

# Antipasti

## FREDDI:

---

**COLAZIONE DEL CAPITANO** € 14

Acciughe del Cantabrico, Cipolla di Tropea, Crostini

**POLPO IN VETRO... DA STAPPARE!** € 15

Servito tiepido con Patate, Olive taggiasche e Pomodorini

**DEGUSTAZIONE ANTIPASTI** € 16

Mix di 5 antipasti

**CATALANA DI CROSTACEI** € 20

Crostacei con Pomodorini, Basilico, Cipolla di Tropea

## CRUDI:

---

**OSTRICHE** al naturale l'una € 3

6 pz. € 15

**TRILOGIA DI TARTARE** € 16

Tartare di Tonno, Salmone, Gambero rosso di Mazara

TRE METRI SOPRA IL CIELO € 19

Carpaccio di Spigola al pesto di Rucola, Battuto di Scampi

Tartare di Salmone Avocado e frutta candita, Capasanta marinata al lime

GHIACCIATA IMPERIALE DI CRUDITA' € 25

Ostriche, Scampi, Gamberoni, Capasanta

CALDI:

---

VONGOLE alla marinara € 9

COZZE alla marinara € 9

COZZE TARANTINA al pomodoro € 12

TRIPPA DI PESCE con coda di rospo € 14

FILETTI DI PAGANELLI con cuori di carciofi € 15

DELIZIA DI CROSTACEI E MOLLUSCHI al gratin € 17

Piadina € 1,5

Fornarina € 3

# Primi piatti

- SPAGHETTI ALLE VONGOLE e Basilico € 13
- STROZZAPRETI ALLA MARINARA € 13  
Ragù di pesce rosso che ci ha insegnato nonna Maria (sgusciato)
- TAGLIATELLINE ALLO SCOGLIO € 14  
Ragù di pesce in bianco (con qualche guscio)
- CHITARRINE AL NERO DI SEPPIA € 15  
Calamaretti e Pesto di Pistacchi
- CARAMELLE € 15  
Ravioli di ricotta con salsa di Pomodori gialli, Burrata  
Colatura di Alici e tartare di Gambero rosso
- NUVOLE VIOLA € 15  
Gnocchi morbidi di patate viola  
con burro salato francese, mazzancolle, salvia fresca

SPAGHETTI IN CROSTA € 17

Scampi e Pomodorini serviti in coccio ricoperti da una crosta di pane

MEZZEMANICHE ALL'ASTICE € 20

Astice (grillo di mare)

## ... altri primi

SPAGHETTI AL POMODORO e Basilico € 8

TAGLIATELLE AL RAGU' € 10

TORTELLINI PASTICCIATI € 10

GNOCCHI AI 4 FORMAGGI e Pistacchi € 10

### AVVISO IMPORTANTE

per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione fornita, a richiesta, dal personale in servizio

# Secondi di pesce

SARDONCINI in GRATICOLA € 12

SPIEDINI MISTI di GAMBERI e CALAMARI € 15

FRITTO MISTO SENZA LISCHE € 16

SOGLIOLE ALLA GRIGLIA € 16

SPIGOLA alla GRIGLIA SPINATA € 17

TAGLIATA DI TONNO € 18

al sale nero delle Hawaii

GAMBERONI in PINZIMONIO € 19

scottati alla griglia , sale grosso di Cervia  
olio extra vergine, pinzimonio di verdure

## GRIGLIATA di PESCE "CAPITANO"

€ 23

1 spiedino di gamberi e 1 spiedino di calamari  
coda di Rospo, trancio di spigola  
gamberone, canestrelli gratinati

## GRIGLIATA di CROSTACEI "IMPERIALE"

€ 60

1 astice (grillo di mare)  
4 mazzancolle ( per 2 persone )  
2 spiedini di gamberi  
4 scampi, pinzimonio

---

## PESCI A PESO

consigliati minimo per 2 persone:

ROMBO	alla griglia	all'etto	€ 6
	al forno con le patate	all'etto	€ 7
	in padella con pomodorini, olive, capperi	all'etto	€ 7
SPIGOLA	alla griglia	all'etto	€ 6
	al sale	all'etto	€ 6
	al forno con le patate	all'etto	€ 7

# Secondi di carne

HAMBURGER con PATATE FRITTE	€ 10
Manzo, insalata, pomodoro, maionese, ketchup	
COTOLETTA con PATATE FRITTE	€ 12
TARTARE	€ 18
Manzo battuto al coltello, pomodori, capperi, olive nere, senape, grana	
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA	€ 18
servito con insalata mista	

## Contorni

PATATE FRITTE	€ 4
INSALATA MISTA	€ 4
VERDURA COTTA	€ 4
MIX VERDURE GRIGLIATE	€ 7
PINZIMONIO DI VERDURE	€ 7

# Insalatone

(solo a mezzogiorno)

## DEL CAPITANO

€ 10

insalata verde, mozzarella  
tonno, pomodori, olive nere

## DELL'AMMIRAGLIO

€ 11

insalata verde, gamberetti  
rucola, mais, grana

## DEL COMANDANTE

€ 11

insalata verde, cotoletta  
carote, cetrioli, grana

## DEL MOZZO

€ 9

insalata verde, pomodori, carote  
mais, cetrioli, funghi, olive nere

## DEL SOTTUFFICIALE

€ 9

pomodori, mozzarella di bufala, basilico



# Piadine

(solo a mezzogiorno)

Sardoncini insalata e cipolla	€ 8
Prosciutto crudo	€ 6,5
Prosciutto crudo e stracchino	€ 7
Prosciutto crudo e mozzarella	€ 7
Prosciutto crudo, stracchino e rucola	€ 7,5
Stracchino e rucola	€ 6,5
Prosciutto cotto e mozzarella	€. 6,5

Coperto e servizio € 2

Per garantire la qualità della nostra cucina, i piatti sono preparati  
in parte, con prodotti surgelati di ottima qualità

# Pizze classiche

<b>MARGHERITA</b>	pomodoro e mozzarella	€ 6
<b>NAPOLI</b>	pomodoro, mozzarella, acciughe e origano	€ 7
<b>SICILIANA</b>	pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive nere e origano	€ 8
<b>MARGHERITA con BUFALA</b>	Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala e basilico	€ 9
<b>DIAVOLA</b>	pomodoro, mozzarella e salame piccante	€ 7,5
<b>WURSTEL</b>	pomodoro, mozzarella e wurstel	€ 7,5
<b>QUATTRO STAGIONI</b>	pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofini e olive	€ 8,5
<b>PROSCIUTTO COTTO e FUNGHI FRESCHI</b>	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi	€ 8,5

**SALSICCIA e FUNGHI FRESCHI** € 8,5  
pomodoro, mozzarella, salsiccia e funghi

**GORGONZOLA e RADICCHIO** € 9,5  
pomodoro, mozzarella, gorgonzola e radicchio rosso

**4 FORMAGGI** € 9,5  
mozzarella, gorgonzola, stracchino e grana

**VEGETARIANA** € 8,5  
mozzarella, pomodorini, zucchine, radicchio, funghi e rucola

## Pizze di mare

**NAPOLI SBAGLIATA** € 8,5  
pomodoro, mozzarella, tonno, acciughe, cipolla e origano

**FRUTTI DI MARE** € 12  
Pomodoro e frutti di mare

**GAMBERI & ZUCCHINE** € 12  
pomodoro, mozzarella, gamberi e zucchine

**DELL'AMMIRAGLIO** € 12  
pomodoro, mozzar, pesce spada, prezzemolo, aglio, semi di papavero

# Pizze speciali

- BURRATINA** € 10  
pomodoro, all'uscita dal forno... prosciutto crudo, rucola, burrata fresca
- PIZZA DEL MAFIOSO** € 10  
pomodoro, mozza, olive, salsiccia, pomod.fresco, capperi, salame piccante
- PUGLIESE** € 10  
Pomodoro, scarola, capperi, burrata , acciughe cantabrico, pomod. gialli
- GUSTOSISSIMA** € 9,5  
pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, mozzarella di bufala e origano
- MARGHERITA DELLO "CHEF"** € 8,5  
mozzarella di bufala, pomodoro fresco, basilico e olio extra vergine
- TIROLESE** € 9  
pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, scamorza affumicata, speck
- MAIALOTTA** € 10  
mozzarella, funghi freschi, salsiccia, mozzarella di bufala, rucola e grana

# Dessert

SORBETTO AL LIMONE	€ 4
SORBETTO AL CAFFÈ'	€ 4
TRILOGIA DI SORBETTI <small>alla frutta</small>	€ 6
PANNA COTTA <small>alle fragole con aceto Balsamico e Miele</small>	€ 6
TORTINO AL CIOCCOLATO CALDO	€ 6
CREMA CATALANA	€ 6
CIALDA CALIFORNIANA	€ 7
MILLEFOGLIE <small>fragole e mascarpone</small>	€ 7
ANANAS AL NATURALE	€ 5
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA	€ 5
FRAGOLE <small>con panna montata o con gelato</small>	€ 6

# Cantina

vino al calice € 3,5

bollicine al calice € 4,0

## MARCHE

---

PASSERINA	Velenosi	€ 16
PECORINO	Velenosi	€ 17
DESIDERIO <small>moscato giallo, moscato bianco</small>	Venturi	€ 17
BIANCHELLO Borgo Torre	C. Morelli	€ 18
SENSUADE rosè <small>lacrima, vernaccia, moscato rosso</small>	Santa Barbara	€ 18
SAUVIGNON BLANC "Animale Celeste"	Santa Barbara	€ 19
VERDICCHIO di Jesi "Le Vaglie"	Santa Barbara	€ 16
VERDICCHIO Sup. "Stefano Antonucci"	Santa Barbara	€ 24
VERDICCHIO Ris. "Tardivo Ma Non Tardo"	Santa Barbara	€ 38
VERDICCHIO Sup. "Gaiospino"	Fatt. Coroncino	€ 30

## ROMAGNA

---

FAMOSO "Rambela"	Randi	€ 15
------------------	-------	------

## SARDEGNA-SICILIA

---

½ VERMENTINO "Giunco" (500 cl)	Mesa	€ 12
--------------------------------	------	------

VERMENTINO "Giunco"	Mesa	€ 17
---------------------	------	------

GOCCE DI LUCE (nero d'avola)	P. Corleone	€ 18
------------------------------	-------------	------

CHATARRATTO CHARDONNAY	P. Corleone	€ 17
------------------------	-------------	------

## PIEMONTE-VENETO

---

ARNEIS BLANGÈ	Ceretto	€ 22
---------------	---------	------

½ LUGANA	Ca' Dei Frati	€ 10
----------	---------------	------

LUGANA	Ca' Dei Frati	€ 19
--------	---------------	------

ROSA DEI FRATI marzemino, sangiovi, groppello	Ca' Dei Frati	€ 19
---	---------------	------

## CAMPANIA

---

FALANGHINA "Vendemmia Tardiva"	Telaro	€ 16
GRECO	Telaro	€ 17
FIANO	Telaro	€ 17

## TRENTINO-FRIULI

---

MOSCATO GIALLO	Aldeno	€ 16
SYLVANER	Valle Isarco	€ 19
RIESLING "Trocken"	Bocksteinhof	€ 20
PINOT BIANCO "Barthenu"	Hofstatter	€ 32
SAUVIGNON "Oberkerschbaum"	Hofstatter	€ 32
DE VITE pinot bianco, muller, sauvignon, riesling	Hofstatter	€ 20
GEWURZTRAMINER	Hofstatter	€ 22
GEWURZTRAMINER "Sanct Valentin"	St. Michael Eppan	€ 29



## FRIULI

---

RIBOLLA GIALLA	Forchir	€ 16
FRIULANO	Le Favole	€ 17
TRAMINER	Le Favole	€ 19
PICAVELT	Le Favole	€ 17
risling, pinot bianco, sauvignon blanc		
SAUVIGNON BLANC "Piere"	Vie di Romans	€ 29
PINOT GRIGIO "Dessimis"	Vie di Romans	€ 29
FLORES DI UIS malvasia, friulano, riesling	Vie di Romans	€ 29
SAUVIGNON "Ronco Delle Mele"	Venica & Venica	€ 35
VINTAGE TUNINA	Jermann	€ 45
sauvignon, chardonnay, ribolla gialla, malvasia, picolit		

## Vini frizzanti

PINOT NERO

Oltrepò Pavese (vinificato in bianco)

Vanzini

€ 15

FAMOSO

"Rambela" Ancestrale

Randi

€ 16

PIGNOLETTO

la Mancina

€ 15

SANGIOVESE rosè

"Vensamè" Ancestrale BIO

Santa Lucia

€ 19

## Bollicine...

PASSERINA BRUT

Velenosi

€ 18

PASSERINA BRUT

Velenosi 1,5 lt. € 35

EXTRA DRY ROSÈ "Fashion Victim"

Astoria

€ 17

PROSECCO	Valdobbiadene "Millesimato"	Astoria	€ 20
PROSECCO	Valdobbiadene "Millesimato"	Astoria	1,5 lt. € 40
PROSECCO	Valdobbiadene "Millesimato"	Astoria	3 lt. € 80
CARTIZZE	"Arzanà"	Astoria	€ 28
TRENTO DOC		Aldeno	€ 22
EXTRA BRUT	"Il 27"	Colletto	€ 26
BRUT		Arunda	€ 30
BRUT ROSÈ		Arunda	€ 33
EXTRA BRUT	"Cuvèe Muggi"	Arunda	€ 35
CHAMPAGNE		L. Mondet	€ 35

# Franciacorta

BRUT "Alma"	375 cl.	Bellavista	€ 23
ROSÈ	375 cl.	Ca dei Frati	€ 20
BRUT "Prestige"	375 cl.	Ca Del Bosco	€ 23
BRUT		Bosio	€ 26
SATÉN		Bosio	€ 28
NATURE		Bosio	€ 30
ROSÈ		Bosio	€ 30
EXTRA BRUT	Millesimato "Boschedor"	Bosio	€ 35
BRUT "Alma"		Bellavista	€ 38
BRUT "Prestige"		Ca Del Bosco	€ 38

# Vini rossi

SANGIOVESE "Sburoun"	Braschi	€ 15
SANGIOVESE "Baccareto" BIO	Santa Lucia	€ 15
BARBERA	Vanzini	€ 15
MERLOT	Le Favole	€ 16
SYRAH	P. di Corleone	€ 17
MONTEPULCIANO "Squarciafico"	Venturi	€ 20
CARIGNANO "Buio"	Mesa	€ 20
CABERNET MERLOT	Colletto	€ 22
SANGIOVESE "Maramia" BIO	Tenuta Mara	€ 38
MONTEPULCIANO "Maschio Da Monte"	Santa barbara	€ 38

# Le Birre Artigianali

VIOLA Chiara	Arduini	75 CL	€ 14
SAN LORENZO Chiara	Barbaforte	75 CL	€ 14
QUADRO Chiara	Barbaforte	75 CL	€ 14
ABETE Rossa	Barbaforte	75 CL	€ 14
COLONIALE Chiara	Benaco 70	75 CL	€ 14
BLANCHE	Benaco 70	75 CL	€ 14
INDIA PALE ALE	Benaco 70	75 CL	€ 15

# Alla spina

Vino bianco	1/4 lt.	€ 3
	1/2 lt.	€ 5
	1 lt.	€ 10
Vino bianco frizzante	1/4 lt.	€ 3
	1/2 lt.	€ 5
	1 lt.	€ 10
Birra alla spina estera	20 cl	€ 3
	40 cl	€ 5
Warsteiner		
Coca cola alla spina	33 cl	€ 3
	50 cl	€ 4

# Bar Caffetteria

birre in bottiglia (Beck's, Ceres, Corona, Tourtel)	€ 4
Acqua minerale Lt. 0,75	€ 2,5
<hr/>	
Bibite in lattina (Fanta, sprite, chinotto, coca cola)	€ 3
<hr/>	
Caffè espresso	€ 1,5
Caffè corretto	€ 2
Caffè "MORETTA"	€ 2,5