

Antipasti di pesce

**Frittoin (capasanta con vellutata di stagione, mantecato di dentice e baccalà, mazzancolle alla griglia, conocchia e code di gambero al vapore, sarda in saor, salmone marinato al tè agrumato e polpettina di mare di giornata)*

Scallops with seasonal vegetable cream, red snapper cream, cod cream, grilled prawns, mantis shrimps, steamed prawn tails, saor sardines, salmon marinated at citrus tea and seafood balls of the day

€ 30

Impepata di cozze alla marinara con crostini

Peppered mussels marinara with croutons

€13

**Capesante e canestrelli al forno*

**Baked scallops and canestrelli (small scallops)*

€18

Baccalà alla veneziana, sarde in saor con polenta e mantecato di Dentice con crostini

Venetian style cod and saor sardine with polenta, snapper cream with croutons

€14

**Soutè dell'Adriatico (cozze, vongole, gamberi, canestrelli, mazzancolla, crostini)*

**The Adriatic Mix Sea food (mussels, clams, shrimps, small scallops, prawns, croutons)*

€20

Antipasti di carne

Selezione di sette tipologie di affettati tipici del territorio, pecorino romano e sardo, emulsione di miele e schiacciata lievito madre di Mattia (consigliato per 2 persone)

Selection of seven typical local cold cuts, pecorino romano cheese and pecorino sardo cheese, honey and flatbread (recommended for 2 people)

€26

Roast-beef all'Inglese di nostra produzione, pomodorino pugliese semi secco, cuore di carciofi, scaglie di grana e senape forte di Dyon

Home made English roast beef, semi-dry tomato, heart of artichokes, parmesan flakes and dyon mustard

€16

Prosciutto crudo del Friuli

con burratina Pugliese e schiacciata lievito madre di Mattia

Raw ham from Friuli with Pugliese burratina cheese and homemade flatbread

€18

Caprese di bufala Campana, pomodoro, scrigno di acciughe del Cantabrico e gocce di basilico

Campana buffalo caprese, tomato, Cantabrian anchovies and drops of basil

€15

**Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti da noi.*

Coperto €2,50

Primi di pesce

**Spaghetti artigianali allo scoglio*

** Spaghettoni with seafood*

€18

Spaghetti artigianali alle vongole

Spaghetti with clams

€15

**Paccheri germe di grano alla busara di scampi*

**Paccheri wheat germ with scampi busara*

€17

Tagliolino al nero con tonno fresco, pomodorini e pesto al basilico

Black tagliolino with fresh tuna, cherry tomatoes and basil pesto

€15

**Gnocchetti di patate della casa con crostacei, pomodorino semi secco, melanzane stufate e burratina affumicata*

**Gnocchi home made with crustaceans, semi dry cherry tomato, stewed aubergines and smoked burratina cheese*

€15

Primi di carne

La carbonara di Giorgino con grana a scaglie

Spaghetti with egg, bacon, parmesan cheese and black pepper

€14

**Lasagna alla Bolognese*

€12

Gnocchetti di patate della casa al pomodoro e burratina Pugliese

Home made gnocchi with tomato and Pugliese burratina cheese

€13

Busiate germe di grano alla Paesana

(Spianata calabra, olive taggiasche pesto al pomodoro secco e grana a scaglie)

Pasta weather germ (bussiate)

Spicy salami from Calabria, taggiasca olives, dry tomato pesto and Parmesan flakes

€12

**Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti da noi*

Coperto €2,50

Secondi di pesce

**Fritto misto con verdure croccanti e polenta*

**Mixed fried fisch with crunchy vegetables and polenta*

€24

**Calamari e code di gamberoni fritti con polenta*

**Calamari and fried prawn tails and polenta*

€18

Grigliata mista di pesce (varia in base al pescato giornaliero)

Mixed grilled fish (varies according to the daily catch)

€28

**Calamari alla griglia*

**Grilled squid*

€16

Pescato del giorno

Fisch of the day

griglia a partire da

mediterranea a partire da

€ 5,5 l'etto

€6.5 l'etto

**** rivolgersi al personale di sala per pezzatura*

Secondi di carne

Tagliata di manzo alle erbe aromatiche (200 GR) con patate al forno

Sliced beef at aromatic herbs (200 GR) with baked potatoes

€21

Hamburger di Sorana (250 GR) pane di nostra produzione, lattuga, compressione di datterino, cheddar e patate fritte con salse di accompagnamento.

Sorana hamburger (250 GR) bread, lettuce, tomato cream, cheddar and french fries with accompanying sauces

€18

Sovracoscia di pollo alla griglia con patate al forno e melanzane stufate

Grilled chicken thigh with baked potatoes and stewed aubergines

€16

**Cotoletta di pollo con patate fritte*

**Chicken schnitzel with french fries*

€14,50

**Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti da noi*

Coperto €2,50

Contorni

Verdure alla griglia

Grilled vegetables

€7

Patate al forno con rosmarino

Baked potatoes with rosemary

€6

Patate fritte

French fries

€5

Insalata mista

Mixed salad

€5

Pomodoro ramato e cipolla di tropea

Coppery tomato and Tropea onion

€5

Insalatone

Inglesina

(rucola, roast-beef all'inglese, carciofi, pomodorino, capperi, crostini, grana a scaglie e senape)

(rocket, English roast beef, artichokes, cherry tomatoes, capers, croutons, flaked parmesan and mustard)

€14

Fritoin

** (brasiliana, rucola, tonno, code di gambero, pomodorini, mais e uova)*

** (Brazilian salad, rocket, tuna, shrimp tails, cherry tomatoes, corn and egg)*

€15

Pineta

(brasiliana, radicchio, carote, bufala, olive taggiasche, capperi, crostini e cipolla di Tropea)

(brasilian salad, radicchio, carrots, buffalo mozzarella, Taggiasca olives, capers, croutons and Tropea onion)

€13

**Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti da noi*

Coperto €2,50

Pizze

Marinara

(pomodoro, aglio, origano)

(tomato, garlic, oregano)

€5

Margherita

(pomodoro, mozzarella)

(tomato, mozzarella, basil)

€6,50

Soleggiata

(Pomodoro, burrata pugliese, pomodorini soleggiati e basilico)

(Tomato, burrata cheese, cherry tomatoes and basil)

€ 9

Diavola

(pomodoro, mozzarella, salamino piccante)

(tomato, mozzarella, spicy salami)

€8,50

Prosciutto e funghi

(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi)

(tomato, mozzarella, ham and mushrooms)

€9

Quattro stagioni

(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, olive taggiasche)

(tomato, mozzarella, ham, champignon mushrooms, artichokes, Taggiasca olives)

€9,50

Viennese

(pomodoro, mozzarella, würstel)

(tomato, mozzarella, frankfurters)

€8,50

Capricciosa

(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi)

(tomato, mozzarella, ham, champignon mushrooms, artichokes)

€9,50

Patatosa

(pomodoro, mozzarella, patate fritte)

(tomato, mozzarella, french fries)

**Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti da noi*

Coperto €2,50

Tonno e cipolla

(pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla di tropea)

(tomato, mozzarella, tuna and onion)

€9

Quattro formaggi

(pomodoro, mozzarella, brie, gorgonzola, grana a scaglie)

(tomato, mozzarella, brie, gorgonzola, flaked parmesan)

€9,50

Gorgo

(pomodoro, mozzarella, gorgonzola e speck)

(tomato, mozzarella, gorgonzola and speck)

€11

Friuli

(pomodoro, mozzarella, rucola, prosciutto crudo del Friuli e scaglie di grana)

(tomato, mozzarella, rocket, raw ham from Friuli and parmesan flakes)

€12

Brie

(pomodoro, mozzarella, brie, pomodorini)

(tomato, mozzarella, brie, cherry tomatoes)

€8

Boscaiola

(pomodoro, mozzarella, funghi porcini e funghi chiodini)

(tomato, mozzarella, porcini mushrooms and honey mushrooms)

€11

Rustica

(pomodoro, mozzarella, patate al forno e porchetta di Treviso)

(tomato, mozzarella, baked potatoes and porchetta ham)

€12

Caprese

(pomodoro, bufala, pomodoro ramato e basilico)

(tomato, buffalo mozzarella, fresh tomato and basil)

€9

**Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti da noi*

Coperto €2,50

Siciliana

(pomodoro, mozzarella, capperi, olive taggiasche, acciughe, cipolla di tropea e peperoncino)

(tomato, mozzarella, capers, Taggiasca olives, anchovies, Tropea onion and chilli pepper)

€9

Frutti di mare

**(pomodoro, mozzarella, pomodorino, cozze, vongole, code di gamberoni, mazzancolla, olio all'aglio e prezzemolo)*

**(tomato, mozzarella, cherry tomato, mussels, clams, prawn tails, prawn, garlic oil and parsley)*

€15

Verdure

(pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni)

(tomato, mozzarella, aubergines, zucchini, peppers)

€9

Parmigiana

(pomodoro, mozzarella, melanzane, grana, basilico e bufala)

(tomato, mozzarella, aubergines, parmesan, basil and buffalo mozzarella)

€10

Soppressa

(pomodoro, mozzarella, porcini e soppressa)

(tomato, mozzarella, porcini mushrooms and soppressa salami)

€10

Autunno

(pomodoro, mozzarella, gorgonzola, peperoni, salsiccia)

(tomato, mozzarella, gorgonzola, peppers, sausage)

€11

**Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti da noi*

Coperto €2,50

Pizze bianche

(Without tomato sauce)

Carbonara

(mozzarella, uova, pancetta e grana a scaglie)

(mozzarella, eggs, bacon and flakes parmesan)

€12

Golosa

(mozzarella, gorgonzola, pomodorini e prosciutto crudo del Friuli)

(mozzarella, gorgonzola, cherry tomatoes and raw ham from Friuli)

€11,50

Treviso

(mozzarella, pomodoro secco, rucola e porchetta di Treviso)

(mozzarella, dried tomato, rocket and Treviso porchetta)

€11

Amatriciana

(mozzarella, pomodorini, cipolla di Tropea, guanciale e pecorino)

(mozzarella, cherry tomato, onion, pork jowls and pecorino cheese)

€12

Brace

(mozzarella, brie, chiodini, porcini e cotto alla brace)

(mozzarella, brie, honey mushrooms, porcini mushrooms and cooked ham)

€12

Leggera

(mozzarella, rucola, pomodorini semi secchi, roast-beef all'inglese, grana a scaglie)

(mozzarella, rocket, semi-dried cherry tomatoes, English roast beef, flaked parmesan)

€12

Italiana

(mozzarella, burratina affumicata, speck e gocce di basilico)

(mozzarella, smoked burratina cheese, speck and drops of basil)

€11,50

Aglie e olio

(Mozzarella, mozzarella di bufala, Olio all'aglio peperoncino fresco e crostini di pane al limone)

(Mozzarella, bufalo mozzarella, garlic oil, fresh chilly pepper and lemon croutons)

Calzone

(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon)

(tomato, mozzarella, ham, champignon mushrooms)

€9.50

**Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti da noi*

Coperto €2,50

Ciambelle

Top

(mozzarella, funghi champignon, spianata calabra, brie..... fuori cottura cotto alla brace)

(mozzarella, champignon mushrooms, spicy salami from Calabria, brie.....at the end of baking cooked ham)

€13,50

Fritoin

(mozzarella, pomodorini semi secchi, olive taggiasche, pesto al basilico fuori cottura burratina e crudo del Friuli)

(mozzarella, semi-dried cherry tomatoes, Taggiasca olives, basil pesto and at the end of baking burratina cheese and Raw ham from Friuli)

€14,50

LE AGGIUNTE VARIANO:

Formaggi da € 2 a € 4,5

Verdure e funghi da € 1 a €3,5

Affettati da € 2,5 a € 3,5

LE PIZZE FANTASIA DEL CLIENTE PARTONO DA BASE PIZZA MARGHERITA

Il nostro impasto di pizza e pane è realizzato con lievito madre vivo (creatore il nostro Mattia)

**Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti da noi*

Coperto €2,50

Acqua

Naturale € 3,50

Frizzante €3,50

Bibite

Coca cola €4,50

Coca cola zero €4,50

Fanta €4,50

The limone €4,50

The pesca €4,50

Succhi di frutta

Pesca €4,50

Pera €4,50

Mela €4,50

Albicocca €4,50

Vino sfuso

<i>Prosecco San Martino (segreto) glera</i>	<i>1/2€6</i>	<i>1 l € 12</i>
<i>Fermo San Martino Chardonnay (varietale).</i>	<i>1/2€ 6</i>	<i>1 l € 12</i>
<i>Fermo San Martino rosso (baler)</i>	<i>1/2l € 6</i>	<i>1 l € 12</i>
<i>Fermo San Martino Czbernet (varietale)</i>	<i>1/2l € 6</i>	<i>1 l € 12</i>

Birra

Bionda (krusovice) 0,3l €3,50 0,5l €6

Bianca

Bionda non filtrata (ichnusa) 0,3l €3,00 0,5l €5,50

Rossa (moretti) 0,2l €3,00 0,4l €6

**Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti da noi*

Coperto €2,50

Caffetteria

Caffè € 1,70
Caffè macchiato € 1,70
Caffè corretto € 2,50
Decaffeinato € 2,00
Orzo € 2,00
Ginseng €2,00

Dessert

da €5,50 a € 7.50

**Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti da noi*
Coperto €2,50

