova, zucchero, cioccolato fondente, mandorle e aroma di mandorle.

FRUTTA

MACEDONIA

€ 4,00

Frutta di stagione

COPPA GELATO

€ 4,00

Cioccolato, crema, fior di latte.

PIATTO ANANAS

€ 4,00

PIATTO MELONE

€ 4,00

COPPA DI FRAGOLE

€ 4,00

* PRODOTTO SURGELATO

* TABELLA ALIMENTI O PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE IN FONDO AL MENU'

PER I PIU' PICCOLI

BABY REGINA + BIBITA (LATTINA)	€7,00
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico e olio evo.	
BABY COTTO + BIBITA (LATTINA)	€ 7,00
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto e basilico	
BABY WURSTEL + BIBITA (LATTINA)	€ 7,00
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, wurstel e basilico	
BABY PATATINE* + BIBITA (LATTINA)	€ 7,00
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, patatine e basilico	
PENNE AL POMODORO/PESTO + BIBITA (LATTINA)	€ 7,00
MILANESE DI POLLO + PATATINE* + BIBITA (LATTINA)	€ 9,00
HAMBUGER DI MANZO + PATATINE* + BIBITA (LATTINA)	€ 9,00

*PRODOTTO SURGELATO

* TABELLA ALIMENTI O PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE IN FONDO AL MENU'

BIBITE

ACQUA GASATA 0.50 LT			€ 2,00
ACQUA NATURALE 0.50 LT			€ 2,00
LATTINA PEPSI COLA			€ 2,50
LATTINA PEPSI COLA ZERO			€ 2,50
LATTINA FANTA			€ 2,50
LATTINA SPRITE			€ 2,50
LATTINA ESTATHE LIMONE			€ 2,50
LATTINA ESTATHE PESCA			€ 2,50
	0.20 LT	0.40 LT	
PEPSI COLA ALLA SPINA	€ 2,50	€ 4,00	

BIRRE ALLA SPINA

	0.20 LT	0.40 LT	
PERONI BIONDA	€ 3,00	€ 4,50	
SAINT BENOIT BLANCHE	€ 3,50	€ 5,50	
SAINT BENOIT AMBRÈE'	€ 3,50	€ 5,50	

BIRRE IN BOTTIGLIA

ICHNUSA NON FILTRATA 0.50 LT		€ 5,00
ERDINGER WEISSBIER 0.50 LT		€ 5,50
PAULANER HEFE WEISSBIER 0.50 LT		€ 5,50
KÜHBACHER PECCATOR BIRRA SCURA DOPPIO MALTO 0.33 LT		€ 5,00
KÜHBACHER RED BIRRA ROSSA DOPPIO MALTO 0.33 LT		€ 5,00
KÜHBACHER X WEIZEN BIRRA BIONDA 0.33 LT		€ 5,00
GRINBERGEN BLANCHE 0.33 LT		€ 5,00

VINI BIANCHI	CALICE	BOTTIGLIA
FAVORITA LANGHE DOC 2017 Pace		€ 16,00
ROERO ARNEIS 2016 DOCG BelColle	€ 4,50	€ 18,00
GAVI DOCG 2017 La Raia		€ 18,00
SAUVIGNON BLANC ISONZO DEL FRIULI DOC 2017 Villa locatelli		€ 17,00
GEWURZTRAMINER 2016 DOCG Egger- Ramer		€ 24,00
VINOSOPHIA PASSERINA BIO 2016 IGT Chiusa grande		€ 18,00
PECORINO VINOSOPHIA ABRUZZO BIOLOGICO DOC 2017 Chiusa grande		€ 18,00
FALANGHINA DEL BENEVENTANO 2016 IG Terre d'Aione	€ 4,50	€ 18,00
GRECO DI TUFO DOCG 2016 Terre d'Aione		€ 20,00
GRILLO AQUILAE IGP TERRE SICILIANE 2017 CVA Canicattì		€ 15,00
GIUNCO VERMENTINO DI SARDEGNA 2016 DOC Mesa		€ 23,00
PINOT CHARDONNAY EXTRA DRY Cave de Rois	€ 3,00	€ 9,00
PROSECCO SUPERIORE VALDOBIADDENE AMOR DI VIGNA DOCG M.G	€ 4,50	€ 18,00
CORDERIE PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE DOCG Astoria		€ 18,00
LOVERA FRANCIACORTA BRUT DOCG 2017 Lovera		€ 28,00
CUVEÈ PRESTIGE FRANCIACORTA Cà del bosco		€ 45,00
MOSCATO FASHION VICTIM Astoria		€ 16,00
ROSATO CORDERIE Astoria		€ 18,00

VINI ROSSI

	CALICE	BOTTIGLIA
DOLCETTO D'ALBA DOC BOSCHI DEI SIGNORI 2017 Bosio	€ 3,00	€ 12,00
NEBBIOLO ALBA DOC BOSCHI DEI SIGNORI 2016 Bosio	€ 4,00	€ 16,00
BARBERA D'ALBA DOC BOSCHI DEI SIGNORI 2014 Bosio	€ 3,00	€ 13,00
BARBERA D'ALBA DOC BARRIQUE EGIDIO BOSCHI DEI SIGNORI 2015 Bosio	€ 4,50	€ 17,00
BONARDA PIEMONTE DOC LA BATTISTINA 2017 Tenuta tamburin	€ 4,00	€ 16,00
BARBARESCO DOCG BOSCHI DEI SIGNORI 2014 Bosio		€ 29,00
BAROLO DOCS BOSCHI DEI SIGNORI 2014 Bosio		€ 35,00
RUCHE' I CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG 2016 Massimo Marengo		€ 19,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG 2014 Farina		€ 38,00
RIPASSO VALPOLICELLA SUPERIORE DOC 2014 San Cassiano		€ 24,00
EL RUDEN VENETO ROSSO IGT 2015 Astoria		€ 21,00
CABERNET SAUVIGNON FRIULI GRAVE DOCG 2014 Fossa mala		€ 17,00
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2011 Col d'Orcia		€ 39,00
CHRONICON MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 2013 Zaccagnini		€ 24,00
MORELLINO DI SCANSANO DOCG 2015 Moris		€ 20,00
ALBAROSSA ROSSO PRIMITIVO SALENTO IGT 2015 Palamà		€ 18,00
NERO D'AVOLA BENUARA TERRE SICILIANE IGT 2015 Cusumano		€ 23,00
BUIO CARIGNANO DEL SULCIS DOC 2015 Mesa		€ 23,00

ELENCO DEGLI ALIMENTI O DEI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

GLI **ALLERGENI** SONO INGREDIENTI O SOSTANZE CHE SE INGERITI POSSONO DETERMINARE ALLERGIE E /O INTOLLERANZE NEI CONSUMATORI

- **CEREALI** CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO AVENA, FARRO, KAMUT E I LORO CEPPI DERIVATI E I PRODOTTI DERIVATI.
- **CROSTACEI** E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
- **UOVA** E PRODOTTI A BASE DI UOVA
- **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 (INCLUSO LATTOSIO)
- **FRUTTA A GUSCIO** COME 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 O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE
- **LUPINI** E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- **MOLLUSCHI** E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI