

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

Nel nostro locale si fa tutto al momento viviamo ogni giorno nella frenesia...

Gustatevi l'attesa.

*La Famiglia Castellani
Anna, Bruno, Emanuela, Stefania*



I NOSTRI COMPLETI

*Il menu completo è pensato per tutto il tavolo
e deve essere per tutti uguale*

*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>€15,00</i>
<i>Insalata di mare.....</i>	<i>€13,00</i>
<i>Sardonecini marinati.....</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Tris di carpaccio.....</i>	<i>€15,00</i>

I Caldi

<i>Cozze alla marinara.....</i>	<i>€ 9,50</i>
<i>Vongole alla marinara.....</i>	<i>€11,00</i>
<i>Cozze e vongole.....</i>	<i>€ 10,50</i>
<i>Lumachine di mare.....</i>	<i>€13,00</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>€14,00</i>
--	---------------

I Caldi

<i>Ciupa Ciupa di triglie nostrane ripiene di bufala e pomodorini secchi.....</i>	<i>€13,00</i>
<i>Tagliatelline di seppia e guanciaie, velo di piselli ed erbe.....</i>	<i>€13,00</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.....	€ 13,00
Strozzapreti alle canocchie.....	€ 13,00
Spaghetti alle vongole.....	€ 12,00
Gabbiani di pesce.....	€ 15,00

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.....	€ 14,00

Dall'orto alla collina

Strozzapreti radicchio, rucola e parmigiano.....	€ 10,00
Tagliatelle porcini e radicchio trevigiano.....	€ 11,00
Tortellini (al ragù, pasticcianti o alla boscaiola).....	€ 10,00
Tagliatelle, gnocchi (al ragù, pasticcianti o alla boscaiola).....	€ 10,00
Gnocchetti con stridoli e guanciale.....	€ 12,00



SECONDI PIATTI

Secondi di pesce

Misto alla griglia.....	€ 23,00
Misto alla griglia di crostacei.....	€ 28,00
Spiedini misti (n.3).....	€ 16,00
Sogliola alla griglia.....	€ 15,00
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
Gran fritto delle ruote.....	€ 18,00
Fritto calamari e gamberi.....	€ 18,00
Cozze in gratè.....	€ 13,00

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.....	€ 12,00





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)

De Segnòur

<i>Misticanza, gamberetti, melone e fragola</i>	€ 10,00
---	---------

De fatòur

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

De Pesacadòur

<i>Spinaci, noci, salmone affumicato</i>	€ 10,00
--	---------

D'la Nona

<i>Insalatina, radicchio rosso, cipolla, pendolini, filetti di sgombro</i>	€ 9,00
--	--------

De Cuntadòin

<i>Insalata mista, ortaggi, mais, formaggio scoparolo, pinoli</i>	€ 8,00
---	--------

De muntanèr

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



FRUTTA E DESSERT

<i>Frutta di stagione</i>	€ 4,00
<i>Macedonia</i>	€ 6,00
<i>Dolce della casa</i>	€ 5,50
<i>Misto dolce</i>	€ 7,00
<i>Misto dolce e frutta</i>	€ 8,00
<i>Sorbetto grande</i>	€ 5,00
<i>Sorbetto piccolo</i>	€ 3,50

BIBITE E CAFFETTERIA

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



Coperto € 2,50

- 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.

