

le ruote sul mare

*Da sempre l'amore per il prossimo, per la buona cucina
il rispetto di una materia prima di qualità e la continua
ricerca di nuovi sapori e profumi ci animano
e rappresentano il nostro senso di ristorazione.*

*Ecco il nostro menu, dove abbiamo voluto coniugare alla
nostra storia le novità di una cucina fresca, alleggerita e
contemporanea.*

BUON APPETITO

*La Famiglia Castellani
Anna, Bruno, Emanuela, Stefania
In cucina Lo Chef Anna, con il suo staff
In collaborazione con Lo Chef Luca Zannoni*

I NOSTRI COMPLETI

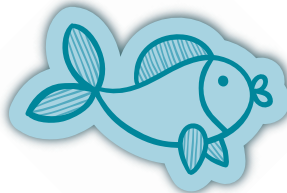
Si ricorda che ogni commensale deve consumare almeno una portata.

Menu completo di pesce per almeno 2 persone



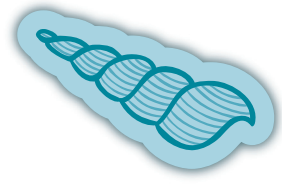
*Antipasti freddi di pesce
Tris di primi
Sorbetto
Grigliata mista
Contorno
Dolce e frutta
Caffè e digestivo
Acqua e vino della casa*

€ 38
(A persona)



*Antipasti freddi di pesce
Tris di primi
Sorbetto
Grigliata mista
Fritto misto
Contorno
Dolce e frutta
Caffè e digestivo
Acqua e vino della casa*

€ 40
(A persona)



*Antipasti freddi di pesce
Antipasti caldi di pesce
Tris di primi
Sorbetto
Grigliata mista
Fritto misto
Contorno
Dolce e frutta
Caffè e digestivo
Acqua e vino della casa*

€ 45
(A persona)





ANTIPASTI

La tradizione marinara, da sempre con amore e passione....

I Freddi

<i>Antipasto misto freddo di pesce(8 assaggi)</i>	<i>€12,00</i>
<i>Insalata di mare</i>	<i>€10,00</i>
<i>Sardoncini marinati</i>	<i>€07,00</i>
<i>Tris di carpaccio</i>	<i>€14,00</i>

I Caldi

<i>Cozze alla marinara</i>	<i>€08,50</i>
<i>Vongole alla marinara</i>	<i>€10,00</i>
<i>Cozze e vongole</i>	<i>€09,50</i>
<i>Lumachine di mare.....</i>	<i>€09,00</i>
<i>Antipasto misto caldo di pesce.....</i>	<i>€14,00</i>

Tra passato e presente le nostre nuove proposte

I Freddi

<i>Crudo di leccia, stracciatella e passion fruit</i>	<i>€10,00</i>
---	---------------

I Caldi

<i>Ciupa Ciupa di triglie nostrane ripiene di bufala e pomodorini secchi</i>	<i>€10,00</i>
<i>Tagliatelline di seppia e guanciaie, velo di piselli ed erbette</i>	<i>€10,00</i>





PRIMI PIATTI

Tutte le nostre paste fresche sono fatte a mano e stese al mattarello, per i nostri bucatini abbiamo scelto di utilizzare i prodotti dell'azienda Sgambaro la prima azienda italiana ad ottenere la certificazione "100% Grano Duro Italiano" e "Km Zero"

La tradizione marinara, da sempre con amore e passione....

Bucatini allo scoglio (specialità)	€15,00
Tagliolini alla pescatora (specialità)	€11,00
Risotto alla marinara	€11,00
Strozzapreti alle canocchie	€09,00
Spaghetti alle vongole	€09,00
Gabbiani di pesce	€12,00

Tra passato e presente le nostre nuove proposte

Cannelloni di pesce bianco in vellutata di vongole mitili e peperoncino	€13,00
Pasta battuta cacio e pepe con zucchine e petali di ricciola.....	€12,00
Tagliatelle al Gentil Rosso con melanzane, mentuccia sugherelli e briciole di bacon	€12,00
Gnocchetti in guazzetto di mazzancolle, zucchine ed il loro fiore	€13,00
Pasta sporca alla Riminese in battuto di seppie e crudo di erbe estive	€13,00

Dall'orto alla collina

Strozzapreti radicchio, rucola e parmigiano	€09,00
Tagliatelle porcini e radicchio trevigiano	€09,00
Tortellini (al ragù, pasticciati o alla boscaiola)	€09,00
Tagliatelle, gnocchi (al ragù, pasticciati o alla boscaiola)	€08,00
Risottino con salicornia e coriandolo fresco (vegano)	€13,00
Gnocchetti con stridoli e guanciale	€10,00



SECONDI PIATTI

Secondi di pesce

Misto alla griglia	€ 20,00
Misto alla griglia di crostacei	€ 23,00
Spiedini misti (n.3)	€ 14,00
Sogliola alla griglia	€ 12,00
Coda di rospo	€ 14,00
Rombo alla griglia	€ 4 alletto (100gr)
Rombo al forno con verdure	€ 22,00
Branzino o orata del marinaio (al pistacchio)	€ 15,00
Scaloppa di orata ai funghi porcini	€ 15,00
Gran fritto delle ruote	€ 16,00
Fritto calamari e gamberi	€ 16,00
Cozze in gratè	€ 10,00

Secondi piatti di carne

Costata di manzo	€ 4 alletto (100gr)
Filetto alla griglia (gr300)	€ 18,00
Filetto al pepe verde (gr300)	€ 19,00
Paillarda	€ 09,00
Cotoletta di vitello alla milanese	€ 09,00
Braciola di maiale	€ 08,00

Piatti vegetariani

Squacquerone, rucola e fichi caramellati.....	€ 09,00
Tomino con verdure grigliate	€ 10,00
Insalata esotica con pesche noce (secondo stagionalità) , ananas papaia alla griglia e fiocchi di formaggio	€ 11,00





CONTORNI

<i>Insalata mista</i>	€04,50
<i>Patatine fritte</i>	€04,50
<i>Pomodori e melanzane al gratè</i>	€04,50
<i>Verdure fritte</i>	€04,50
<i>Pinzimonio</i>	€06,00

L'ort ad san Vòit (Le nostre insalatone)

<i>De Segnòur</i>	
<i>Misticanza, gamberetti, melone e fragola</i>	€09,00
<i>D'la Zdòura</i>	
<i>Farro, verdure grigliate, gamberi</i>	€09,00
<i>De fatòur</i>	
<i>Lattuga, pendolini, sedano, olive, mozzarelline</i> <i>scaglie di grana, gamberetti</i>	€09,00
<i>De Pesacadòur</i>	
<i>Spinaci, noci, salmone affumicato</i>	€09,00
<i>D'la Nona</i>	
<i>Insalatina, radicchio rosso, cipolla, pendolini, filetti di sgombro</i>	€09,00
<i>De Cuntadòin</i>	
<i>Insalata mista, ortaggi, mais, formaggio coparolo, pinoli</i>	€08,00
<i>De muntanèr</i>	
<i>Misticanza, bresaola, rucola, pinoli, scaglie di grana, funghi freschi</i>	€08,00



FRUTTA E DESSERT

Frutta di stagione	€04,00
Macedonia	€05,00
Dolce della casa	€05,00
Misto dolce	€06,00
Misto dolce e frutta	€06,50
Sorbetto grande	€04,00
Sorbetto piccolo	€03,00

BIBITE E CAFFETTERIA

Acqua microfiltrata minerale gasata/naturale	€02,00
Acqua in bottiglia minerale gasata/naturale	€02,50
Bibita in lattina (coca cola, aranciata ecc ecc)	€02,50
Birra bionda piccola alla spina	€03,00
Birra media bionda alla spina	€04,00
Vino della casa 1/4 L	€02,50
Vino della casa 1/2 L	€04,00
Vino della casa 1 L	€07,00
Caffè	€01,50
Amari	€03,00
Grappe, whisky	€04,00/€05,00



*Il personale è a disposizione per soddisfare le esigenze dei clienti allergici.
La nostra azienda, nel rispetto della normativa in vigore, mette a disposizione l'elenco degli
allergeni e dei nostri piatti evidenziando i prodotti che possono causare allergie.*

*Si segnala ai Signori clienti che in questo esercizio ferma l'applicazione conseguente dei prezzi, si
servono carni, pesci e ortofrutticoli freschi surgelati e/o congelati, con riferimento sia alle eventuali
richieste specifiche dei clienti stessi, sia alle esigenze di organizzazione aziendale, sia alle condizioni
di offerta e di reperibilità dei generi alimentari.*

