



MENU

Antipasti freddi di pesce

ANTIPASTO MISTO DI PESCE FREDDO

Composizione di Quattro Antipasti Freddi € 14,50*

ANCHOAS DEL CANTABRICO

Acciughe Del Cantabrico Servite con Pane in Cassetta, Misticanza e Burro Salato Francese € 18,00

EMOZIONE DI MARE

Gamberi Bolliti su Pesto di Rucola, Pomodori Secchi, Salicornia e Pinoli Tostati € 13,00

IL POLIPO D'ESTATE

Polipo Scottato su Crema di Piselli con Macedonia di Verdure Miste Sbollentate € 15,00

INSALATA DI PESCE DEL NOSTRO MARE

Seppia, Gamberi, Polipo con Verdurine Croccanti € 12,50*

CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO "LOCH FYNE" SCOZZESE

Su letto di Misticanza con Burro Salato Francese e Pane in Cassetta € 16,00

CATALANA DI CROSTACEI CLASSICA

2 Scampi, 2 Mazzancolle, 2 Canocchie, Gamberi Bolliti con Verdure Miste € 24,00*

CATALANA DI CROSTACEI CON GRILLO O ARAGOSTA

2 Scampi, 2 Mazzancolle, 2 Canocchie, Gamberi Bolliti con Verdure Miste
(il prezzo è dato dalla Catalana più il prezzo del Grillo) € 24,00 + (€ 7 x 100g)
(il prezzo è dato dalla Catalana più il prezzo dell'Aragosta) € 24,00 + (€ 14 x 100g)*



Crudità

OSTRICHE

Cadauno € 3,00

SCAMPI CRUDI

Informare il Cameriere della Quantità Desiderata € 10,00 per 100g

CARPACCIO DI PESCE CRUDO

Carpaccio Di Branzino, Carpaccio Di Ricciola, Carpaccio Di Tonno, Carpaccio Di Baccalà Rafols, Serviti Con Frutta o Verdura Di Stagione (possibilità di servirlo al naturale a vostra richiesta) € 20,00

CRUDITÀ MISTA DI MARE

Ostriche, Scampi, Mazzancolle Nostrane, Branzino, Tonno Pinna Gialla, Baccalà Rafols, Ricciola Nostrana, Gamberi di Sicilia con Salse in Abbinamento € 30,00

TARTARE DI TONNO O TARTARE DI BRANZINO O TARTARE DI RICCIOLA

Tonno o Branzino o Ricciola Serviti con Frutta e Verdura di Stagione € 15,00

Dal nostro acquario

GRILLO

Alla griglia, bollito alla catalana € 7,00 per 100g*

ARAGOSTA

Alla griglia, bollito alla catalana € 14,00 per 100g*



Antipasti caldi di pesce

ANTIPASTO CALDO DI PESCE

Composizione di Antipasti Caldi € 16,00*

COZZE

Alla Marinara, Alla Tarantina con Prezzemolo, Pepata €10,00

CALAMARETTI NOSTRANI SUL TESTO

Calamaretti Nostrani Cotti sulla Piastra, Serviti su un Letto di Rucola € 20,00

SAUTÈ DI FRUTTI DI MARE E CROSTACEI

Tegame di Molluschi, Crostacei e Pomodoro Fresco € 20,00*

GAMBERONI AL SALE GROSSO E ROSMARINO

Gamberoni al sale grosso e rosmarino € 18,00*



Primi piatti di pesce

TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO

Pasta Fatta in Casa con Molluschi, Crostacei € 14,00*

SPAGHETTONE CON COLATURA DI ALICI

Spaghettoni con Sardoni, Colatura di Alici, Pane Grattato e Tostato, Finocchio Selvatico e Scorza di Limone € 13,00

STROZZAPRETI AL PROFUMO DI MARE

Pasta Fatta In Casa Con Cannelli, Fasolari, Cappesante e Crema di Avocado € 13,00*

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI

Spaghetti "Lo Conte" € 14,00

GNOCCHI ALLA LIGURE

Gnocchi di Patate con Pesto e Gamberi € 13,00*

TAGLIATELLE ALLA VECCHIA MANIERA

Pasta Fatta In Casa Con Sugo Rosso Di Vongole Sgusciate € 13,00

BAULETTI AL CAVALLUCCIO MARINO

Pasta Fatta in Casa Ripiena di Pesce servita con Ricciola, Asparagi e Pomodorini € 13,00

RISOTTO ALLA MARINARA (MIN. 2 PERSONE)

Risotto Carnaroli "Lo Conte" servito con Pesce e Pomodoro Fresco € 13,00 a persona.*

MANICHE ALL'ASTICE (MIN. 2 PERSONE)

Maniche "Lo Conte" con Grillo e Pomodoro Fresco € 18,00 a persona.

Quando c'è scritto min. 2 persone significa che si possono ordinare minimo due porzioni di quel piatto.

Il prezzo indicato è quello di una porzione quindi andrà moltiplicato per il numero di porzioni ordinate (ossia due, tre, quattro).



Secondi di pesce

FRITTO MISTO € 15,00

GRAN FRITTO CAVALLUCCIO MARINO MIN. 2 PERS

Grillo Fritto, Baccalà in Pastella, Gamberi e Calamari e Verdurine Fritte) € 24,00 a pers

GRIGLIATA MISTA DI PESCE € 20,00

GRAN GRIGLIATA DI CROSTACEI MIN. 2 PERS

*Astice del Nostro Acquario, Scampi, Mazzancolle, 2 Spiedini di Gamberi Argentina)
€ 32,00 a pers.*

GLI SPIEDINI DI TONINO

*1 Spiedino di Baccalà, 1 Spiedino di Gamberi Argentina, 1 Spiedino di Seppiolini,
1 Spiedino di Coda di Rospo e Verdure Saltate in Padella) € 20,00*

SPIEDINI MISTI

2 Spiedini di Gamberi e 2 di Calamari € 15,00

POLPO ALLA GRIGLIA

Polipo alla Griglia su Crema di Ceci e Rosmarino € 20,00

SOGLIOLE DELL'ADRIATICO ALLA GRIGLIA € 18,00

TRANCIO DI SALMONE

*Trancio di Salmone, Porro, Sedano, Pistacchi in Granella,
Pane in Cassetta, Pepe Rosa € 16,00*

PESCE AZZURRO AL FORNO

Su Misticanza e Cipolla di Tropea € 14,00

BRANZINO

*Al Sale; alla Griglia con Patate Sabbiose; alla Mediterranea con Patate, Pomodoro,
Olive, Cipolla Tropea, Capperi e Origano € 21,00*

ZUPPA DI PESCE MIN. 2 PERS. € 22,00 a pers

PESCE NOSTRANO DELL'ADRIATICO DI GROSSA PEZZATURA

Il Prezzo è Soggetto alle Variazioni del Mercato, Chiedere al Cameriere. S.R.M



Antipasti di carne

- CARPACCIO DI BRESAOLA, RUCOLA E GRANA** € 11,00
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA CON MOZZARELLA DI BUFALA € 11,00
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E MELONE € 11,00
ANTIPASTO DI SALUMI ALL'ITALIANA € 15,00

Primi piatti di carne e vegetariani

- TAGLIATELLE AL RAGÙ** € 10,00
RAVIOLLO BURRO E SALVIA € 10,00
STROZZAPRETE ALLE VERDURE € 10,00
GNOCCHO AL PESTO € 10,00

Secondi di carne

- FILETTO ALLA GRIGLIA**
Filetto di Manzo € 22,00
- FILETTO AL PEPE VERDE**
Su crostone di pane € 22,00
- TAGLIATA DI MANZO**
Con Rucola, Grana, Pinoli, Oppure Sale Grosso e Rosmarino € 20,00
- COSTATA DI MANZO AI FERRI**
Con patate al forno € 22,00
- COTOLETTA DI TACCHINO ALLA MILANESE**
Con patate fritte € 12,00

Piatto vegetariano

Verdure Grigliate e Scamorza € 12,00



Formaggi

FORMAGGI MISTI

€ 10,00

PECORINO

€ 6,00

MOZZARELLA DI BUFALA

€ 8,00

GORGONZOLA

€ 6,00

GRANA

€ 6,00



Bevande

ACQUA NATURALE O FRIZZANTE 0,75 L. € 2,90

CALICE DI VINO € 4,00

1/4 VINO ROSSO O BIANCO O FRIZZANTE € 3,50

1/2 VINO ROSSO O BIANCO O FRIZZANTE € 5,00

1 L. VINO ROSSO O BIANCO O FRIZZANTE € 9,00

BIRRA SPINA FORST PILS 0,3 L. € 3,50

BIRRA SPINA FORST PILS 0,5 L. € 5,00

BIRRA SPINA FORST PILS 1 L. € 10,00

BIRRA IN BOTTIGLIA

Moretti, Ceres, Beck's, Corona, Erdinger Weibbier € 5,00

COCA COLA PICCOLA ALLA SPINA € 3,00

COCA COLA MEDIA ALLA SPINA € 4,00

BIBITA IN LATTINA

Lemonsoda, Schweppes, Chinotto, Tè al Limone o Pesca € 3,00

BIBITA IN BOTTIGLIA

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite € 3,50

SUCCHI DI FRUTTA VALFRUTTA BIO € 3,50

CAFFÈ ESPRESSO, CAFFÈ D'ORZO, CAFFÈ CORRETTO € 1,50/1,60

CAPPUCCINO, CAFFÈ AL GINSENG € 2,00

LIQUORI DISTILLATI NAZIONALI, ESTERI € 4,00/8,00

WHISKY, COGNAC RISERVA, RUM € 4,00/10,00



Dolci

CHEESECAKE FREDDA

Alla fragola o al cioccolato € 5,00

CREME CARAMEL

Crema Caramel del nostro chef € 5,00

FRUTTA GELATO

Della Costiera Amalfitana € 6,00

SEMIFREDDO ALLA NUTELLA

Semifreddo alla Nutella con Salsa al Cioccolato e Granella di Nocciole € 5,00

SEMIFREDDO AL MANGO

Con coulis di Ananas € 5,00

CREMA COTTA

Crema Cotta alla Catalana € 5,00

SORBETTO

Al limone e al caffè € 3,00

COPPA DI GELATO FRESCO

*Gelato Fresco Di Nostra Produzione, Max. 3 Gusti:
Limone, Cioccolato, Crema, Nocciola, Pistacchio, Fior Di Latte € 5,00*

Frutta

FRUTTA

Di stagione € 5,00

ANANAS

Al naturale, con limone, al gelato fresco € 4,00/5,00

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

Con gelato e panna montata € 4,50/6,00



Pizze classiche

MARINARA

Pomodoro, Aglio, Prezzemolo, Origano € 4,00

NAPOLI

Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Origano € 5,00

MARGHERITA

Pomodoro, Mozzarella € 4,50

ROMANA

Mozzarella, Capperi, Acciughe, Origano € 6,00

Ai sapori dell'orto

CARCIOFI

Margherita Con Carciofi € 6,50

VEGETARIANA

Margherita Con Funghi, Melanzane, Pomodoro, Zucchine € 8,50

FUNGHI

Margherita Con Funghi € 6,50

RUCOLA

Margherita Con Rucola € 6,50

MELANZANE

Margherita con melanzane € 6,50

Ai sapori del mare

FRUTTI DI MARE

Pomodoro, Aglio, Prezzemolo, Frutti Di Mare € 11,00

TONNARA

Margherita con Tonno, Acciughe, Pomodorini, Capperi, Olive, Origano € 9,00

GAMBERETTI

Margherita con Pomodorini, Gamberi e Prezzemolo € 9,00

OSLO

Mozzarella Bufala, Salmone Affumicato e Cipolla A Crudo € 10,00

TERRA E MARE

Margherita con Gamberetti e Funghi Porcini € 10,00

BACCALÀ

Pizza rossa, patate lesse, baccalà, olive taggiasche e prezzemolo € 10,00



Pizze farcite

PROSCIUTTO COTTO

Margherita con Prosciutto Cotto € 6,50

PROSCIUTTO CRUDO

Margherita con Prosciutto Crudo € 7,50

PROSCIUTTO E FUNGHI

Margherita con Prosciutto Cotto e Funghi € 7,50

TIROLESE

Margherita con Speck e Gorgonzola € 8,00

4 STAGIONI

Margherita con Funghi, Carciofi, Prosciutto e Olive Nero € 8,00*

CAPRICCIOSA

*Margherita con Funghi, Carciofi,*Prosciutto e Peperoni € 8,00*

SALSICCIA

Margherita con Salsiccia € 6,50

WURSTEL

Margherita con Wurstel € 6,50

PUGLIESE

Margherita con Cipolla € 6,50

VALTELLINA

Margherita con Porcini, Rucola, Bresaola e Grana € 9,00

GOLOSA

Margherita con Peperoni, Salame Piccante e Salsiccia € 9,00

BOSCAIOLA

Margherita con Salsiccia e Funghi € 7,50

ROMAGNOLA

Margherita con Scamorza, Pancetta, Patate € 8,50

EMILIANA

Margherita con Crudo, Rucola E Grana € 9,00

TONNO E CIPOLLA

Margherita con Tonno e Cipolla € 7,50

DIAVOLA

Margherita con Salame Piccante e Olive Nere € 7,50



Pizze con mozzarella di bufala

REGINA

Pomodoro, Mozzarella Di Bufala, Pendolini e Grana € 9,00

ITALIANA

Pomodoro, Mozzarella Di Bufala, Crudo e Rucola € 9,00

PORCINI

Pomodoro, Mozzarella Di Bufala, Porcini € 9,00*

Pizze ai formaggi

4 FORMAGGI

Margherita con Formaggi € 8,50

GORGONZOLA

Margherita con Gorgonzola € 7,00

GRANA E RUCOLA

Margherita Grana e Rucola € 8,50

SAPORITA

Pizza Bianca, Pomodori, Grana € 8,50

Pizze della casa

CAVALLUCCIO MARINO

Margherita con Salsiccia, Melanzane, Radicchio € 8,00

PROFUMO DI BOSCO

Margherita con Cocktail Di Funghi € 8,00

PARMIGIANA

Margherita con Cotto, Melanzane e Grane a Scaglie € 8,00

Fornarine

FORNARINA

Olio Extravergine D'oliva, Rosmarino e Sale € 2,00

PROSCIUTTO CRUDO

Fornarina con Prosciutto Crudo € 7,00

3 FARCITURE

Fornarina con Prosciutto Crudo, Rucola e Stracchino € 7,50

CAPRESE

Fornarina con Olio, Rosmarino, Sale, Mozzarella Di Bufala, Pomodori Freschi € 8,00



Piadine

PIADA LISCIA € 1,00

PROSCIUTTO CRUDO € 5,00

PROSCIUTTO CRUDO E RUCOLA € 5,50

STRACCHINO E RUCOLA € 5,50

MOZZARELLA E POMODORO FRESCO € 5,50

COTTO E MOZZARELLA € 5,50

PROSCIUTTO CRUDO, STRACCHINO E RUCOLA € 6,00



DIGESTIVI: GRAPPE

GIOVANE

La grappa giovane è quella che non viene messa in fusti di legno: resta in contenitori d'acciaio od altri materiali inerti, che non determinano alcun cambiamento di colore, profumo e sapore.

SARPA DI POLI € 4,00

IL MERLOT DI NONINO € 4,00

IL MOSCATO DI NONINO € 4,00

43° GRAPPA NONNINO € 4,00

GRAPPA 903 LA TIPICA (Bonaventura Maschio) € 4,00

GRAPPA PASSIONE BIANCA (Amaro Lucano) € 4,00

INVECCHIATA

Il distillato si arricchisce con delle note speziate e vanigliate derivanti dall'invecchiamento in botti di legno: il colore diventa giallo paglierino più o meno carico per dare un appagante combinazione di morbidezza, rotondità e corposità.

SARPA ORO DI POLI € 4,00

ANTICACUVEE NONINO RISERVA 5 ANNI € 5,00

RISERVA GRAPPA NONINO BARRIQUES 18 MESI € 5,00

GRAPPA 903 BARRIQUE (Bonaventura Maschio) € 4,00

903 RISERVA D'AUTORE (Bonaventura Maschio) € 5,00

GRAPPA THE QUEEN (Bonaventura Maschio) € 4,00

GRAPPA ANFORA (Marzadro) € 4,00

LA TRENTINA (Marzadro) € 4,00

LE DIOCIOTTO LUNE (Marzadro) € 4,00

GRAPPA BAROCCA BARRICATA (Amaro Lucano) € 4,00

ACQUAVITE D'UVA

ACQUAVITE PRIME UVE BIANCA (Bonaventura Maschio) € 5,00

ACQUAVITE PRIME UVE ORO (Bonaventura Maschio) € 5,00

ACQUAVITE PRIME UVE NERE (Bonaventura Maschio) € 5,00

Q.B. (BONAVENTURA MASCHIO) € 4,00

ACQUAVITE PRIME UVE FRAGOLA BIANCA (Bonaventura Maschio) € 5,00

ACQUAVITE PRIME UVE MOSCATO GIALLO (Bonaventura Maschio) € 5,00



RUM

Il rum è un Acquavite che proviene esclusivamente dalla fermentazione alcolica e dalla successiva distillazione del succo di canna, delle melasse o da sciroppi derivati dallo zucchero.

- RUM CUBANEY 18 ANNI** (Rep.Domenicana) € 6,00
- RUM ZACAPA 23 ANNI** (Guatemala) € 8,00
- RUM BOTRAN RESERVA 15 ANNI** (Guatemala) € 6,00
- RUM RESERVA BLANCO** (Guatemala) € 6,00
- RUM BACARDI OCHO 8 ANNI GRAN RESERVA** (Portorico) € 8,00
- RUM PAMPERO BLANCO** (Venezuela) € 6,00

WHISKEY

Il Whisky è una bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione e dalla distillazione dei cereali.

SCOZIA:

Single Malt: prodotto da singole distillerie e con una sola qualità di malto.

- GLENT GRANT 5 ANNI** € 5,00
- OBAN 14 ANNI** € 6,00
- LAGAVULIN 16 ANNI** € 8,00
- TALISKER SKYE** € 7,00
- THE GLENLIVET 18 ANNI** € 8,00
- CAOL ILA 12 ANNI** € 7,00

Blended Whisky: Il più comune scotch whisky prodotto assemblando alcuni grain whisky a diversi malt whisky provenienti da distillerie delle varie regioni di Scozia.

- CHIVAS REGAL 12 ANNI. € 5,00**
- BALLANTINES FINEST. € 5,00**

IRLANDA

- KINAHAN'S 10 ANNI** (single malt) € 7,00

STATI UNITI

- JIM BEAM** € 5,00
- JACK DANIEL'S 7 Y.O** € 5,00



BRANDY

Il Brandy è, sostanzialmente, un distillato di vino passato per due volte in alambicchi; alla distillazione segue un invecchiamento in botti di rovere per un periodo minimo di due anni, che gli dà colore, ammorbidisce il gusto ed aggiunge aromi e sapori.

STRAVECCHIO BRANCA (Italia) € 4,00

VECCHIA ROMAGNA (Italia) € 4,00

CARLOS I (SPAGNA) € 4,00

CARDENAL MENDOZA (Spagna) € 4,00

MONTE SABOTINO BRANDY 24 ANNI

Gran Riserva Superiore (Italia) € 6,00

ARMAGNAC

Le uve prodotte nel sud-ovest della Francia, vengono vendemmiate circa a metà ottobre e poi pressate, il mosto messo in fermentazione per poi venire distillato secondo il metodo Armagnacaise.

Sul mercato vengono immessi due prodotti: Armagnac, ottenuto dalla mescolanza di diversi distillati e Bas-Armagnac prodotto a partire da uve provenienti dalla zona più vocata.

BAS ARMAGNAC CHÂTEAU DE BORDENEUVE € 6,00

COGNAC

Il cognac è un'acquavite di vino prodotta nella regione della Charente, suddivisa in varie sottozone, la più vocata delle quali risulta la "Grande Champagne". Anche il Cognac viene distillato due volte e invecchia in barili di quercia.

CORDON ROUGE GRAND MARNIER € 4,00

V.S.O.P RÈMY MARTIN € 5,00

VS SINGLE DISTILLERY MARTELL € 5,00



AMARI

L'amaro è una bevanda alcolica dal gusto prevalentemente amaro, ottenuta da varie droghe vegetali, e usata, per le sue proprietà eupeptiche, come aperitivo o anche, se più ricca di alcol, come digestivo.

€ 4,00

AMARO DEL CAPO

AMARO LUCANO

MONTENEGRO

AVERNA

BRAULIO

FERNET BRANCA

FERNET MENTA

JEGERMEISTER

AMARO RAMAZZOTTI

UNICUM

PETRUS

CYNAR

AMARO NONINO

AMARO PRATUM

ZUCCA

BORSCHI



COPERTO

Coperto Ristorante. € 2,90

Le tipologie di pesce che presentano l' sono prodotti congelati mentre le altre tipologie indicate nel menù sono fresche, anche se, secondo problematiche di reperibilità stagionale, alcune qualità di pesce sono abbattute e conservate a -18°, al fine di essere sempre disponibili alla nostra clientela.*

Chi ha problemi di allergie richieda al cameriere di consultare registro allergeni.

