

il menù di oggi!

POLPO IN BARATTOLO 12.00 - POLPO ALL'AMATRICINA 12.00

TARTARE DI TONNO 15.00

INSALATA DI MARE (Express) 14.00

SALMONE O SPIGOLA O BRANZINO MARINATI (Express) 12.00

BUFALA E CRUDO 14.00 - TAVOLOZZA DI SALUMI 12.00

CARPACCIO DI ZUCCHINE (Signature dish) 9.00

VEGETALI IN TEMPURA 9.00 - INSALATA DI CARCIOFI 12.00

SOUTE'....12.00

FRITTO DI BACCALA' E CARCIOFI 14.00

FRITTURA DI MOSCARDINI 12.00

•

SAPORI ROMANI (Carbonara, Cacio e Pepe, Gricia, Amatriciana) 12,00

SPAGHETTONI ALLE VONGOLE VERACI 16.00

TONNARELLI AI FRUTTI DI MARE 18.00

TAGLIOLINI ALL'ASTICE 26.00

CACIONARA 12.00 ed anche la STRACCIONARA 12.00

FETTUCCINE ALICI, MENTA E PECORINO 14.00

FETTUCCINE PORCINI E VONGOLE 18.00

•

ABBACCHIO ALLA SCOTTADITO 19.00

TAGLIATA DI MANZO DANESE, CHIPS DI PATATE 22.00

POLLETTO SPEZIATO E PATATE RISSOLER 18.00

FILETTO DI MAIALINO AI PEPI CON ZUCCHINE GRIGLIATE 16.00

TAGLIATA DI POLLO ALLE ERBE CON ASPARAGI 14.00

COSTATA DI MANZO IRLANDESE (600 gr) 28.00

FILETTO DI MANZO IRLANDESE AI FIORI DI ZUCCA E PROVOLA O FUNGHI E CARCIOFI 28.00

FILETTI DI BRANZINO IN CROSTA DI ZUCCHINE 18.00

TONNO SCOTTATO 24.00

ORATA DEL MEDITERRANEO 18.00

FILETTO DI SALMONE NORVEGESE ALLA GRIGLIA 18.00

GRIGLIATA MISTA DI MARE (2 pax) 42.00

VERDURE DI STAGIONE - CONTORNO DEL GIORNO 7.00

la cantina dei bianchi!...

ARNEIS BLANGE' CERETTO	24.00
FRASCATI TERRE DEI GRIFI FONTANA CANDIDA	16.00 - 9.00
CHARDONNAY GRAND CRU RAPITALA'	33.00
FIANO DEL SANNIO "JANARE"	22.00
GRECO DEL SANNIO "JANARE"	19.50
MOSCATO GIALLO GOLD MUSKATELLER KOSSLER	22.00
CHIARO DI LUNA MULLER THURGAU (vino mosso) SANTI	18.00
GRILLO RAPITALA' (biologico)	18.00
LA PETTEGOLA BANFI	19.00
CHARDONNAY S. OSVALDO	16.00
SAUVIGNON S. OSVALDO	18.00
VERMENTINO FUNTANALIRAS	23.00
GEWURTZTRAMINER ST. MICHAEL - EPPAN	29.00
FALAGHINA DEL SANNIO MASTROBERARDINO	19.50
FALANGHINA SANNIO "JANARE"	16.00
VERMENTINO ATARGAI CANTINA MONTI	18.00
FRANCIACORTA MONOGRAM CUVÉE	34.00
PROSECCO DI VALDOBBIADENE D.O.C.G. SUTTO	22.00

...e i vini rossi!

CABERNET SAUVIGNON S.OSVALDO	19.00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CA' RUGATE	59.00
SYRAH DI TOSCANA BUCCIANERA	18.00
SYRAH TELLUS	24.00
NEGROAMARO CASTELLO MONACI	16.50
PRIMITIVO CASTELLO MONACI	16.50
MALVASIA NERACASTELLOMONACI	19.00
BARBERA D'ALBA CA' DEL BAIO	21.00
MERLOT DEL LAZIO TOGALE FONTANA CANDIDA	18.00
MORELLINO DI SCANSANO CERRETO PIANO	19.00
CANNONAU AUDARYA	19.00
CHIANTI SASSOCUPO BUCCIANERA	22.00
BRUNELLO DI MONTALCINO VERBENA	62.00
ROSSO DI MONTALCINO VERBENA	29.00