

BIBITE E BEVANDE

| | | |
|-----------------------------------|----------------|--------------|
| PROSECCO DOC TREVISO IN BOTTIGLIA | 75 CL € 11,00 | |
| SFUSO DELLA BOTTIGLIA | 50 CL € 7,50 | |
| SFUSO DELLA BOTTIGLIA | 25 CL € 3,50 | |
| MONTEPULCIANO DOC IN BOTTIGLIA | 75 CL € 11,00 | |
| SFUSO DELLA BOTTIGLIA | 50 CL € 7,50 | |
| SFUSO DELLA BOTTIGLIA | 25 CL € 3,50 | |
| BIRRA CHIARA ALLA SPINA | PICCOLA € 3,00 | MEDIA € 5,00 |
| BIRRA ROSSA ALLA SPINA | PICCOLA € 3,50 | MEDIA € 5,00 |
| BIBITE | € 2,50 | |
| ACQUA MINERALE CL. 75 | € 2,50 | |
| CAFFE' | € 1,50 | |
| CAFFE' D'ORZO | € 1,50 | |
| CAFFE' CORRETTO | € 2,00 | |
| LIQUORI NAZIONALI | € 4,00 | |
| LIQUORI ESTERI | € 5,00 | |

LA DIREZIONE E IL PERSONALE

RINGRAZIANO PER LA PREFERENZA

COPERTO € 2,50

Ristorante - Pizzeria



Menù

CAPODANNO

2018

ANTIPASTI

| | |
|---|------------|
| INSALATA DI MARE ALLA MEDITERRANEA | € 14,50 |
| TARTARE DI TONNO FRESCO | € 16,50 |
| INSALATA DI POLPO ALLA SICILIANA (pomodorini, olive,capperi, cipolla rosse basilico) | € 16,00 |
| OSTRICHE FRANCESI MIN 3 PZ | CAD € 3,50 |
| TAGLIERE CON CRUDO DI PARMA 16 MESI | € 12,00 |
| BRUSCHETTONE con porcini saltati , grana e olio tartufato | € 12,00 |

PRIMI PIATTI

| | |
|---|---------|
| RISOTTO AI FRUTTI DI MARE | € 12,00 |
| PACCHERI ALLA SICILIANA pesce spada, melanzane, olive taggiasche, pomodoro | € 13,00 |
| TAGLIOLINI FRESCHI ALL'ASTICE (1/2 ASTICE) | € 19,00 |
| PACCHERI AL RAGU' DI CINGHIALE CON SCAGLIE DI PECORINO | € 11,00 |

SECONDI PIATTI

| | |
|---|---------|
| PESCE SPADA AI FERRI CON CREMA DI PISTACCHI | € 16,00 |
| FRITTO MISTO DEL BORGO calamari e gamberoni | € 18,00 |
| GAMBERONI PANCETTATI AI CARBONI ARDENTI 5PZ | € 16,50 |
| TONNO FRESCO SCOTTATO con riduzione di vino rosso e cipolle in agrodolce | € 18,00 |
| FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA | €19,00 |
| COTOLETTA alla milanese di vitello <i>250g circa</i> | € 16,00 |

CONTORNI

| | |
|-------------------------------------|--------|
| PATATE AL FORNO | € 5.00 |
| INSALATA MISTA | € 5.00 |
| VERDURE ALLA GRIGLIA | € 6.00 |
| VERDURE TRIFOLATE ALLA MEDITERRANEA | € 6.00 |

DESSERT

| | |
|--|--------|
| CROSTATA PERE E CIOCCOLATO | € 5.00 |
| CROSTATA RICOTTA E NUTELLA | € 5.00 |
| TIRAMISU' DELLA CASA | € 5.00 |
| SEMIFREDDO ALL'AMARETTO | € 6.00 |
| PANNA COTTA con frutti di bosco o al caramello | € 5.50 |
| TORTINO al fondente caldo con gelato alla crema | € 5.50 |
| MERINGATA con frutti di bosco o cioccolata calda | € 6.00 |
| PROFITEROLES | € 5.00 |
| CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO | € 6.00 |
| TARTUFO BIANCO O NERO | € 5.00 |
| ANANAS | € 5.00 |
| GELATO (ciocc,nocc,crema,fiordilatte,limone) | € 5.00 |
| SORBETTO AL LIMONE | € 4.00 |

SELEZIONE VINI

Vini Bianchi

| | |
|---|---------|
| Prosecco Millesimato Valdobbiadene "Borgo Antico" | € 18,00 |
| Falanghina Guardiense "Janare" | € 18,00 |
| Fiano Sannio Guardiense "Janare" | € 18,00 |
| Gewustraminer "Tramin" | € 24,00 |
| Vermentino Sardo "Franco Marroncheddu" | € 18,00 |
| Roero Arneis "Monchiero Carbone" | € 18,00 |
| Lugana "Ca dei Frati" | € 21,00 |

Vini Rossi

| | |
|--------------------------------------|---------|
| Bruciato Bolgheri "Antinori" | € 30,00 |
| Chianti "Banfi" | € 18,00 |
| Sangiovese "Montecucco" | € 24,00 |
| Barbera d'Alba "Franco Marroncheddu" | € 18,00 |

Bollicine

| | |
|--|---------|
| Marchese Antinori Cuvee Royale "Antinori" | € 30,00 |
| Franciacorta Alma Cuvee Brut "Bellavista" | € 50,00 |
| Franciacorta Cuvee Prestige "Ca del Bosco" | € 50,00 |