

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 e 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*

€ 44

(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*

€ 47

(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*

€ 52

(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>€ 10,00</i>
<i>Tris di carpaccio.....</i>	<i>€15,00</i>

I Caldi

<i>Cozze alla marinara.....</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>Vongole alla marinara.....</i>	<i>€11,50</i>
<i>Cozze e vongole.....</i>	<i>€11,00</i>
<i>Lumachine di mare.....</i>	<i>€15,00</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 guanciale, 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).....	€ 19,00
Tagliolini alla pescatora (specialità).....	€ 14,00
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 (calamari, gamberi e paranza del giorno).....	€ 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.....	€ 10,00
Cotoletta di vitello alla milanese.....	€ 10,00
Braciola di maiale.....	€ 9,00

Piatti vegetariani

Squacquerone, rucola e fichi caramellati.....	€ 10,00
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>	€ 9,00
---	--------

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>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 (coca 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.

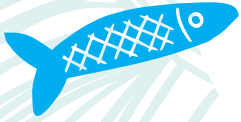
Si segnala ai Signori clienti che in questo esercizio ferma l'applicazione conseguente dei prezzi, si servono carni, pesci e ortofrutticoli freschi surgelati e/o congelati, con riferimento sia alle eventuali richieste specifiche dei clienti stessi, sia alle esigenze di organizzazione aziendale, sia alle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



le ruote



sul mare



MENU
IN ENGLISH



STARTERS

Seafood salad Insalata di mare	€13,00
Cold fish starters Antipasto misto freddo	€15,00
Hot fish starters Antipasto misto caldo	€15,00
Marinated anchovies Sardoncini marinati	€10,00
Three carpaccios Tris di carpaccio	€15,00
Mussels in marinara sauce Cozze alla marinara	€10,00
Clams in marinara sauce Vongole alla marinara	€11,50
Mussels and clams Cozze e vongole alla marinara	€11,00
Sea snails Lumachine di mare	€15,00
Raw leerfish, stracciatella and passion fruit Crudo di leccia, stracciatella e passion fruit	€14,00
Cuttlefish tagliatelline, with a hint of peas and herbs Tagliatelline di seppia, piselli ed erbe	€13,00
Local red mullet lollipops filled with buffalo mozzarella and dried tomatoes Chupa chup di triglia con bufala e pomodori secchi	€13,00

FISH-FIRST COURSES

Bucatini allo scoglio Bucatini allo scoglio	€19,00
Tagliolini alla pescatora Tagliolini alla pescatora	€14,00
Risotto alla marinara Risotto alla marinara	€13,00
Strozzapreti with mantis shrimps Strozzapreti alle cannocchie	€13,00

Spaghetti with clams €12,00
Spaghetti alle vongole

Gabbiani €15,00
large fish ravioli with cream and red radish

Pasta battuta with cheese and pepper, courgettes and rocket petals
Pasta battuta cacio e pepe con zucchine e petali di ricciola €13,00

Potato gnocchi in tiger prawn, courgette and courgette flower sauce
Gnocchetti in guazzetto di mazzancolle con le zucchine e il suo fiore €13,00

Small Rimini-style ravioli in chopped cuttlefish sauce with summer herbs
Pasta sporca alla riminese in battuto di seppie €14,00

MEAT-FIRST COURSES

Tortellini €10,00
Tagliatelle €10,00
Gnocchi €10,00

You can have our home-made pasta with the sauce you prefer: bolognese (tomato and meat), cream and meat or boscaiola (cream, mashrooms, ham and peas) (ragù, pasticcato, boscaiola)

Strozzapreti with red radish, rocket and parmesan €10,00
Strozzapreti radicchio, rucola e parmigiano

Tagliatelle with porcini mushrooms and Treviso's radish €11,00
Tagliatelle radicchio e porcini

Gnocchetti with silene vulgaris leaves and guanciale €12,00
Gnocchetti stridoli e guanciale

FISH-SECOND COURSES

Mixed fish grill €23,00
Grigliata mista di pesce

Mixed shellfish grill €28,00
Grigliata mista di crostacei

Mixed fish skewers (3) €16,00
Spiedini misti

Grilled sole €15,00
Sogliola alla griglia

Monk fish €16,00
Coda di rospo

Grilled brill €5,00 (100 gr)
Rombo alla griglia

Oven baked brill with vegetables €22,00
Rombo al forno con verdure

Sea bass with pistachios with pistachios €18,00
Branzino / Orata del marinaio

Fillet with porcini mushrooms €16,00
Scaloppa di orata ai funghi porcini

Ruote great fry €18,00
Fritto misto

Fried squids and prawns €18,00
Fritto calamari e gamberi

Mussels au gratin €13,00
Cozze in gratè

MEAT-SECOND COURSES

Beef steak €4,00 (100gr)
Costata di manzo

Grilled beef fillet €20,00
Filetto alla griglia

Beef fillet with green pepper sauce €22,00
Filetto al pepe verde

Sirloin steak €10,00
Pailarde

Breaded and pan-fried veal cutlet €10,00
Cotoletta alla milanese

Pork chop €9,00
Braciola di maiale

SIDE DISHES

Mixed salad Insalata mista	€4,50
Fried potatoes Patatine fritte	€5,00
Tomatoes and aubergines au gratin Pomodori e melanzane al gratè	€5,00
Fried vegetables Verdurine fritte	€5,00
Raw Vegetables with a dip Pinzimonio	€6,00

VEGETARIAN DISHES

Squacquerone cheese, rocket and caramelised figs Squaquerone, rucola e fichi caramellati	€10,00
Tomino cheese with grilled vegetables Tomino con verdure	€12,00

SALADS

DE SEGNÒUR <i>Mixed salad, prawns, melon and strawberries</i>	€10,00
DE FATÒUR <i>Lettuce, cherry tomatoes, celery, olives, mozzarella cherries, flakes of grana padano, prawns</i>	€10,00
DE PESCATÒUR <i>Spinach, walnuts, smoked salmon</i>	€10,00
D'LA NONA <i>Baby leaves, red radicchio, onion cherry tomatoes, mackerel fillets</i>	€9,00
DE CUNTADÒIN <i>mixed leaves, vegetables, sweetcorn, scaparolo cheese, pine nuts</i>	€9,00
DE MUNTANÉR <i>Mixed leaves, bresaola, rocket, pine nuts, flakes of grana padano, fresh mushrooms</i>	€9,00

DRINKS

Microfiltered mineral water, still/sparkling Acqua alla spina	€2,00
Soft drinks in a can Bibita in lattina	€3,00
Small glass of golden draft beer Birra piccola alla spina	€3,50
Medium glass of golden draft beer Birra media alla spina	€5,00
House wine Vino della casa 1/4 €3,50 - 1/2 €5,00 - 1 L €9,00	

COFFEES

Café	€2,00
Liquors Amaro	€5,00

SEASONAL FRUIT

Seasonal fruit Frutta di stagione	€4,00
Fruit salad Macedonia	€6,00

DESSERTS

Homemade dessert Dolce della casa	€5,50
Large sorbet Sorbetto grande	€5,00
Small sorbet Sorbetto piccolo	€3,50

MENU € 35

Selection of cold fish starters
Bucatini allo scoglio
Sorbet
Coffee and digestif
Water and house wine

MENU € 44

Selection of cold fish starters
Selection of three first courses
Sorbet
Mixed fish grill
Side dish
Dessert and fruit
Coffee and digestif
Water and house wine

MENU € 47

Selection of cold fish starters
Three main courses
Sorbet
Mixed fish grill
Mixed fried fish Side dish
Dessert and fruit
Coffee and digestif
Water and house wine

MENU € 52

Selection of cold fish starters
Selection of hot fish starters
Selection of three first courses
Sorbet
Mixed fish grill
Mixed fried fish
Side dish
Dessert and fruit
Coffee and digestif
Water and house wine

Service €2,50