



**"IL CLIENTE E' IL NOSTRO PUNTO DI RIFERIMENTO
LAVORIAMO CON AMORE PER VEDERVI
MANGIARE FELICI E DI GUSTO
VI ASPETTIAMO TUTTI I GIORNI TUTTO L'ANNO
SEMPRE CON IL SORRISO!!"**

**BUON APPETITO
LAURA**

PRENOTAZIONE CONSIGLIATA

071 792 6411

328 8825364

CHIUSI IL LUNEDI'

MENÙ DI



Mare

Antipasti Freddi

TRITTICO DI TARTARE (tonno, spada, salmone)	4/8/12/	30 €
TARTARE (tonno, spada, salmone)	4/8	cad. 16 €
INSALATA DI MARE CON VERDURE JULIENNE	4/5	12 €
CARPACCIO DI POLIPO CON PATATE E POMODORINI	4/10/	12 €
CARPACCIO DI PESCE SPADA MARINATO AGLI AGRUMI	4/6/10	12 €
COCKTAIL DI GAMBERI	3/2/10/	10 €
FILETTO DI SGOMBRO COTTO AL VAPORE E MARINATO	4/9/10/12	10 €
TRIS DI ANTIPASTI FREDDI (ASSAGGIO DI TRE GUSTI A SCELTA)	4/5/13/14	16 €
DEGUSTAZIONE FREDDA COMPLETA (SEI ASSAGGI)	4/5/13/14/12	22 €

Prediligiamo prodotti freschi a km zero, in assenza usiamo prodotti surgelati di prima qualità. La presenza di allergeni negli alimenti viene segnalata tramite i numeri che troverete accanto alle pietanze la leggenda la trovate in fondo al menù per qualsiasi esigenza rivolgetevi al personale di sala. Buon appetito

COPERTO E SERVIZIO 2.5 €

MENÙ DI



Mare

Antipasti Caldi

SOUTE' DI VONGOLE E POMODORINI	[14/1/12]	15 €
COZZE ALLA LAMPARA CON CROSTINI (ROSSE PICCANTI)	[14/1/5]	15 €
LUMACHINE DELLA NONNA CON CROSTINI (ROSSE PICCCANTI)	[1/14/9]	12 €
RAGUSE IN PORCHETTA CON CROSTINI (ROSSE PICCANTI)	[14/9/1]	12 €
COZZE GRATINATE FARCITE CON GAMBERETTI E POMODORINI	[1/14/2/5/9]	12 €
DEGUSTAZIONE CALDA CON CROSTINI (Zuppa di cozze e vongole, 2 cozze gratinate, lumachine , raguse)	[1/14/2/5/9]	22 €

MENÙ DI



Mare

Primi di pesce

Pasta fresca all'uovo fatta a mano di nostra produzione

CHITARRINA ALL'ASTICE [1/3/2/14/]

(Pasta fresca all'uovo servita con mezzo **ASTICE** fresco con sugo di pomodorini) **28€**

MEZZE LUNE DI MARE CON GAMBERONE

[1/3/2/14/]

(Pasta fresca all'uovo ripiena con ricotta, **SALMONE**, **MAZZANCOLLA** al profumo di timo servite con sugo di pomodorini e **GAMBERO REALE**)

16€

CHITARRINE AGLI SCAMPI

[1/3/2/14/]

(Pasta fresca all'uovo con sugo di **SCAMPI** e salsa al pomodoro)

16€

TAGLIATELLE ALLO SCOGLIO

[1/3/2/14/]

(Pasta fresca all'uovo con sugo **ALLO SCOGLIO** bianco con pomodorini)

14€

PASSATELLI AI FRUTTI DI MARE

[1/3/4/14/]

(Pasta fresca all'uovo con sugo **ALLO SCOGLIO** bianco con pomodorini)

15€

GNOCCHI ALLO SCOGLIO ROSSO

[1/2/14/4/]

(Pasta fresca gnocchi di patate e farina con sugo **ALLO SCOGLIO** rosso)

14€

GRAMIGNA DI MARE

[1/4/3/2/14/7]

(Pasta fresca all'uovo con farina e spinaci sugo di mare rosso e peperoncino)

15€

RISOTTO DI MARE ROSSO minimo due porzioni

[2/4/14/]

(Riso acquerello con sugo di mare rosso)

a porzione 15€

MENÙ DI



Mare

Secondi di pesce

BRODETTO DELLA LAMPARA SENZA SPINE CON CROSTINI	[1/2/4/14]	18€
GRAN GRIGLIATA DELL'ADRIATICO	[1/2/4/14]	
(pesce gratinato alla marchigiana con mollica di pane prezzemolata 5 pezzi)		
SOGLIOLA, FILETTO DI SPIGOLA, SEPPIA, GAMBERONI, SARDONCINI)		22€
SPIEDONE DI MARE	[1/2/4/14]	
(spiedone di tranci di pesce senza spine RANA PESCATRICE, TONNO, PESCE SPADA, SEPPIA, GAMBERONI gratinato alla marchigiana con mollica di pane prezzemolata con contorno di insalata e pomodorini)		
FRITTO MISTO CON PARANZA	[1/5/4/2/14]	
(calamari, gamberi e pesciolini in base al pescato)		20€
FRITTO MISTO CON VERDURE CROCCANTI	[1/2/4/14]	
(calamari, gamberi e verdure)		18€
SARDONCINI SCOTTADITO	[1/4]	
(sardonicini gratinati alla marchigiana con mollica di pane prezzemolato)		15€
SPIEDINI DI GAMBERI E CALAMARI	[1/2/14]	
(3 PEZZI gratinati alla marchigiana con mollica di pane prezzemolato)		15€
PESCE INTERO ALLA GRIGLIA Orata, Rombo, Spigola, bistecca di Tonno/Pesce Spada		
(gratinato alla marchigiana con mollica di pane prezzemolato)		[4/1] 6 € x100gr
PESCE INTERO AL CARTOCCIO Rombo, Spigola, Orata	[4]	
(al cartoccio con patate pomodorini e olive)		8 € x 100 gr

MENÙ DI



Mare

Secondi di pesce

BRODETTO DELLA LAMPARA SENZA SPINE CON CROSTINI	[1/2/4/14]	18€
GRAN GRIGLIATA DELL'ADRIATICO	[1/2/4/14]	
(pesce gratinato alla marchigiana con mollica di pane prezzemolata 5 pezzi)		
SOGLIOLA, FILETTO DI SPIGOLA, SEPPIA, GAMBERONI, SARDONCINI)		22€
SPIEDONE DI MARE	[1/2/4/14]	
(spiedone di tranci di pesce senza spine RANA PESCATRICE, TONNO, PESCE SPADA, SEPPIA, GAMBERONI gratinato alla marchigiana con mollica di pane prezzemolata con contorno di insalata e pomodorini)		
FRITTO MISTO CON PARANZA	[1/5/4/2/14]	
(calamari, gamberi e pesciolini in base al pescato)		20€
FRITTO MISTO CON VERDURE CROCCANTI	[1/2/4/14]	
(calamari, gamberi e verdure)		18€
SARDONCINI SCOTTADITO	[1/4]	
(sardonicini gratinati alla marchigiana con mollica di pane prezzemolato)		15€
SPIEDINI DI GAMBERI E CALAMARI	[1/2/14]	
(3 PEZZI gratinati alla marchigiana con mollica di pane prezzemolato)		15€
PESCE INTERO ALLA GRIGLIA Orata, Rombo, Spigola, bistecca di Tonno/Pesce Spada		
(gratinato alla marchigiana con mollica di pane prezzemolato)		[4/1] 6 € x100gr
PESCE INTERO AL CARTOCCIO Rombo, Spigola, Orata	[4]	
(al cartoccio con patate pomodorini e olive)		8 € x 100 gr

MENÙ DI



Carne

Antipasti di carne

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI	[7]	16€
CARPACCIO DI BRESAOLA con rucola, scaglie di grana e pomodorini	[7]	14€
CAPRESE mozzarella fiordilatte e pomodoro	[7]	14€

Primi di carne

TORTELLINI ALLA BOSCAIOLA	[1/3/7/]	
(funghi, salsiccia, panna)		14€
GNOCCHI AL RAGU'	[1/9]	
(Pasta fresca patate e farina con sugo al ragù di carne)		12€
TAGLIATELLE AL RAGU'	[1/9/3]	
(Pasta fresca all'uovo con sugo al ragù di carne)		12€

Secondi di carne

TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA	[7]	
(rucola, scaglie di grana, pomodorini)		5€ x100 gr
TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA		
(sale grosso e rosmario)		5€ x100 gr
BISTECCA DI VITELLO ALLA GRIGLIA		14€
COTOLETTA DI POLLO PANATA E FRITTA	[1/3/5]	12€



CONTORNI

INSALATA MISTA		5€
INSALATA VERDE		5€
RUCOLA E POMODORINI		5€
ERBE MISTE SALTATE IN PADELLA		5€
VERDURE GRIGLIATE		5€
PATATE FRITTE	[5]	5€
OLIVE ASCOLANE	[1/5/ 1]	5€
ANELLI DI CIPOLLE	[1 /5]	5€
JALAPENOS	[1/5/7]	5€
CREMINI FRITTI	[1/5/3/7]	5€
TRIS DI CONTORNI FRITTI A VOSTRA SCELTA		12€
POKER DI CONTORNI FRITTI A VOSTRA SCELTA		16€

MENÙ PER AZIENDE



Carne 20 €

PRIMI

SPAGHETTI POMODORO

SPHAGHETTI RAGU'

PENNE ARRABBIATA

PENNE RAGU'

PENNE PANNA E SALSICCIA

SECONDI

PETTO POLLO ALLA GRIGLIA

COTOLETTA FRITTA

BISTECCA DI MAIALE

CONTORNI

INSALATA

PATATE FRITTE

ERBE SALTATE

Pesce 25 €

PRIMI

SPAGHETTO AL TONNO

RIGATONI SCOGLIO ROSSO

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

SECONDI

SPIEDINI DI GAMBERI E CALAMARI

SARDONCINI ALLA GRIGLIA

IMPEPATA DI COZZE

CONTORNI

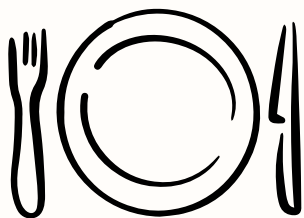
INSALATA

PATATE FRITTE

ERBE SALTATE

il menù comprende coperto 1/2 acqua 1/4 di vino della casa caffè

MENÙ TURISTICO



MENU' COMPLETO 30 €

bevande escluse coperto compreso

ANTIPASTI

COZZE ALLA LAMPARA CON CROSTINI ROSSE PICCANTI

PRIMI

RIGATONI ALLO SCOGLIO

SECONDI

FRITTO MISTO DI GAMBERI E CALAMARI CON PATATE FRITTE

SERVIZIO COMPRESO

MENU' DOLCI



DESSERT artigianali

CREMA CATALANA (latte amido di mais, aroma di limone e cannella uova pastorizzate, zucchero, flambè senza glutine) [3/7]	6€
TORTINO CON CUORE MORBIDO DI CIOCCOLATO (uova, farina, cioccolato fondente, latte, lievito) [1/3/7]	6€
MILLEFOGLIE (sfogliata al forno a legna con zucchero di canna, crema chantilly al profumo di limone, servita con rifusione di lacrima di moro d'Alba) [3/1/12/6/1]	8€
TIRAMISU' (uova pastorizzate, zucchero, panna, mascarpone, savoiardi, caffè, cacao amaro) [1/3/7/6]	6€
PANNA COTTA VARI GUSTI frutti di bosco, cioccolato, pistacchio, nutella, caramello (zucchero, latte, panna fresca, aroma di vaniglia, colla di pesce) [1/4/7/8]	6€
ZUPPA INGLESE (pan di spagna, alchermes, crema pasticcera, aroma di vaniglia, colla di pesce) [1/3/12/4]	6€
SEMI FREDDO AL PISTACCHIO [8/7/1]	6€
TARTUFO BIANCO O NERO [7]	4€
TARTUFO BIANCO O NERO AFFOGATO CAFFÈ [7]	5.5€
TARTUFO BIANCO O NERO AFFOGATO AL LIQUORE [7/12]	6.5€
CANTUCCI E VIN SANTO/VISCIOLA [1/8/12]	6.5€
CANTUCCI E MORETTA [1/8/12]	6.5€
SORBETTO VARI GUSTI limone caffè, pistacchio [1/7/8]	3€
Aggiunta di fragole in base alla reperibilità del prodotto fresco	1.5€

MENU' BAR



BAR

1/7/8/12

COCA COLA ALLA SPINA

Piccola 4.00€, Media 5.00€, 1\2 litro 6.00€, 1litro 10.00€

BIRRA ALLA SPINA MENABRE BIONDA

Piccola 4.50€, Media 5.50€, 1\2 litro 6.50€, 1litro 12.00€

VINO ALLA SPINA VERDICCHIO FERMO 1\4 4.00 €, 1\2 litro 6.00€, 1litro 12.00€

VINO ALLA SPINA PROSECCO 1\4 4.00 €, 1\2 litro 6.00€, 1litro 12.00€

CALICE DI VINO a scelta dalla nostra cantina

6€

ACQUA

1\2 Litro 2.00 1 Litro 2.5€

BIBITE IN LATTINA

330ml 3.00€

BIRRA FLEA bionda

750 ml 14.00€

BIRRA FLEA rossa

750ml 14.00 €

BIRRA FLEA bionda

33ml 6.00€

BIRRA FLEA rossa

33ml 6.00€

SPRITZ APEROL O CAMPARI

6.0€

CAFFE'

1.5€

CAFFE' CORRETTO

2.5€

GINSENG, ORZO, DECAFFEINATO

2.5€

MORETTA ARTIGIANALE

4.5€

AMARI

4.0€

GRAPPE

4.0€

GRAPPE BARRICATE

6.0€

DISTILLATI

6.0€

INFORMAZIONI



IN OGNI PIETANZA TROVERETE DEI NUMERI
CORRISPONDONO AGLI ALLERGENI
BUONA LETTURA!!!

Ecco la tabella dei 14 allergeni alimentari:

1) Glutine

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati

2) Crostacei e derivati

sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili

3) Uova e derivati

Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme

4) Pesce e derivati

inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali

5) Arachidi e derivati

snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

6) Soia e derivati

latte, tofu, spaghetti, etc.

7) Latte e derivati

yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte

8) Frutta a guscio e derivati

mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi

9) Sedano e derivati

presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

10) Senape e derivati

si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

11) Semi di sesamo e derivati

oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine

12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂

conservenze di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche

13) Lupino e derivati

presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine

14) Molluschi e derivati

canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.