

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*



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
Bucatino allo scoglio
Sorbetto
Acqua e vino della casa
caffè

€ 35

(A persona)

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

€ 42

(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

€ 45

(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

€ 49

(A persona)





ANTIPASTI

La tradizione marinara, da sempre con amore e passione

I Freddi

<i>Antipasto misto freddo di pesce(8 assaggi).....</i>	<i>€13,00</i>
<i>Insalata di mare.....</i>	<i>€10,00</i>
<i>Sardonecini marinati.....</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Tris di carpaccio.....</i>	<i>€15,00</i>

I Caldi

<i>Cozze alla marinara.....</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>Vongole alla marinara.....</i>	<i>€10,00</i>
<i>Cozze e vongole.....</i>	<i>€ 9,50</i>
<i>Lumachine di mare.....</i>	<i>€12,00</i>
<i>Antipasto misto caldo di pesce.....</i>	<i>€15,00</i>

Tra passato e presente le nostre nuove proposte

I Freddi

<i>Crudo di leccia, stracciatella e passion fruit.....</i>	<i>€12,00</i>
--	---------------

I Caldi

<i>Ciupa Ciupa di triglie nostrane ripiene di bufala e pomodorini secchi.....</i>	<i>€12,00</i>
<i>Tagliatelline di seppia e guanciaie, velo di piselli ed erbe.....</i>	<i>€12,00</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).....	€ 18,00
Tagliolini alla pescatora (specialità).....	€ 13,00
Risotto alla marinara.....	€ 12,00
Strozzapreti alle canocchie.....	€ 12,00
Spaghetti alle vongole.....	€ 10,00
Gabbiani di pesce.....	€ 13,00

Tra passato e presente Le nostre nuove proposte

Pasta battuta cacio e pepe con zucchine e petali di ricciola.....	€ 13,00
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.....	€ 10,00
Tagliatelle porcini e radicchio trevigiano.....	€ 10,00
Tortellini (al ragù, pasticcianti o alla boscaiola).....	€ 9,00
Tagliatelle, gnocchi (al ragù, pasticcianti o alla boscaiola).....	€ 8,00
Gnocchetti con stridoli e guanciaie.....	€ 10,00



SECONDI PIATTI

Secondi di pesce

Misto alla griglia.....	€ 22,00
Misto alla griglia di crostacei.....	€ 25,00
Spiedini misti (n.3).....	€ 16,00
Sogliola alla griglia.....	€ 14,00
Coda di rospo.....	€ 15,00
Rombo alla griglia all'etto (100gr).....	€ 4,00
Rombo al forno con verdure.....	€ 22,00
Branzino o orata del marinaio (al pistacchio).....	€ 18,00
Scaloppa di orata ai funghi porcini.....	€ 16,00
Gran fritto delle ruote.....	€ 16,00
Fritto calamari e gamberi.....	€ 16,00
Cozze in gratè.....	€ 10,00

Secondi piatti di carne

Costata di manzo all'etto (100gr).....	€ 4,00
Filetto alla griglia (gr300).....	€ 18,00
Filetto al pepe verde (gr300).....	€ 19,00
Paillard.....	€ 9,00
Cotoletta di vitello alla milanese.....	€ 9,00
Braciola di maiale.....	€ 8,00

Piatti vegetariani

Squacquerone, rucola e fichi caramellati.....	€ 9,00
Tomino con verdure grigliate.....	€ 10,00





CONTORNI

<i>Insalata mista</i>	€ 4,50
<i>Patatine fritte</i>	€ 5,00
<i>Pomodori e melanzane al gratè</i>	€ 4,50
<i>Verdure fritte</i>	€ 4,50
<i>Pinzimonio</i>	€ 6,00

L'ort ad san Vòit (Le nostre insalatone)

<i>De Segnòur</i>	
<i>Misticanza, gamberetti, melone e fragola</i>	€ 10,00
<i>D'la Zdòura</i>	
<i>Farro, verdure grigliate, gamberi</i>	€ 10,00

<i>De fatòur</i>	
<i>Lattuga, pendolini, sedano, olive, mozzarelline</i> <i>scaglie di grana, gamberetti</i>	€ 10,00

<i>De Pesacadòur</i>	
<i>Spinaci, noci, salmone affumicato</i>	€ 9,00

<i>D'la Nona</i>	
<i>Insalatina, radicchio rosso, cipolla, pendolini, filetti di sgombro</i>	€ 9,00

<i>De Cuntadòin</i>	
<i>Insalata mista, ortaggi, mais, formaggio coparolo, pinoli</i>	€ 8,00

<i>De muntanèr</i>	
<i>Misticanza, bresaola, rucola, pinoli, scaglie di grana, funghi freschi</i>	€ 9,00



FRUTTA E DESSERT

Frutta di stagione.....	€ 4,00
Macedonia.....	€ 5,00
Dolce della casa	€ 5,50
Misto dolce.....	€ 6,00
Misto dolce e frutta.....	€ 7,00
Sorbetto grande.....	€ 4,00
Sorbetto piccolo.....	€ 3,50

BIBITE E CAFFETTERIA

Acqua microfiltrata minerale gasata/naturale.....	€ 2,00
Acqua in bottiglia minerale gasata/naturale.....	€ 2,50
Bibita in lattina (cooca cola, aranciata ecc ecc).....	€ 2,50
Birra bionda piccola alla spina.....	€ 3,00
Birra media bionda alla spina.....	€ 4,00
Vino della casa 1/4 L.....	€ 3,00
Vino della casa 1/2 L.....	€ 4,50
Vino della casa 1 L	€ 8,00
Caffè.....	€ 1,50
Amari.....	€ 3,00
Grappe, whisky	€ 4,00/€ 6,00



Coperto 2 euro

- Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventivo mediante abbattitore di temperatura come da reg ce 853/2004, ALL III SEZ, CAP 3, LETTERA D. PUNTI 1 e 3*

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.

