

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 e Stefania*



I NOSTRI COMPLETI

Si ricorda che ogni commensale deve consumare almeno una portata.
Il menu scelto deve essere uguale per tutti. I menu completi si possono scegliere a partire da un minimo di due 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

- Antipasto misto freddo di pesce(8 assaggi).....€13,00
- Insalata di mare€12,00
- Sardoncini marinati.....€ 7,00
- Tris di carpaccio€15,00

I Caldi

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

Tra passato e presente le nostre nuove proposte

I Freddi

- Crudo di leccia, stracciatella e passion fruit.....€13,00

I Caldi

- Ciupa Ciupa di triglie nostrane ripiene di bufala e pomodorini secchi.....€13,00
- Tagliatelline di seppia e guanciaie, velo di piselli ed erbette.....€13,00



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.....	€ 13,00
Strozzapreti alle canocchie.....	€ 13,00
Spaghetti alle vongole.....	€ 11,00
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).....	€ 10,00
Tagliatelle, gnocchi (al ragù, pasticcianti o alla boscaiola).....	€ 9,00
Gnocchetti con stridoli e guanciale.....	€ 10,00



SECONDI PIATTI

Secondi di pesce

Misto alla griglia.....	€22,00
Misto alla griglia di crostacei.....	€28,00
Spiedini misti (n.3).....	€16,00
Sogliola alla griglia.....	€14,00
Coda di rospo.....	€16,00
Rombo alla griglia all'etto (100gr).....	€ 5,00
Rombo al forno con verdure.....	€22,00
Branzino o orata del marinaio (al pistacchio).....	€18,00
Scaloppa di orata ai funghi porcini.....	€16,00
Fritto calamari e gamberi.....	€18,00
Fritto misto con calamari, gamberi e paranza dell'adriatico.....	€18,00
Cozze in gratè.....	€12,00

Secondi piatti di carne

Costata di manzo all'etto (100gr).....	€ 4,00
Filetto alla griglia (gr300).....	€20,00
Filetto al pepe verde (gr300).....	€22,00
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>	€ 5,00
<i>Verdure fritte</i>	€ 5,00
<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>	€ 10,00
--	---------

<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 scoparolo, 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.....	€ 7,00
Misto dolce e frutta.....	€ 8,00
Sorbetto grande.....	€ 5,00
Sorbetto piccolo.....	€ 3,50

BIBITE E CAFFETTERIA

Acqua microfiltrata minerale gasata/naturale.....	€ 2,00
Acqua in bottiglia minerale gasata/naturale.....	€ 2,00
Bibita in lattina (cooca cola, aranciata ecc ecc).....	€ 3,00
Birra bionda piccola alla spina.....	€ 3,50
Birra media bionda alla spina.....	€ 5,00
Vino della casa 1/4 L.....	€ 3,50
Vino della casa 1/2 L.....	€ 5,00
Vino della casa 1 L	€ 9,00
Caffè.....	€ 1,50
Amari.....	€ 5,00
Grappe, whisky	€ 4,00/€ 8,00



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.

