ANTIPASTI

Antipasto veneziano: il nostro antipasto di pesce cotto e bollito 2~4~7~13		€ 28,50
Degustazione di pesce crudo del giorno 2~4~7~13		€ 33,00
Capesante* alla griglia 13	(al pezzo)	€ 6,00
Canestrelli bianchi dell'Adriatico alla griglia 13		€ 20,00
Cappelunghe alla griglia 13		€ 22,00
Soutè di cozze al vino bianco con crostoni di pane 13-14-1		€ 19,00
Tartare di tonno, macedonia di frutta e yogurt 4-7		€ 23,00
Salmone marinato, yogurt, olio al prezzemolo e ravanelli 4-7		€ 18,50
Vitello tonnato 3-4-14-10		€ 19,50
Battuta di Chianina*, gazpacho alla pesca e gazpacho bianco 1-8		€ 22,50
Prosciutto di Parma e mozzarella di bufala 7		€ 18,00

Legenda Allergeni / Allergen-Legende / Allergen Legend

1. Glutine / Gluten / Gluten	2. Crostacei / Krebstiere / Crustaceans	3. Uova / Eier / Eggs
4. Pesce / Fisch / Fish	5. Arachidi / Erdnüsse / Peanuts	6. Soia / Soja / Soybeans
7. Latte / Milch / Milk	8. Frutta a guscio / Schalenfrüchte / Nuts	9. Sedano / Sellerie / Celery
10. Senape / Senf / Mustard	11. Semi di sesamo / Sesamsamen / Sesame seeds	
12. Lupini / Lupinen / Lupin	13. Molluschi / Weichtiere / Molluscs	

14. Anidride solforosa e solfiti / Schwefeldioxid und Sulfite / Sulphur dioxide and sulphites

***alcuni prodotti potrebbero essere congelati/surgelati**

PRIMI PIATTI

Linguine “Pastificio Mancini” alla busara di crostacei (astice, scampi e mazzancolle) 1-12~9~13~14-2	€ 24,00
Risotto ai frutti di mare* (min x 2 persone) 2~4~9~13~14	€ 21,00
Gnocchi con pesto alla trapanese, zucchine e burrata 1~9 - 3-7-8-6	€ 19,00
Spaghetti “Monograno Felicetti” con vongole e bottarga 1~4~13~14	€ 21,00
Mezze maniche “Monograno Felicetti” con tonno*, pomodorini e olive 1~4~14-	€ 20,00
Maccheroni “Monograno Felicetti” alla carbonara 1~3~7	€ 18,00
Tagliatelle artigianali all’uovo con ragu’ di cortile* e ricotta affumicata con 1~3-14-7	€ 19,50
Spaghetti “Monograno Felicetti” al pomodoro 1~9	€ 14,00
Lasagne alla bolognese fatte in casa 1-3-9	€ 14,00

SECONDI PIATTI

Trancio di spada del Mediterraneo, verdurine del giorno e salsa beurre blanc 4-6-7	€ 28,50
Fritto di mare* con verdure dell'orto 1~2~3~4~13	€ 27,00
Piovra grigliata*, crema di carote, patate e pak choi 4	€ 29,00
Calamari scottati*, crema di piselli, pomodorino confit e porro 4~7-9-13	€ 23,50
Tagliata di tonno, verdurine e salsa teriyaki 4-6	€ 28,50
Pescato del giorno 4	€ 8/hg
Tagliata di roast beef argentino con patate al forno	€ 27,00
Guancetta* di manzo al vino rosso, patata schiacciata al limone e taccole 7-9-14	€ 29,00
Costata di scottona bavarese con patate al forno	€ 7,5/hg
Pineta burger: pane fatto da noi, burger di manzo "Tenuta Valcasoni", edamer, bacon, insalata, pomodoro con patatine fritte* 1~3~6~7~10~12	€ 22,50

PER I PIU' PICCOLI

Pizza baby margherita 1~3~6~7~10~12	€ 7,00
Pizza baby viennese o patatosa* 1~3~6~7~10~12	€ 9,00
Pennette al ragu' o pomodoro 1~9	€ 9,50
Cotoletta baby di pollo con patatine fritte* 1~3	€ 14,00
Baby hamburger (con pane) "Tenuta Valcasoni" con patate fritte* 3-1	€ 15,00
Calamari* baby fritti 1~3~4~13	€ 17,00

LE INSALATE

Insalata salmone: misticanza, pomodorini, finocchio, salmone marinato, olive e crostini 1~3~4~7~10	€ 17,00
Caesar salad: misticanza, pollo, grana, salsa caesar, guanciale, crostini 1~3~7~9~10	€ 16,80
Caprese: pomodoro, mozzarella di bufala, basilico 7	€ 15,80
Merville: insalata, carote, pomodorini, olive, mozzarella di bufala, tonno, 1~3~4~7~10	€ 16,70
Prosciutto di Parma e melone	€ 16,80

SNACK (disponibili solo a pranzo)

Club sandwich classico: pane, pomodoro, insalata, formaggio, uovo, pancetta, prosciutto cotto 1~3~7~9~10-4-14	€ 13,80
Toast classico: pane, formaggio, prosciutto cotto 1~7~10--14	€ 8,00

LE NOSTRE PIZZE

Regina Margherita: mozzarella fior di latte di Agerola, pomodoro, basilico 1~3~6~7~10~12 € 8,90

San Daniele: mozzarella fior di latte di Agerola, pomodoro, prosciutto crudo 1~3~6~7~10~12 € 13,00

Diavola: mozzarella fior di latte di Agerola, pomodoro, salamino 1~3~6~7~10~12 € 11,50

Capricciosa: mozzarella fior di latte di Agerola, pomodoro, carciofi, champignon, prosciutto cotto € 12,50
1~3~6~7~10~12

Sapori dell'orto: mozzarella fior di latte di Agerola, pomodoro, verdure del giorno 1~3~6~7~10~12 € 13,00

Bresaola rucola e grana: mozzarella fior di latte di Agerola, pomodoro, carpaccio di bresaola, € 15,00
rucola e grana 1~3~6~7~10~12

Marinara 2.0: pomodoro, aglio, pomodorini, capperi, acciughe, origano, olive € 13,00
1~3~4~6~10~12

Lava del Vesuvio: mozzarella fior di latte di Agerola, pomodoro,'nduja, spianata, melanzane € 14,50
1~3~6~7~10~12

Il tramonto di Positano: mozzarella fior di latte, pomodoro, pomodori secchi, € 14,50
salamino, olive, ricotta affumicata 1~3~6~7~10~12

5 pomodori: salsa di pomodoro, varietà di pomodori, stracciatella e basilico 1~3~6~7~10~12 € 13,80

Madre terra: pomodoro, mozzarella di bufala a fine cottura, basilico 1~3~6~7~10~12 € 13,00

O Sole Mio: pomodoro, mozzarella di bufala a fine cottura, olive, lardo, pomodori secchi € 15,00
1~3~6~7~10~12

Mediterranea: pomodoro, olive, stracciatella, acciughe, pomodorini confit 1~3~4~6~7~10~12 € 15,00

Tropea: mozzarella fior di latte, pomodoro, brie, salsiccia, pomodori secchi, cipolla rossa, € 15,00
1~3~6~7~10~12

Patatosa: mozzarella fior di latte, pomodoro, patate fritte 1~3~6~7~10~12 € 11,80

Frutti di mare: pomodoro, olio all'aglio e frutti di mare del giorno 1-4-13-6-10-12-2-4 € 19,50

Le bianche

Cheese: mozzarella fior di latte di Agerola, formaggi misti 1~3~6~7~10~12 € 12,00

Italica: mozzarella fior di latte di Agerola, stracciatella, prosciutto crudo e pomodorini confit € 15,00
1~3~6~7~10~12

Speciale: mozzarella fior di latte di Agerola, stracciatella, mortadella e pistacchi € 15,00
1~3~6~7~8~10~12

Partenope: mozzarella di bufala, friarielli, salsiccia, pecorino 1~3~6~7~10~12 € 14,50

Toscanella: mozzarella fior di latte di Agerola, champignon, lardo,scaglie di tartufo, pecorino € 18,00
1~3~6~7~10~12

Salmone: mozzarella fior di latte di Agerola, salmone fresco marinato da noi, € 18,00
pomodorini confit e stracciatella 1~3~4~6~7~10~12

***il sabato, la domenica e i festivi è consentita solo una modifica per pizza**