



IL MENÙ

Dal 1998 tre forni a legna, il pescato del giorno e la carne alla brace.
Tutto il menù è disponibile anche senza glutine.

LA CARTA

ANTIPASTI DI MARE	9 VOCI
-------------------	--------

ANTIPASTI DI TERRA	5 VOCI
--------------------	--------

PRIMI PIATTI DI MARE	10 VOCI
----------------------	---------

PRIMI PIATTI DI TERRA	5 VOCI
-----------------------	--------

SECONDI PIATTI DI MARE	9 VOCI
------------------------	--------

SECONDI PIATTI DI TERRA	6 VOCI
-------------------------	--------

CONTORNI	6 VOCI
----------	--------

LE PIZZE	33 VOCI
----------	---------

SUPPLEMENTI	3 VOCI
-------------	--------

DOLCI	11 VOCI
-------	---------

LE BOTTIGLIE DA DESSERT	2 VOCI
-------------------------	--------

BOLLICINE	8 VOCI
-----------	--------

VINI BIANCHI	20 VOCI
--------------	---------

VINI ROSSI	7 VOCI
------------	--------

VINI ROSATI	1 VOCE
-------------	--------

LE PICCOLE	4 VOCI
------------	--------

BIRRE ARTIGIANALI	4 VOCI
-------------------	--------

BEVANDE	19 VOCI
---------	---------

CAFFETTERIA E DISTILLATI	6 VOCI
--------------------------	--------

ANTIPASTI DI MARE

FREDDI

MARE FREDDO	18,00 €
COCKTAIL DI GAMBERETTI	10,00 €
INSALATA DI MARE	12,00 €
POLIPO OLIO E LIMONE	12,00 €
TARTARE DI TONNO	13,00 €

CALDI

COZZE E VONGOLE ALLA MARINARA	12,00 €
PEPATA DI COZZE	10,00 €
POLIPETTI ALLA LUCIANA	12,00 €
SAUTÈ DI VERACI	14,00 €

ANTIPASTI DI TERRA

ANTIPASTO DELLA CASA	15,00 €
BRUSCHETTE AL CILIEGINO	6,00 €
BRUSCHETTE MISTE	6,00 €
PROSCIUTTO CRUDO E BUFALA	10,00 €
FRITTURA ALL'ITALIANA	9,00 €

PRIMI PIATTI DI MARE

TAGLIOLINI AI FRUTTI DI MARE	13,00 €
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI	16,00 €
LINGUINE AL CARTOCCIO	16,00 €
LINGUINE ALL'ASTICE	22,00 €

PRIMI PIATTI DI MARE

segue

SCIALATIELLI ALLO SCOGLIO	16,00 €
PENNETTE ALLA VODKA	13,00 €
PENNETTE ASPARAGI E GAMBERI	13,00 €
GNOCCHI VERDI AL SAMONE	13,00 €
RISOTTO ALLA PESCATORA	14,00 €
<i>bianco o rosso, minimo due porzioni</i>	
PACCHERI AL TONNO FRESCO	13,00 €

PRIMI PIATTI DI TERRA

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE	13,00 €
TAGLIATELLE AL TARTUFO	14,00 €
TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI	13,00 €
TAGLIATELLE AL RAGÙ	11,00 €
TORTELLINI ALLA BOSCAIOLA	13,00 €

SECONDI PIATTI DI MARE

FRITTURA MISTA DI PESCE	16,00 €
GRIGLIATA DI PESCE	20,00 €
TRANCIO DI SPADA	14,00 €
SPIEDINI DI CALAMARI E GAMBERI	15,00 €
ORATA O SPIGOLA AL FORNO CON PATATE	22,00 €
ORATA O SPIGOLA ALLA GRIGLIA	17,00 €
FILETTI DI SPIGOLA CON PURÈ DI PATATE	13,00 €
TAGLIATA DI TONNO ALLA GRIGLIA	16,00 €

SECONDI PIATTI DI MARE

segue

PESCATO DEL GIORNO 4,50 €
prezzo all'etto, secondo il mercato

SECONDI PIATTI DI TERRA

TAGLIATA AL TARTUFO 22,00 €

TAGLIATA 20,00 €
rucola, grana, aceto balsamico

GRIGLIATA DI CARNE 16,00 €

LOMBATA DI MANZO 17,00 €

FILETTO ALLA GRIGLIA 20,00 €

SCALOPPINE DI VITELLO 12,00 €
al limone o al vino

CONTORNI

INSALATA MISTA 5,00 €	SPINACI 6,00 € <i>all'agro o saltati in padella</i>
INSALATA VERDE 4,00 €	VERDURA ALLA GRIGLIA 5,00 €
PATATINE FRITTE 5,00 €	VERDURE GRATINATE 6,00 €

LE PIZZE

TRE FORNI A LEGNA, DAL 1998

BUFALINA 9,00 €
fiordilatte, mozzarella di bufala, pachini, basilico, parmigiano

CALZONE 9,00 €
mozzarella, cotto, salame, ricotta, pepe

CAPRESE 9,00 €
mozzarella di bufala e pomodoro a fette, basilico, origano

CAPRICCIOSA 9,00 €
pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofini

CRUDO, RUCOLA, GRANA 9,00 €
mozzarella, crudo, rucola e grana

DIAVOLA 8,00 €
pomodoro, mozzarella, salamino piccante

FIORI DI ZUCCA 9,00 €
mozzarella, fiori di zucca, alici, pomodorini gialli

FORNARINA 5,00 €
olio e rosmarino

FRANCESCANA 9,00 €
pomodoro, mozzarella, crudo e funghi

FRUTTI DI MARE 10,00 €
pomodoro, mozzarella, frutti di mare

FUNGHI 8,00 €
pomodoro, mozzarella, funghi

FUNGHI PORCINI 10,00 €
pomodoro, mozzarella, funghi porcini

GIOCOSA 9,00 €
mozzarella, wurstel, patatine

GUSTOSA 10,00 €
pomodoro, mozzarella di bufala, salame piccante, cipolla, gorgonzola

MARGHERITA 7,00 €
pomodoro, mozzarella, basilico

MARGHERITA DOC 10,00 €
pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, parmigiano, pomodorini

MARINARA 6,00 €

pomodoro, aglio e olio

NAPOLETANA 8,00 €
pomodoro, mozzarella, acciughe, origano

NORCINA 8,50 €
pomodoro, mozzarella, salsiccia e funghi

PARMIGIANA 9,50 €
mozzarella, salsiccia, pomodorini, melanzane, basilico, parmigiano

PATATE LESSE E SALSICCIA 8,00 €
mozzarella, patate lesse, salsiccia

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI 8,50 €
pomodoro, mozzarella, cotto e funghi

PROSCIUTTO CRUDO 9,00 €
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo

PROVOLA 9,50 €
provola, speck, rucola, pomodorini

QUATTRO FORMAGGI 8,50 €
mozzarella, emmenthal, fontina, gorgonzola, parmigiano

QUATTRO STAGIONI 9,00 €
pomodoro, mozzarella, olive, funghi, prosciutto cotto, carciofini

SALSICCIA 8,00 €
pomodoro, mozzarella, salsiccia

SALSICCIA E FRIARIELLI 9,00 €
mozzarella, friarielli, salsiccia

SPECK E GORGONZOLA 9,00 €
pomodoro, mozzarella, speck e gorgonzola

STRACCHINO E RUCOLA 8,00 €
mozzarella, stracchino e rucola

TONNO E CIPOLLA 8,50 €
pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla

VEGETARIANA 9,00 €
pomodoro, mozzarella, funghi, zucchine, peperoni, melanzane

WURSTEL 8,00 €
pomodoro, mozzarella, wurstel

SUPPLEMENTI

CRUDO, SPECK	2,00 €	BUFALA, PROVOLA	3,00 €	SENZA GLUTINE	2,00 €
--------------------	--------	-----------------------	--------	---------------------	--------

DOLCI

BABÀ	6,00 €
------------	--------

CANNOLO SICILIANO	6,00 €
-------------------------	--------

CASSATA AL PISTACCHIO	6,00 €
-----------------------------	--------

TIRAMISÙ	6,00 €
----------------	--------

CREMA CATALANA	6,00 €
----------------------	--------

PANNA COTTA	6,00 €
-------------------	--------

vari gusti

PROFITTEROL	6,00 €
-------------------	--------

bianco o nero

DELIZIA AL LIMONE	6,00 €
-------------------------	--------

TORTINO AL CIOCCOLATO	6,00 €
-----------------------------	--------

ANANAS AL NATURALE	5,00 €
--------------------------	--------

DOLCE DEL GIORNO	6,00 €
------------------------	--------

LE BOTTIGLIE DA DESSERT

CAVATINA «GOLD» SPUMANTE MOSCATO	16,00 €
--	---------

Piemonte · 100% Moscato · Metodo Charmat

CANTINA FRATELLI PARDI SAGRANTINO PASSITO DOCG	25,00 €
--	---------

37,5 cl · Montefalco · 100% Sagrantino · Convenzionale

BOLLICINE

DALL'UMBRIA

SCACCIADIAVOLI «BRUT ROSÉ»	27,00 €
----------------------------------	---------

Montefalco · 100% Sagrantino · Metodo Classico

SCACCIADIAVOLI «BRUT»	27,00 €
-----------------------------	---------

Montefalco · 50% Sagrantino, 50% Trebbiano Spoletino · Metodo Classico

BOLLICINE

segue

ARNALDO CAPRAI «BRUT VSQ»	28,00 €
Montefalco · 100% Pinot Nero · Metodo Classico	

DALL'ITALIA

VIGNA DOGARINA «SFORSIN» PROSECCO DOC SPAGO	16,00 €
Treviso · 100% Glera · Metodo Charmat	

VIGNA DOGARINA PROSECCO DOC TREVISO	15,00 €
Treviso · 100% Glera · Metodo Charmat	

FORCHIR «JOY» PROSECCO ROSÉ	18,00 €
Friuli Venezia Giulia · 85% Glera, 15% Pinot Nero · Metodo Charmat	

CORTEAURA FRANCIACORTA SATÈN	35,00 €
Franciacorta · 100% Chardonnay · Metodo Classico	

DALLA FRANCIA

GONET SULCOVA «EXPRESSION INITIALE» CHAMPAGNE	52,00 €
Montgeux · 60% Chardonnay, 40% Pinot Nero · Metodo Champenoise	

VINI BIANCHI

DALL'UMBRIA

SCACCIADIAVOLI «GRECHETTO DOC»	15,00 €
Montefalco · 100% Grechetto · Convenzionale	

ARNALDO CAPRAI «GRECANTE» GRECHETTO DOC	18,00 €
Montefalco · 100% Grechetto · Convenzionale	

DI FILIPPO «GRECHETTO UMBRIA IGT»	15,00 €
Cannara · 100% Grechetto · BIOLOGICO	

CANTINA FRATELLI PARDI «TREBBIANO SPOLETINO DOC»	18,00 €
Montefalco · 100% Trebbiano Spoletino · Convenzionale	

DI FILIPPO «TREBBIANO SPOLETINO UMBRIA IGT»	22,00 €
Cannara · 100% Trebbiano Spoletino · BIOLOGICO	

LUNGAROTTI «L'UM» BIANCO UMBRIA IGT	18,00 €
Torgiano · Vermentino, Chardonnay · Convenzionale	

VINI BIANCHI

segue

DALL'ITALIA

SAPUTI «NOI DUE» CHARDONNAY **16,00 €**

Marche · 95% Chardonnay, 5% Riesling · **BIOLOGICO**

VILLA PIATTI «ARMASANTE» PECORINO **16,00 €**

Marche · 100% Pecorino · **BIOLOGICO**

VILLA PIATTI «SANTIMERO» VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC **16,00 €**

Castelli di Jesi · 100% Verdicchio · **BIOLOGICO**

LA MONACESCA «MONACO RIBELLE» VERDICCHIO DI MATELICA DOC **18,00 €**

Matelica · 100% Verdicchio · Convenzionale

TENUTA SANT'ANTONIO «SOAVE DOC MONTE CERIANI» **18,00 €**

Veneto · 100% Garganega · Convenzionale

FORCHIR «SAUVIGNON» **18,00 €**

Friuli Venezia Giulia · 100% Sauvignon · Convenzionale

ISIDORO POLENCIC «RIBOLLA GIALLA» **21,00 €**

Friuli Venezia Giulia · 100% Ribolla Gialla · Convenzionale

PETER ZEMMER «MÜLLER THURGAU» **20,00 €**

Alto Adige · 100% Müller Thurgau · Convenzionale

PETER ZEMMER «RIESLING» **22,00 €**

Alto Adige · 100% Riesling · Convenzionale

TRAMIN «SELIDA» GEWÜRZTRAMINER **25,00 €**

Alto Adige · 100% Gewürztraminer · Convenzionale

MASTROBERARDINO «GRECO DI TUFO DOCG» **22,00 €**

Campania · 100% Greco di Tufo · Convenzionale

MASTROBERARDINO «FALANGHINA DOC» **22,00 €**

Campania · 100% Falanghina · Convenzionale

CANTINA DI MOGORO «LE GIARE» VERMENTINO DI SARDEGNA DOC **16,00 €**

Sardegna · 100% Vermentino · Convenzionale

LUNAE BOSONI «STREGATO DALLA LUNA» **16,00 €**

Liguria · Greco, Malvasia, Trebbiano · Vino frizzante

VINI ROSSI

DALL'UMBRIA

SCACCIADIAVOLI «SAGRANTINO DOCG»	35,00 €
Montefalco · 100% Sagrantino · Convenzionale	
ARNALDO CAPRAI «MONTEFALCO ROSSO DOC»	20,00 €
Montefalco · 70% Sangiovese, 15% Merlot, 15% Sagrantino · Convenzionale	
DI FILIPPO «MONTEFALCO ROSSO DOC»	18,00 €
Cannara · 60% Sangiovese, 30% Barbera, 10% Sagrantino · BIOLOGICO	
SCACCIADIAVOLI «MONTEFALCO ROSSO DOC»	10,00 €
Montefalco · 60% Sangiovese, 25% Merlot, 15% Sagrantino · Convenzionale	

DALL'ITALIA

TENUTA SANT'ANTONIO «NANFRÈ» VALPOLICELLA DOC	18,00 €
Veneto · Corvina, Rondinella · Convenzionale	
TERENZI «MORELLINO DI SCANSANO DOCG»	18,00 €
Toscana · 100% Sangiovese · Convenzionale	
CUSUMANO «NERO D'AVOLA DOC»	18,00 €
Sicilia · 100% Nero d'Avola · Convenzionale	

VINI ROSATI

IACOPO PAOLUCCI «BACIAFEMMINE»	22,00 €
Todi · 85% Sangiovese, 15% Aleatico · BIOLOGICO	

LE PICCOLE

BOTTIGLIE DA 37,5 CL

SCACCIADIAVOLI «GRECHETTO DOC»	9,00 €
Montefalco · 100% Grechetto · Convenzionale	
SCACCIADIAVOLI «MONTEFALCO ROSSO DOC»	10,00 €
Montefalco · 60% Sangiovese, 25% Merlot, 15% Sagrantino · Convenzionale	
TRAMIN «SELIDA» GEWÜRZTRAMINER	12,50 €
Alto Adige · 100% Gewürztraminer · Convenzionale	
CUSUMANO «NERO D'AVOLA DOC»	18,00 €
Sicilia · 100% Nero d'Avola · Convenzionale	

BIRRE ARTIGIANALI

BIRRIFICIO FLEA · GUALDO TADINO

FLEA «COSTANZA» **5,00 €**

Blonde Ale, chiara · 5,2% · 25 IBU

FLEA «ISABELLA» **5,00 €**

Blonde Ale, chiara, senza glutine · 4,9% · 20 IBU

FLEA «BASTOLA» **5,00 €**

Imperial Red Ale, doppio malto · 6,9% · 25 IBU

FLEA «FEDERICO II EXTRA» **5,00 €**

India Pale Ale · 6,6% · 60 IBU

BEVANDE

ACQUA

ACQUA NATURALIZZATA **2,50 €**

naturale o frizzante

ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA **2,50 €**

Norda o Nepi, naturale o frizzante

ALLA SPINA

BIRRA IN CARAFFA **9,00 €**

1 lt

COCA COLA PICCOLA **3,50 €**

0,33 lt

BIRRA MEDIA **5,00 €**

VINO IN CARAFFA **8,00 €**

1 lt

BIRRA PICCOLA **4,00 €**

COCA COLA IN CARAFFA **8,00 €**

1 lt

VINO IN CARAFFETTA **5,00 €**

0,50 lt

COCA COLA MEDIA **4,00 €**

0,4 lt

VINO IN CARAFFA **3,50 €**

0,25 lt

IN BOTTIGLIA E LATTINA

ICHNUSA AMBRA LIMPIDA 3,50 €

33 cl

ICHNUSA NON FILTRATA 3,50 €

33 cl

HEINEKEN ZERO 3,50 €

33 cl, analcolica

IOI 4,00 €

33 cl, senza glutine

SAN BIAGIO GAUDENS PILS 4,50 €

33 cl

KAPUZINER WEISS 4,00 €

50 cl

COCA COLA 3,00 €

bottiglietta di vetro

LATTINE 3,00 €

coca cola zero, light, senza caffeina, fanta, sprite, the limone e pesca

CAFFETTERIA E DISTILLATI

CAFFÈ, DECAFFEINATO, ORZO 1,50 €

CAPPUCCINO, GINSENG, TISANA,
CAMOMILLA

AMARI 3,50 €

GRAPPA 3,50 €

GRAPPE BARRIQUE 4,50 €

DISTILLATI 4,50 €

whisky, rum, cognac

SENZA GLUTINE

Tutto il menù è disponibile anche senza glutine, su richiesta. Non c'è una carta a parte: si ordina da queste pagine.

IL PESCATO DEL GIORNO

Il pescato del giorno cambia con il mercato. Chiedete in sala che cosa è arrivato stamattina.

SERVIZIO E COPERTO · 2,50 €

Si usano solo materie prime di qualità. Nel caso in cui il prodotto fresco non sia disponibile, verranno usati prodotti congelati.

ALLERGENI

REGOLAMENTO UE 1169/2011

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni ulteriore informazione.

1 Glutine

2 Crostacei

3 Uova

4 Pesce

5 Arachidi

6 Soia

7 Latte e latticini

8 Frutta a guscio

9 Sedano

10 Senape

11 Semi di sesamo

12 Solfiti

13 Lupini

14 Molluschi

«Ti facciamo sentire a casa: qualunque esigenza tu abbia, per noi è un piacere soddisfarla.»

SI PRENOTA SOLO AL TELEFONO

0742 357585