



MENU DEL GIORNO 18/04/2026

Primo, secondo con contorno dello chef, aquaChiara e caffè (correzione + 0.50)

PRANZO DAL MARTEDÌ AL VENERDÌ €. 17.00

DALLE ORE 12 ALLE ORE 14

Cene dal lunedì al venerdì dalle ore 19 alle ore 21 €. 20.00 (su prenotazione)

Per fuori orario, varianti e/o piatti senza glutine potrà essere richiesto un piccolo supplemento

Sabato a pranzo €. 20.00 - Sabato a cena e Festivi €. 23.00

COPERTO: Sala ristorante e Festivi €. 3.00

PRIMO PIATTO €. 10.00 - ABBONDANTE €. 12.00

**TAGLIATELLE FATTE IN CASA SALSICCIA E CREMA DI FAGIOLI
SPAGHETTI ALL'ARRABBIATA
RISOTTO AI RADICCHIO**

SECONDO PIATTO CONTORNO DELLO CHEF €. 12.00 – ABBONDANTE €. 15.00

**PETTO DI POLLO ALLA MILANESE
TATAKY DI TONNO CON VERDURE
BATTUTA DI MANZO AI FERRI
FORMAGGINI VACCINI STAGIONATI**

EXTRA: Patatine fritte €. 4.00 - Verdure grigliate €. 5.00 - Insalata mista €. 5.00

PIZZA MARGHERITA €. 10.00

CON ACCIUGHE DEL CANTABRICO €. 16.00

MINI DESSERT €. 5.00

CALICE VINO BIANCO CONSIGLIATO "FRIULANO" €. 5.00

BIRRA HEINEKEN SPINA

Senza CO2 aggiunta

PICCOLA €. 4.00

MEDIA €. 6.00

FRITTO DA CONDIVIDERE €. 8.00

Olive all'ascolana, Aperipasta alla carbonara, Panzarotto Margherita, Gambero in pasta fillo

AFFETTATI MISTI, CACIOTTA MORBIDA CIPOLLINE AL BALSAMICO €. 15.00

BRESAOLA CHIAVENNASCA E CASERA I.G.P. €. 13.00

PROSCIUTTO CRUDO CON MELONE POMODORO E MOZZARELLA €. 15.00

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO CON CROSTINI E BURRO €. 10.00

Acqua €. 3.00 - Calice di vino 0.12 €. 3.00 - Caffè €. 2.00

PIATTI UNICI promo con acqua, caffè e coperto compresi

Risotto con Pesce Persico dorato, limone e salvia e Calice Prosecco Valdobbiadene €. 25.00

Spaghetti ai Frutti di Mare Rossi e Calice Lugana €. 25.00

Tagliata di Scottona sulla pietra olio e rosmarino, con verdure grigliate e patate

Calice Chianti Barbi €. 29.00

Sempre disponibile il MENU ALLA CARTA



MENU DEL GIORNO 18/04/2026

Primo, secondo con contorno dello chef, aquaChiara e caffè (correzione + 0.50)

PRANZO DAL MARTEDÌ AL VENERDÌ €. 17.00

DALLE ORE 12 ALLE ORE 14

Cene dal lunedì al venerdì dalle ore 19 alle ore 21 €. 20.00 (su prenotazione)

Per fuori orario, varianti e/o piatti senza glutine potrà essere richiesto un piccolo supplemento

Sabato a pranzo €. 20.00 - Sabato a cena e Festivi €. 23.00

COPERTO: Sala ristorante e Festivi €. 3.00

PRIMO PIATTO €. 10.00 - ABBONDANTE €. 12.00

**TAGLIATELLE FATTE IN CASA SALSICCIA E CREMA DI FAGIOLI
SPAGHETTI ALL'ARRABBIATA
RISOTTO AI RADICCHIO**

SECONDO PIATTO CONTORNO DELLO CHEF €. 12.00 – ABBONDANTE €. 15.00

**PETTO DI POLLO ALLA MILANESE
TATAKY DI TONNO CON VERDURE
BATTUTA DI MANZO AI FERRI
FORMAGGINI VACCINI STAGIONATI**

EXTRA: Patatine fritte €. 4.00 - Verdure grigliate €. 5.00 - Insalata mista €. 5.00

PIZZA MARGHERITA €. 10.00

CON ACCIUGHE DEL CANTABRICO €. 16.00

MINI DESSERT €. 5.00

CALICE VINO BIANCO CONSIGLIATO "FRIULANO" €. 5.00

BIRRA HEINEKEN SPINA

Senza CO2 aggiunta

PICCOLA €. 4.00

MEDIA €. 6.00

FRITTO DA CONDIVIDERE €. 8.00

Olive all'ascolana, Aperipasta alla carbonara, Panzarotto Margherita, Gambero in pasta fillo

AFFETTATI MISTI, CACIOTTA MORBIDA CIPOLLINE AL BALSAMICO €. 15.00

BRESAOLA CHIAVENNASCA E CASERA I.G.P. €. 13.00

PROSCIUTTO CRUDO CON MELONE POMODORO E MOZZARELLA €. 15.00

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO CON CROSTINI E BURRO €. 10.00

Acqua €. 3.00 - Calice di vino 0.12 €. 3.00 - Caffè €. 2.00

PIATTI UNICI promo con acqua, caffè e coperto compresi

Risotto con Pesce Persico dorato, limone e salvia e Calice Prosecco Valdobbiadene €. 25.00

Spaghetti ai Frutti di Mare Rossi e Calice Lugana €. 25.00

Tagliata di Scottona sulla pietra olio e rosmarino, con verdure grigliate e patate

Calice Chianti Barbi €. 29.00

Sempre disponibile il MENU ALLA CARTA