



MENU' DEGUSTAZIONE

Minimo 2 porzioni

ANTIPASTO PICCOLO OCEANO

(Misto caldo e freddo)

BIS DI PRIMI

Gocchi al salmone – Risotto ai frutti di mare

SORBETTO AL LIMONE

GRIGLIATA DI PESCE

FRITTO MISTO

CONTORNI MISTI

€ 35,00 a porzione

Bevande escluse

Pane e coperto € 2,00

N.B. Si avverte la gentile clientela che in alcuni periodi dell'anno alcuni prodotti possono essere usati surgelati o congelati



MENU DEL GIORNO

ANTIPASTO

Cozze alla marinara oppure crudità

PRIMO

Spaghetti alle vongole

TRIS DI SECONDI

Fritto misto

Polipo del pescatore

Tagliata di tonno

DESSERT

Delizia al limone e liquirizia

€ 30,00 a porzione minimo due porzioni BEVANDE ESCLUSE

CRUDITÀ

CARPACCIO DI POLIPO	€ 11,00
OSTRICHE	€ 13,00
TARTARE DI TONNO	€ 15,00
TARTARE DI SALMONE	€ 15,00
CRUDITÀ MISTE piccola - grande	€ 15,00 – 25,00
TRIS DI CARPACCIO (branzino, salmone, tonno)	€ 18,00



ANTIPASTI DI TERRA

BRUSCHETTE AL POMODORO	€ 5,00
BRUSCHETTE MEDITERRANEE (pomodoro e prosciutto crudo)	€ 9,00
ANTIPASTO ALL'ITALIANA	€ 9,00
BRUSCHETTE MISTE (pomodoro, salmone e prosciutto crudo)	€ 9,00
PROSCIUTTO CRUDO / OPPURE SPEAK	€ 9,00
PROSCIUTTO E MELONE (in stagione)	€ 10.00

ANTI PASTI DI MARE

FANTASIA DI MARE TIEPIDA	€11.00
COZZE ALLA MARINARA – TARANTINA	€ 11,00
LUMACHINE	€ 11,00
COCKTAIL DI GAMBERETTI	€ 13,00
INSALATA DI MARE	€ 12,00
SOUTÈ DI COZZE E VONGOLE MARINARA/TARANTINA	€ 13,00
MOSCARDINI AL VINO ROSSO	€ 13,00
COZZE RIPIENE	€ 13,00
VONGOLE ALLA MARINARA – TARANTINA	€ 13,00
ZUPPETTA DELL'OCEANO	€ 13,00
CAPESANTE AL GRATIN	€ 13,00
SALMONE AFFUMICATO	€ 13,00
PINZIMONIO DI POLIPO CON SALSA GRECA	€ 13,00
POLIPO CALDO CON PATATE	€ 13,00
DELIZIE CALDE DELL'OCEANO (minimo 2 persone) a porzione	€ 16,00
PICCOLO OCEANO (minimo 2 porzioni)	(a porzione) € 16,00



PRIMI PIATTI DI MARE

SPAGHETTI AL CARTOCCIO (IN BIANCO)	€ 10,00
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE	€ 10,00
RISOTTO AL TREVIGIANO E POLPA DI GRANCHIO	€ 10,00
TAGLIOLINI AL SALMONE	€ 10,00
RISOTTO CON POLIPO	€ 11,00
GNOCCHI AI GAMBERETTI	€ 11,00
SPAGHETTI VONGOLE VERACI	€ 12,00
PACCHERI ALLA CARBONARA DI MARE	€ 12,00
RISOTTO NERO DI SEPPIA	€ 12,00
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO	€ 15,00
RISOTTO ALL'INDIANA	€ 16,00
RISOTTO ALL'ASTICE E RUCOLA	€ 18,00
TORTELLI DI PESCE (Branzino o Salmone o Spada BURRO E FORMAGGIO)	€ 12,00
TRIS DI PRIMI (minimo 2 porzioni) (Gnocchi al Salmone – Riso ai frutti di mare – Spaghetti al cartoccio)	(a porzione) € 14,00



PRIMI PIATTI DI TERRA

PENNE ALL'ARRABIATA	€ 8,00
GNOCCHI AL GORGONZOLA	€ 8,00
RISOTTO AGLI ASPARAGI	€ 8,00
RISOTTO AL LAMBRUSCO	€ 8,00
RISOTTO AI PORCINI	€ 9,00
RISOTTO MILANESE	€ 9,00
CAPPELLETTI IN BRODO o ALLA PANNA	€ 9,00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	€ 8,50
TORTELLI DI ZUCCA	€ 8,50
TORTELLI VERDI	€ 8,50
GRAMIGNA DELLA CASA	€ 8,50
TRIS DI PRIMI (minimo 2 persone) a porzione (Tortelli di zucca – Tortelli Verdi – Risotto ai porcini)	€ 13,00



SECONDI DI MARE

CALAMARI FRITTI	€ 13,00
SEPIE ALLA GRIGLIA	€ 13,00
TRANCIO DI SALMONE ALLA GRIGLIA	€ 14,00
SPIEDINI DI PESCE	€ 14,00
TRANCIO DI PESCE SPADA ALLA GRIGLIA	€ 14,00
FRITTO MISTO	€ 15,00
GRATINATO MISTO	€ 15,00
BRANZINO ALLA GRIGLIA	€ 16,00
SOGLIOLA ALLA GRIGLIA	€ 16,00
POLIPO DEL PESCATORE	€ 16,50
GAMBERONI ALLA GRIGLIA	€ 17,00
TAGLIATA DI TONNO	€ 17,00
CODA DI ROSPO ALLA GRIGLIA	€ 17,00
BRANZINO AL CARTOCCIO	€ 17,00
TRIS SECONDI (fritto misto, polipo del pescatore, tagliata di tonno)	€ 18,00
1/2 ASTICE A PIACERE	€ 20,00
GRIGLIATA MISTA	€ 20,00
CROSTACEI ALLA CATALANA (minimo 2 porzioni) a porzione (astice - scampi - gamberoni)	€ 27,00

SU PRENOTAZIONE

ARAGOSTA / GRANCHI

PAELLA ALLA VALENCIANA

ZUPPA DI PESCE IN TERRACOTTA



SECONDI DI TERRA

COTOLETTA ALLA MILANESE	€ 9,00
PAILLARD ALLA GRIGLIA	€ 9,00
SCALOPPINA AL LIMONE o ALL'ACETO BALSAMICO o AL VINO BIANCO	€ 8,50
VITELLO TONNATO	€ 8,50
CARPACCIO GRANA - RUCOLA - SEDANO	€ 9,50
SCALOPPINA AI PORCINI	€ 10,00
CARPACCIO AI PORCINI	€ 10,00
GRIGLIATA DI CARNE	€ 14,00
TAGLIATA DI MANZO	€ 15,00
COSTATA ALLA GRIGLIA	€ 17,00
FILETTO A SCELTA Ferri, Pepe Verde, Aceto balsamico, Porcini Crema di tartufo	€ 18,00
FILETTO "ROBERSPIERRE" + CONTORNO (minimo 2 persone) a porzione	€ 25,00

CONTORNI

INSALATA VERDE o MISTA	€ 4,00	ZUCCHINE FRITTE	€ 4,00
PATATE AL ROSMARINO	€ 4,00	CIPOLLINE ALL'ACETO BALSAMICO	€ 4,00
PATATE LESSE	€ 4,00	VERDURE ALLA GRIGLIA	€ 5,00
VERDURA COTTA	€ 4,00	PINZIMONIO	€ 5,00
SPINACI	€ 4,00	PORCINI FRITTI	€ 5,00
PATATE FRITTE	€ 4,00		

FORMAGGI

FORMAGGI DA DESSERT (Gorgonzola, Parmigiano, Pecorino, Taleggio, Emmenthal)	€ 5,00
FORMAGGI DA SECONDO (Gorgonzola, Parmigiano, Pecorino, Taleggio, Emmenthal)	€ 10,00
CAPRESE	€ 10,00
MOZZARELLA DI BUFALA	€ 10,00



PIZZA A PASTA ALTA (Tipo Napoletana)

MARINARA (pomodoro, aglio, olio, prezzemolo origano)	€ 5,00
MARGHERITA (pomodoro, mozzarella)	€ 5,00
BUFALA (pomodoro, mozzarella di bufala)	€ 7,00

A RICHIESTA ALTRE FARCITURE

PIZZA AL METRO

½ METRO MARGHERITA	€ 13,00
½ 3 gusti a scelta	€ secondo i gusti scelti

PIZZE NOVITÀ

ESTIVA n° 1 base <i>gnocchetto, prosciutto crudo, bufala, pomodorini freschi, rucola</i>	€ 8,00
ESTIVA n° 2 base <i>gnocchetto, salame, scaglie di grana, pomodorini freschi, aceto balsamico</i>	€ 8,00
RUSTICA <i>pomodoro, mozzarella, patata schiacciata, pancetta</i>	€ 8,00
TRENTINA <i>pomodoro, mozzarella, mela, prosciutto crudo</i>	€ 8,00
SAN VALENTINO <i>pomodoro, mozzarella, speck, mascarpone</i>	€ 8,00
TARTUFATA <i>pomodoro, mozzarella, crema di tartufo, pancetta, porcini</i>	€ 9,00
PIZZA "NDUJA" <i>pomodoro, mozzarella, nduja</i>	€ 7,00
SCIACCHETTANA <i>pomodoro, cipolla, acciughe, grana, aglio, prezzemolo</i>	€ 7,00
SEADAS <i>mozzarella, pecorino, miele</i>	€ 7,00
TROPEA <i>MOZZ.'NDUJAE CIPOLLA DI TROEA A CRUDO</i>	€ 7,50
BURRATA <i>POMODORO,PROSCIUTTO CRUDO,RUCOLA,BURRATA</i>	€ 9,00
GUSTOSA <i>BASE GNOCCETTO+BUFALA,POMODORINI, MIRTILLI,BUCCIA DI LIMONE</i>	€ 9,00
MORTADELLA <i>BASE GNOCCETTO,MORTADELLA,BUFALA,PISTACCHIO,POMODORINI</i>	€ 8,00



PIZZE

GNOCCHETTO <i>olio, sale, rosmarino</i>	€ 3,00
GNOCCHETTO PRIMAVERA <i>pomodoro, mozzarella di bufala, olio e aromi</i>	€ 4,00
MARINARA <i>pomodoro, aglio, olio, prezzemolo, origano</i>	€ 5,00
MARGHERITA <i>pomodoro, mozzarella</i>	€ 5,00
RICOTTA <i>pomodoro, mozzarella, ricotta</i>	€ 5,00
NAPOLI <i>pomodoro, mozzarella, acciughe, origano</i>	€ 5,50
ROMANA <i>pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe</i>	€ 5,50
SICILIANA <i>pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, olive</i>	€ 5,50
WÛRSTEL <i>pomodoro, mozzarella, wurstel</i>	€ 6,00
PROSCIUTTO COTTO <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>	€ 6,00
FUNGHI <i>pomodoro, mozzarella, funghi</i>	€ 6,00
CARCIOFI <i>pomodoro, mozzarella, carciofi.</i>	€ 6,50
PROSCIUTTO E FUNGHI <i>pomodoro, mozzarella, cotto, funghi</i>	€ 6,50
SALAMINO PICCANTE <i>pomodoro, mozzarella, salamino piccante</i>	€ 6,50
SALSICCIA <i>pomodoro, mozzarella, salsiccia</i>	€ 6,50
RUCOLA <i>pomodoro, mozzarella, rucola</i>	€ 6,50
MELANZANE <i>pomodoro, mozzarella, melanzane</i>	€ 6,50
GORGONZOLA <i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola</i>	€ 6,50
QATTRO FORMAGGI <i>pomodoro, mozzarella, ricotta, emmenthal, gorgonzola</i>	€ 7,00
QUATTRO STAGIONI <i>pomodoro, mozzarella, cotto, carciofi, funghi, salsiccia</i>	€ 7,00
NANDO <i>bianca, salsiccia, radicchio, grana</i>	€ 7,50
BUFALA <i>pomodoro, mozzarella di bufala</i>	€ 7,00
CAPRICCIOSA <i>pomodoro, mozzarella, cotto, carciofi, funghi, wurstel, olive</i>	€ 6,50
POLIPO E PESTO <i>mozzarella, polipo, pesto alla genovese, pomodorino fresco</i>	€ 9,00



CALZONE <i>mozzarella, pomodoro, cotto, funghi</i>	€ 7,00
TONNO E CIPOLLA <i>pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla</i>	€ 7,00
SALSICCIA e FRIARIELLI <i>mozzarella, salsiccia piccante, friarielli</i>	€ 8,00
MELISSA <i>pomodoro, mozzarella, tonno, ricotta, salame piccante</i>	€ 8,00
PANCETTA E RUCOLA <i>pomodoro, mozzarella, pancetta, rucola</i>	€ 8,00
STRACCHINO E RUCOLA <i>pomodoro, mozzarella, stracchino, rucola</i>	€ 8,00
RADICCHIO E GRANA <i>pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, grana</i>	€ 8,00
SPECIALE <i>pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro fresco, origano</i>	€ 8,00
VEGETARIANA <i>pomodoro, mozzarella, verdura alla griglia</i>	€ 8,00
PICCOLO OCEANO <i>pomodoro, mozzarella, salamino piccante, funghi, cotto, salsiccia, wurstel, carciofi</i>	€ 8,50
CRUDO <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo</i>	€ 8,50
SPECK <i>pomodoro, mozzarella, speck</i>	€ 8,50
GHIOTTELLA <i>pomodoro, mozzarella, radicchio, pancetta in forno, grana</i>	€ 8,50
ITALIANA <i>pomodoro, mozzarella, stracchino, spinaci, pomodorini</i>	€ 8,50
VULCANO DELL'EMILIA <i>pomodoro, mozzarella lattuga, crudo, parmigiano a scaglie</i>	€ 8,50
DELIZIOSA <i>pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola, pomodorini freschi</i>	€ 9,00
SALMONE <i>pomodoro, mozzarella, salmone</i>	€ 8,50
PORCINI <i>pomodoro, mozzarella, porcini</i>	€ 9,00
PAZZA <i>(a seconda dell'umore del pizzaiolo)</i>	€ 8,50
REGGIANA <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, calamari fritti, scaglie di grana</i>	€ 9,00
FRUTTI DI MARE <i>pomodoro, frutti di mare, olio, aglio, origano</i>	€ 9,00

AGGIUNTA INGREDIENTI €0,50

AGGIUNTA TIRATA €2,00

AGGIUNTA DI CRUD, SPECK, PATATINE, PORCINI € 2,00 AGGIUNTA PASTA ALTA € 1,00

Ingredienti pasta pizza: farina di grano tenero tipo 00 acqua, sale, lievito di birra, olio extravergine di oliva



BIRRE

BIRRE IN BOTTIGLIA 33 cl - 66 cl	€ 4,00 - 5,00
BIRRA ANALCOLICA 33-CL	€ 4,00
SPINA PICCOLA - MEDIA	€ 3,50 - 4,50
SPINA GRANDE (1 Litro)	€ 9,00
BIRRE BOTTIGLIA DA 33 CL	€ 4,00
BIRRA WEISS BOTTIGLIA ½ Lt	€ 5,00
ARTIGIANALE CHIARA "COLLESI" ½ Lt - GRANDE (750 ml)	€ 8,50 - 12,00
ARTIGIANALE AMBRATA, ROSSA O NERA "COLLESI" ½ Lt	€ 10,00

BIBITE

ACQUA LYNX ½ Lt - 1 Lt	€ 1,50 - 3,00
SUCCHI DI FRUTTA	€ 3,00
BIBITA IN LATTINA	€ 3,50
BIBITA SPINA PICCOLA - MEDIA	€ 3,00 - 4,00
BIBITA SPINA GRANDE (1 Litro)	€ 8,00

VINI DELLA CASA

BIANCO FRIZZANTE ¼ Lt - ½ Lt - 1 Lt	€ 3,00 - 5,00 - 10,00
VERDICCHIO FERMO ¼ Lt - ½ Lt - 1 Lt	€ 3,50 - 5,50 - 11,00
ROSATO FRIZZANTE ¼ Lt - ½ Lt - 1 Lt	€ 3,00 - 5,00 - 10,00
ROSSO FERMO "S. GIOVESE" ¼ Lt - ½ Lt - 0'75	€ 3,00 - 5,00 - 9,00
LAMBRUSCO MANTOVANO ROSSO ALLA SPINA ¼ Lt - ½ Lt - 1 Lt	€ 3,00 - 5,00 - 10,00

CAFFÈ E LIQUORI

APERITIVI	€ 3,00
CAFFÈ	€ 1,50
CAPUCCINO	€ 2,50
AMARI	€ 3,00
GRAPPE	€ 3,00
GRAPPE "SELEZIONATE"	da € 3,00 a € 5,00
BRANDY - COGNAC - WHISKY	da € 3,00 a € 6,00



VINI IN BOTTIGLIA

VINI BIANCHI FERMI 75 cl

Donna fugata "VIGNA DI GABRI" (sicilia bianco)	€ 25,00
Lugana Melibeo (santi)	€ 20,00
Gewurztraminer (Hofstatter / Rametz)	€ 20,00
Furlana ex Tocai del Collio (Formentini)	€ 18,00
Sauvignon del Collio (Formentini / Rametz)	€ 18,00
Chardonnay (Formentini)	€ 18,00
Ribolla gialla	€ 18,00
Riesling (Hofstatter / Rametz)	€ 18,00
Greco di Tufo (Mastroberardino)	€ 18,00
Flano d'Avellino (Mastroberardino)	€ 18,00
Falanghina Mora bianca (Mastroberardino)	€ 15,00
Pinot Grigio (S.Anna)	€ 15,00
Vermentino di Sardegna "La Cala" (Sella & Mosca)	€ 15,00
Regaleali Leone (Conte Tasca D'Almerita)	€ 15,00
Corvo Glicine	€ 12,00
Elba bianco(la sabatinaccia)	€ 18,00

VINI BIANCHI FRIZZANTI 75 cl

Sergio Mionetto	€ 18,00
Torbato Brut (Sella & Mosca)	€ 16,00
Prosecco DOC (Mionetto / Andreola)	€ 15,00
Muller Thurgau (Santi)	€ 13,00
Prosecco IGT (Maschio dei cavalieri)	€ 12,00
Pinot nero vinificato bianco (Vanzini)	€ 1
Pignoletto (Righi)	€ 12,00
Ortrugo Piacentino (Valtidone)	€ 12,00
Malvasia (Vari produttori)	€ 12,00

MEZZE BOTTIGLIE 37,5 cl

Fermi:

Fiano di Avellino / Greco di Tufo (Mastroberardino)	€ 10,00
Falanghina (Mastroberardino)	€ 8,00
Pinot Grigio (S. Anna)	€ 8,00
Vermentino La Cala (Sella & Mosca)	€ 8,00

Frizzanti:

Pinot Nero(Vanzini)	€ 8,00
Prosecco (Mionetto /Andreola)	€ 8,00
Franciacorta (F.lli Berlucchi)	€ 12,00



VINI ROSSI FERMI 75 cl

Sassella Valtellina (Negri)	€ 28,00
Valpolicella Ripasso (Bolla)	€ 25,00
Nobile di Montepulciano (Bigi)	€ 25,00
Negroamaro / Primitivo	€ 18,00
Pinot Nero (Hofstatter)	€ 18,00
Valpolicella classico (Bolla)	€ 18,00
Dolcetto / Barbera	€ 15,00
Chianti Gallo Nero	€ 15,00
Nero D'Avola (Tasca D'Almerita)	€ 15,00

VINI ROSSI Frizzanti 75 cl

Bonarda / Gutturnio	€ 12,00
Lambrusco (cantine varie)	€ 12,00
Lambrusco Grasparossa amabile	€ 10,00

MEZZE BOTTIGLIE 37,5 cl

Fermi

Nero D'Avola (Tasca D'Almerita)	€ 9,00
Dolcetto / Barbera	€ 9,00
Chianti	€ 9,00

Frizzanti

Lambrusco(cantine varie)	€ 6,00
--------------------------	--------

VINI ROSATI Fermi 75 cl

Regaleali rosè (Tasca D'Almerita)	€ 15,00
Lagrein rosè (Hofstatter)	€ 15,00
Chiaretto Lago di Garda (Santi)	€ 13,00

VINI ROSATI Frizzanti 75 cl

Vivo rosè (Mionetto)	€ 15,00
----------------------	---------



SPUMANTI E CHAMPAGNE

Deutz	€ 60,00
Laurent Perrier champagne	€ 60,00
Vueve Cliquot Ponsardin	€ 50,00
Franciacorta	€ 30,00
Ferrari	€ 25,00
Cartizze	€ 25,00
Metodo Classico Santa Margherita	€ 25,00
Mionetto Vivo Spumante	€ 15,00
Spumanti dolci	
Bracchetto	€ 20,00
Asti spumante	€ 18,00
Malvasia dolce	€ 15,00

VINI LIQUOROSI

Gewurztraminer Passito (Hofstatter)	€ 35,00
Kabir Donna Fugata (moscato siciliano)	€ 20,00
Moscato siciliano grecale (Florio)	€ 15,00

VINI AL BICCHIERE

Moscato siciliano grecale (Florio)	€ 3,00
Asti spumante	€ 3,00

VINI SELEZIONATI

Gewurztraminer "Kolbenof" (Hofstatter)	€ 35,00
Jermann Ribolla gialla Vinnaie	€ 25,00