

Le nostre proposte a Pranzo...

Antipasti di Pesce

<i>Carpaccio di Pesce Spada, Olio e Limone</i>	€ 16,00
<i>Salmonc Marlnato al Finocchietto e Pepe Verde</i>	€ 13,00
<i>Piccola Fantasia di Mare dell'Aloha</i>	€ 16,00
<i>Polpo al Vapore, Pomini e Olive Taggiasche</i>	€ 15,00
<i>Insalatina di Gamberi al Balsamico, Pomodoro e Grana</i>	€ 13,00
<i>Alici Marinate in Olio Extravergine e Aceto</i>	€ 10,00
<i>Frittura di Bianchetti e Verdure</i>	€ 10,00
<i>Gamberoni al Vapore in Salsa Catalana</i>	€ 16,00
<i>Cozze e Vongole alla Marinara</i>	€ 10,00

Piatti Freddi e Insalatone

<i>Prosciutto Crudo e Melone</i>	€ 10,00
<i>Carpaccio di Bresaola, Rucola e Grana</i>	€ 10,00
<i>Tagliere di Salumi e Formaggio</i>	€ 12,00
<i>Insalata Caprese</i>	€ 8,50
ESTIVA: <i>Lattuga, Pomodoro, Carote, Radicchio, Mozzarella, Tonno, Olive</i>	€ 9,50
ESOTICA: <i>Rucola, Mais, Germogli di Soia, Cuori di Palma, Gamberi, Anansi</i>	€ 9,50
ALOHA: <i>Lattuga, Pomodoro, Speck, Bufala, Cetriolo</i>	€ 8,00
RUSTICA: <i>Pomodoro, Cipolla, Patate, Uovo Sodo, Salame</i>	€ 8,00

Coperto e Servizio

€ 2,00

La Pasta

<i>Spaghetti alle Vongole Veraci</i>	€ 14,00
<i>Tagliolini Gamberi e Zucchine</i>	€ 12,00
<i>Ravioli di Spigola alla Pescatrice</i>	€ 14,00
<i>Strozzapreti ai Frutti di Mare e Molluschi</i>	€ 12,00
<i>Tagliolini all'Astice</i>	€ 18,00
<i>Gnocchetti al Salmore e Asparagi</i>	€ 12,00
<i>Cappelletti al Ragù</i>	€ 9,00
<i>Ravioli Burro e Salvia</i>	€ 9,00
<i>Strozzapreti Panna e Speck</i>	€ 9,00
<i>Penne al Pomodoro</i>	€ 6,50

I Contorni

<i>Patate al Forno</i>	€ 6,00
<i>Patate Fritte</i>	€ 6,00
<i>Insalata Mix</i>	€ 6,00
<i>Pinzimonio</i>	€ 7,00
<i>Verdure al Vapore</i>	€ 6,00
<i>Verdure Fritte</i>	€ 6,00

Le Pietanze

<i>Frittura di Calamari e Gamberi</i>	€ 15,00
<i>Spigola/Orata ai Ferri</i>	€ 5,00 all'etto
<i>Filetto di Tonno ai Ferri</i>	€ 18,00
<i>Spiedini di Seppia e Gamberi</i>	€ 16,00
<i>Cappesante Gratinata</i>	€ 14,00
<i>Mazzancolle ai Ferri</i>	€ 16,00
<i>Fish e³ Chips</i>	€ 10,00
 <i>Coperto e Servizio</i>	 € 2,00

I Dessert

<i>Semifreddo al Mascarpone con Crema Gianduia e Nocciole</i>	€ 8,00
<i>Cheesecake di Robiola con Sciroppo Freddo di Fragole</i>	€ 7,00
<i>Yogurt Freddo e Caldo con Melone e Caramello</i>	€ 8,00
<i>Muose di Cioccolato Bianco con Granella di Mandorle</i>	€ 8,00
<i>Crema Catalana con Croccante allo Zucchero di Canna</i>	€ 8,00
<i>Salame al Cioccolato con Crema di Vaniglia</i>	€ 7,00
<i>Panna Cotta alla Vaniglia con Frutti di Bosco</i>	€ 7,00
<i>Tortino al Cioccolato Caldo con Gelato alla Menta</i>	€ 8,00
<i>Gran Piatto di Frutta Fresca</i>	€ 8,00
<i>Sorbetto al Limone - Caffè</i>	€ 4,00
<i>Fragole al Naturale</i>	€ 4,50
<i>Fragole con Gelato</i>	€ 5,50
<i>Macedonia di Frutta Fresca</i>	€ 5,00
<i>Taglio d'Ananas</i>	€ 4,50
<i>Cocomero</i>	€ 4,50

Coperto e Servizio € 2,00

Le nostre proposte a Cena...

Antipasti Caldi e Freddi

<i>Antipasto di Mare dell'Aloha</i>	€ 18,00
<i>Insalata di Mare con Verdurine</i>	€ 15,00
<i>Scampi al Vapore alla Catalana</i>	€ 22,00
<i>Gamberi Rossi al Cartoccio</i>	€ 18,00
<i>Zuppetta di Frutti di Mare e Crostacei</i>	€ 17,00

I nostri Crudi

<i>Tartara di Tonno Pinna Gialla</i>	€ 18,00
<i>Crudo di Cappasanta, Pomodoro Fresco e Basilico</i>	€ 16,00
<i>Carpaccio di Spada Olio e Limone</i>	€ 16,00
<i>Crudi di Gamberi agli Agrumi e Peperoncino</i>	€ 20,00
<i>Gran Piatto di Frutti di Mare (su prenotazione-minimo per due persone)</i>	€ 50,00

La Pasta

<i>Spaghetti alle Vongole Veraci</i>	€ 14,00
<i>Chitarra allo Scoglio (minimo per due persone)</i>	€ 40,00
<i>Paccheri alla Pescatrice e Veraci con Mollicata</i>	€ 15,00
<i>Tagliolini al Grillo di Mare</i>	€ 18,00
<i>Strozzapreti al Nero di Seppia, Gamberi, Pomini e Basilico</i>	€ 15,00
<i>Ravioli di Spigola alle Cappellette e Chps di Porro</i>	€ 16,00
<i>Linguine Aglio, Olio e Bottarga di Muggine</i>	€ 16,00
<i>Strozzapreti al Pesto Genovese con Frittura di Molluschi</i>	€ 15,00

Coperto e Servizio € 2,00

Le Pietanze

<i>Gran Fritto dell'Aloha</i>	€ 18,00
<i>Mazzancolle al Sale di Cervia</i>	€ 20,00
<i>Spiedini di Seppia e Gamberi</i>	€ 16,00
<i>Astice al Vapore, Olio e Limone</i>	€ 28,00
<i>Tagliata di Tonno Rosso</i>	€ 18,00
<i>Pescato del Giorno</i>	da € 4,50 / € 6,50 all'etto, secondo il mercato della giornata
<i>-ai ferri- al sale - al forno-</i>	
<i>Scampi ai Ferri</i>	€ 18,00
<i>Grigliata di Crostacei (minimo per due persone)</i>	€ 80,00
<i>Catalana di Crostacei (su prenotazione, minimo per due persone)</i>	€ 100,00
<i>Granchio Reale dell'Alaska (su prenotazione)</i>	€ 100,00 al Kg

I Contorni

<i>Patate al Forno</i>	€ 6,00
<i>Patate Fritte</i>	€ 6,00
<i>Insalata Mix</i>	€ 6,00
<i>Pinzimonio</i>	€ 7,00

I Piatti della Tradizione Romagnola...

(su prenotazione)

<i>Brodetto di Pesce</i>	€ 18,00
<i>Anguilla ai Ferri</i>	€ 18,00
<i>Baccalà in Umido</i>	€ 15,00
<i>Il Pesce Azzurro ai Ferri</i>	€ 15,00

Coperto e Servizio € 2,00

I Dessert

<i>Semifreddo al Mascarpone con Crema Gianduia e Nocciole</i>	€ 8,00
<i>Cheesecake di Robiola con Sciroppo Freddo di Fragole</i>	€ 7,00
<i>Yogurt Freddo e Caldo con Melone e Caramello</i>	€ 8,00
<i>Muosse di Cioccolato Bianco con Granella di Mandorle</i>	€ 8,00
<i>Crema Catalana con Croccante allo Zucchero di Canna</i>	€ 8,00
<i>Salame al Cioccolato con Crema di Vaniglia</i>	€ 7,00
<i>Panna Cotta alla Vaniglia con Frutti di Bosco</i>	€ 7,00
<i>Tortino al Cioccolato Caldo con Gelato alla Menta</i>	€ 8,00
<i>Gran Piatto di Frutta Fresca</i>	€ 8,00
<i>Sorbetto al Limone - Caffè</i>	€ 4,00

Coperto e Servizio

€ 2,00

La nostra Cantina

I Vini Bianchi...

<i>Chardonnay Doc 2009</i>	<i>Kossler</i>	<i>Trentino Alto Adige</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Muller Thurgau Doc 2009</i>	<i>Kossler</i>	<i>Trentino Alto Adige</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Gewurztraminer Doc 2009</i>	<i>Kossler</i>	<i>Trentino Alto Adige</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>LOWENGANG Chardonnay</i> <i>Vini da Coltivazione Biodinamica</i>	<i>Alois Lageder</i>	<i>Trentino Alto Adige</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>MULLER THURGAU</i>	<i>Alois Lageder</i>	<i>Trentino Alto Adige</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>GEWURZTRAMINER</i>	<i>Alois Lageder</i>	<i>Trentino Alto Adige</i>	<i>€ 26,00</i>
<i>VOGELMAIER Moscato Giallo</i>	<i>Alois Lageder</i>	<i>Trentino Alto Adige</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>BETA DELTA Chardonnay - Pinot Grigio</i> <i>Vini da Coltivazione Biodinamica</i>	<i>Alois Lageder</i>	<i>Trentino Alto Adige</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>TANNHAMMER Chardonnay - Sauvignon</i>	<i>Alois Lageder</i>	<i>Trentino Alto Adige</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Roero Arneis "Re Cit" Doc 2009</i>	<i>Monchiero Carbone</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>RJ Gialla 2009</i>	<i>La Tunella</i>	<i>Friuli Venezia Giulia</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Friulano 2009</i>	<i>La Tunella</i>	<i>Friuli Venezia Giulia</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Pinot Grigio 2009</i>	<i>La Tunella</i>	<i>Friuli Venezia Giulia</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Valmasia (Malvasia Istriana)</i>	<i>La Tunella</i>	<i>Friuli Venezia Giulia</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Sauvignon</i>	<i>LA Tunella</i>	<i>Friuli Venezia Giulia</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Vinnae Ribolla Isonzo</i>	<i>Jerman</i>	<i>Friuli Venezia Giulia</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>Vintage Tunina</i>	<i>Jerman</i>	<i>Friuli Venezia Giulia</i>	<i>€ 36,00</i>
<i>Ribolla Gialla</i>	<i>Poggiobello</i>	<i>Friuli Venezia Giulia</i>	<i>€ 18,00</i>

<i>Vigne di Mezzane Soave Garganega Chardonnay Trebiano di Soave</i>	<i>Az Ag. Corte S. Alda</i>	<i>Veneto</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Trebiano Le Ginestre</i>	<i>Bartolini</i>	<i>Emilia Romagna</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Trebiano Le Ginestre 0,575</i>	<i>Bartolini</i>	<i>Emilia Romagna</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Verdicchio Superiore "Casal di Serra"</i>	<i>Umani Ronchi</i>	<i>Marche</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Pecorino Vellodoro "Terre di Chieti"</i>	<i>Umani Ronchi</i>	<i>Marche</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Trebiano "Villa Gemma"</i>	<i>Masciaelli</i>	<i>Abruzzo</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Trebiano "Marina Cvetic" 2006</i>	<i>Masciaelli</i>	<i>Abruzzo</i>	<i>€ 58,00</i>
<i>Passerina Doc 2009</i>	<i>Agriverde</i>	<i>Abruzzo</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Greco di Tufo</i>	<i>A Casa</i>	<i>Campania</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Fiano di Avellino</i>	<i>A Casa</i>	<i>Campania</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Falanghina</i>	<i>A Casa</i>	<i>Campania</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Falanghina</i>	<i>Cantina dei Monaci</i>	<i>Campania</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Greco di Tufo</i>	<i>Cantina dei Monaci</i>	<i>Campania</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Fiano di Avellino</i>	<i>Cantina dei Monaci</i>	<i>Campania</i>	<i>€ 18,00</i>

<i>Polena (Catarratto e Viogner)</i>	<i>Donna Fugata</i>	<i>Sicilia</i>	€ 20,00
<i>La Fuga (Chardonnay)</i>	<i>Donna Fugata</i>	<i>Sicilia</i>	€ 24,00
<i>Monteoro (Vermentino di Gallura Superiore)</i>	<i>Sella e Mosca</i>	<i>Sardegna</i>	€ 22,00

Vini Rose'...

<i>LAGREIN ROSE'</i>	<i>Alois Lageder</i>	<i>Trentino Alto Adige</i>	€ 20,00
----------------------	----------------------	----------------------------	---------

Bollicine...

<i>Maso Martis Riserva 2004</i>	<i>Maso Martis</i>	<i>Trentino Alto Adige</i>	€ 40,00
<i>Cellarius Rosé 2004</i>	<i>Berlucchi</i>	<i>Lombardia</i>	€ 40,00
<i>Franciacorta Docg Storica 61</i>	<i>Berlucchi</i>	<i>Lombardia</i>	€ 40,00
<i>Cuveè Prestige</i>	<i>Cà del Bosco</i>	<i>Lombardia</i>	€ 45,00
<i>Bellavista Cuvée</i>	<i>Bellavista</i>	<i>Lombardia</i>	€ 45,00
<i>Franciacorta Brut</i>	<i>Le Marchesine</i>	<i>Lombardia</i>	€ 30,00
<i>Franciacorta Brut Millesimato</i>	<i>Le Marchesine</i>	<i>Lombardia</i>	€ 42,00
<i>Franciacorta Saten Millesimato</i>	<i>Le Marchesine</i>	<i>Lombardia</i>	€ 42,00
<i>Franciacorta Rosé Millesimato</i>	<i>Le Marchesine</i>	<i>Lombardia</i>	€ 38,00
<i>Prosecco di Valdobbiadene Sup. Cartizze Dry</i>	<i>Merotto</i>	<i>Veneto</i>	€ 32,00
<i>Prosecco Spago "Sopralerighe"</i>	<i>Sopralerighe</i>	<i>Veneto</i>	€ 12,00
<i>Chemant Extra Dry Manzoni Prosecco</i>	<i>Colli del Soligo</i>	<i>Veneto</i>	€ 12,00
<i>Prosecco Valdobbiadene Extra Dry</i>	<i>Foss Marai</i>	<i>Veneto</i>	€ 24,00
<i>Pignoletto Frizzante</i>	<i>Az. Agricola Cinti Florianò</i>	<i>Emilia Romagna</i>	€ 14,00
<i>Pruno Nero Lambrusco</i>	<i>Cbiarli</i>	<i>Emilia Romagna</i>	€ 14,00

Champagne...

<i>Louis Costant Brut</i>	<i>Louis Costant</i>	€ 40,00
<i>Blanc de Blanc Signature</i>	<i>Drappier</i>	€ 58,00
<i>Carte d'Or Magnum</i>	<i>Drappier</i>	€100,00
<i>Cuvée de la Sommelier</i>	<i>Marie Stuart</i>	€ 90,00

I Vini Dolci...

<i>ROSENMUSKATELLER Moscato Rosa 0,5 l</i> <i>Al Calice</i>	<i>Alois Lageder</i>	€ 56,00 € 8,00
<i>Moscato d'Asti</i> <i>Al Calice</i>	<i>Cà del Baio</i>	€ 20,00 € 5,00
<i>Passito di Pantelleria "Ben Rye" Da Uve di Zibibbo</i> <i>Al Calice</i>	<i>Donna Fugata</i>	€ 56,00 € 8,00

I Vini Rossi...

<i>LINDENBURG LAGREIN</i> <i>Vini da Coltivazione Biodinamica</i>	<i>Alois Lageder</i>	<i>Trentino Alto Adige</i>	€ 50,00
<i>PINOT NOIR</i>	<i>Alois Lageder</i>	<i>Trentino Alto Adige</i>	€ 24,00
<i>LAGREIN</i>	<i>Alois Lageder</i>	<i>Trentino Alto Adige</i>	€ 22,00
<i>Chianti Classico Docg 2006</i>	<i>Capraia</i>	<i>Toscana</i>	€ 20,00
<i>Morellino di Scansano "Spiaggiole" Doc 2007</i>	<i>Poggio Maestrino e Spiaggiole</i>	<i>Toscana</i>	€ 20,00
<i>Sangiovese di Romagna Superiore "Centurione"</i>	<i>Ferrucci</i>	<i>Emilia Romagna</i>	€ 16,00
<i>Sangiovese "Le Viole"</i>	<i>Bartolini</i>	<i>Emilia Romagna</i>	€ 12,00
<i>VIGNA DEI CILIEGI</i>	<i>Vini dei Burubò Bagnacavallo</i>	<i>Emilia Romagna</i>	€ 20,00
<i>Canta Lupi Salento Primitivo</i>	<i>Conti Zecca</i>	<i>Puglia</i>	€ 16,00
<i>Canta Lupi Negramaro del Salento</i>	<i>Conti Zecca</i>	<i>Puglia</i>	€ 16,00
<i>Nero d'Avola "Sedara"</i>	<i>Donna Fugata</i>	<i>Sicilia</i>	€ 18,00
<i>Nero d'Avola "Sedara" 0,575</i>	<i>Donna Fugata</i>	<i>Sicilia</i>	€ 8,00