



MARE

ANTIPASTI FREDDI

Misto mare della casa € 23

ALLERGENI: 1, 2, 3, 4, 7, 8, 12, 14

Branzino al vapore, olive taggiasche e cipolla agrodolce, insalata di mare, tentacolo di polipo con guacamole, salmone affumicato con chips di polenta fritta e philadelphia al pistacchio, tartare di tonno e fantasia di gamberi.

Insalata di mare € 13

ALLERGENI: 2, 4

Tentacolo di polipo e salsa guacamole € 16

ALLERGENI: 4, 7

Salmone affumicato € 16

ALLERGENI: 1, 4, 7

Chips di polenta fritt e philadelphia al pistacchio

Tartare di tonno € 15

ALLERGENI: 4

Acciughe del Cantabrico, burrata e crostini € 15

ALLERGENI: 1, 4, 7

Branzino al vapore € 14

ALLERGENI: 4, 12

Con olive taggiasche e cipolla in agrodolce

Fantasia di gamberi con frutta esotica € 16

ALLERGENI: 2, 4

ANTIPASTI CALDI

Souté di cozze rosse con crostini € 15

ALLERGENI: 1, 2, 3, 4

Impepata di cozze bianche € 15

ALLERGENI: 4

Zuppa di moscardini € 14

ALLERGENI: 4

Calamaro ripieno con pomodorini e gamberi € 13

ALLERGENI: 1, 2, 12

Gamberoni gratinati con pancetta € 15

ALLERGENI: 1, 2, 4, 12

Pane aromatizzato e salsa agrodolce

Gamberetti in pasta kataifi € 14

ALLERGENI: 2, 7, 12

Con salsa agrodolce

Terrina al forno con gamberi € 15

ALLERGENI: 2, 7, 12

Pomodorini, scaglie di parmigiano e riduzione di aceto balsamico





MARE

PRIMI PIATTI

Risotto al mojito con carpaccio di gambero rosso crudo..... € 20

ALLERGENI: 1, 2, 7, 4

Scialatelli allo scoglio*..... € 19

ALLERGENI: 1, 2, 3, 4, 7, 14, 6

Gnocchi viola con asparagi, vongole e melanzana croccante..... € 19

ALLERGENI: 1, 2, 3, 4, 7, 14, 6

Spaghetti al nero di seppia, calamari, pesto alla genovese e mandorle tostate..... € 20

ALLERGENI: 1, 7, 14

Con pesto alla genovese e mandorle tostate

Cappellacci Piccolo Sogno ripieni di branzino e zucchine..... € 20

ALLERGENI: 1, 2, 7, 14

Con pomodorini freschi, bisque e crema di burrata

Paccheri all'aragostella..... € 24

ALLERGENI: 1, 2, 4, 7, 14

SECONDI PIATTI

Branzino alla griglia..... € 21

ALLERGENI: 4, 11, 12

Fritto misto..... € 17

ALLERGENI: 1, 2, 4

Grigliata di pesce (per due persone)..... € 50

ALLERGENI: 1, 2, 4

Tagliata di tonno..... € 19

ALLERGENI: 1, 4, 7

Con insalata di scarola, pomodorini e tropea dolce

Catalana di crostacei alla griglia..... € 28

ALLERGENI: 1, 4, 7

Con verdure e limone

Filetto di rombo..... € 20

ALLERGENI: 4, 12, 13

Con chips di patate, mandorle e carciofi alla griglia



* PASTA FRESCA FATTA A MANO





TERRA

ANTIPASTI

Culaccia con riccioli di burro e crostini € 12

ALLERGENI: 1, 7

PRIMI PIATTI

Tortelli verdi* € 12

ALLERGENI: 1, 3, 7, 8

Tortelli di zucca* € 12

ALLERGENI: 1, 3, 7, 8

Cappelletti in brodo* € 15

ALLERGENI: 1, 3, 7, 8

Spaghetti aglio, olio e peperoncino € 14

ALLERGENI: 1, 7

SECONDI PIATTI

€ 24

Tagliata di manzo € 19

ALLERGENI: 1, 4, 7

Con rucola, parmigiano reggiano e pomodorini



CONTORNI

Carciofi alla griglia..... € 6

Patate fritte..... € 5

Insalata mista € 5

Verdure alla griglia..... € 5

DOLCI DELLA CASA

Dolci fatti in casa..... € 7

Sorbetto..... € 5
Limone, Caffè, Mela Verde, Ananas



BEVANDE

Acqua "San Bernardo" (75 cl)	€ 3
Coca Cola, Fanta, Coca Zero (33 cl)	€ 3
Coca Cola (1 lt)	€ 8
Caffè	€ 2
Caffè corretto	€ 2,50
Amari e digestivi	€ 4
Ampia selezione di whisky e grappe	€ 5 - € 12
Grappa Berta barricata	€ 9

BIRRE

Aynger – Germania	€ 7
Hell (chiara) 50 cl	€ 7
Dunkel (rossa) 50 cl	€ 7
Weiss (chiara) 50 cl	€ 7
Coperto	€ 3



LISTA VINI

Champagne

Dom Pérignon Vintage Brut 2013 € 300

*Icona dello Champagne, da annata fresca e tardiva.
Agrumi, fiori bianchi, pesca e leggere note di brioche.
Finale lungo, minerale ed elegante.
Temperatura di servizio: 8-10°C*

Tarlant "Zéro" Brut Nature € 100

*(Chardonnay, Pinot Meunier e vitigni antichi)
Champagne senza dosaggio, puro e diretto.
Note di agrumi, mela verde, lievito e crosta di pane.
Fresco, verticale e sapido.
Temperatura di servizio: 6-8°C*

Mailly Grand Cru Blanc de Noirs Brut € 90

*Pinot Noir in purezza da vigneti Grand Cru.
Frutti rossi, ciliegia e leggere note tostate.
Strutturato, armonico e persistente.
Temperatura di servizio: 8-10°C*

Philipponnat Royale Réserve Non Dosé € 75

*Secco e preciso, con agrumi maturi e note di nocciola.
Elegante, fresco e con finale minerale.
Temperatura di servizio: 6-8°C*

Cuvée Louis Hurtebisse Brut – Alain Mercier € 50

*Equilibrato e cremoso, con note di pesca e albicocca.
Fresco, morbido e di facile beva.
Temperatura di servizio: 6-8°C*



LISTA VINI

Bianchi Fermi

Francia

Chablis € 40

Lombardia

Lugana DOC "Torre d'Orti" € 20

Lugana Ca' dei Frati Prato € 30

Lugana Ca' dei Frati € 23

Lugana Ca' dei Frati Rosé € 24

Lugana Ca' dei Frati Brolettino € 28

Lugana Ca' dei Frati (37,5 cl) € 14

Piemonte

Ceretto Langhe DOC Arneis "Blangè" € 34

Valle d'Aosta

Ermes Pavese Blanc de Morgex et de la Salle € 28

Sicilia / Etna

Maugeri Etna Rosato DOC "Contrada Volpare" € 36

Maugeri Etna Bianco DOC "Contrada Volpare" € 48

Campania

Pierluigi Zampaglione Fiano IGT "Don Chisciotte" € 28

Falanghina "Fontanavecchia" € 18

Falanghina "Fontanavecchia" (37,5 cl) € 12

Alto Adige

Gewürztraminer "Kurtatsch" € 22

Gewürztraminer "Kurtatsch" (37,5 cl) € 12



LISTA VINI

Bianchi Fermi

Veneto / Nord Italia

Campo della Fojada Riesling € 30

Ribolla Gialla "Obiz" € 20

Chardonnay "Bottega Vinai" € 18

Centro Italia

Passerina Bio "Gobbi e Mannocchi" € 17

Sardegna

Vermentino "P. Mancini" € 20

Vermentino "P. Mancini" (37,5 cl) € 12

Sicilia

Grillo "Principe Granatei" € 18

Lambruschi

Lambrusco "Pra di Bosso" (37,5 cl) € 10

Puianello DOC "Primabolla" € 10

800 Nero Albinea / Canali € 12

Grasparossa "Settecani" € 12



LISTA VINI

Bollicine

Bellavista Franciacorta Rosé DOCG (75 cl)	€ 80
Franciacorta Cadelbosco Dosaggio Zero	€ 80
Franciacorta Cadelbosco Satèn	€ 85
Franciacorta Cadelbosco "Cuvée Prestige"	€ 48
Franciacorta Cadelbosco "Cuvée Prestige" (37,5 cl)	€ 28
Prosecco di Valdobbiadene Andreola Dirupo	€ 21
Franciacorta "Contadi Castaldi" Brut	€ 29
Franciacorta "Contadi Castaldi" Rosé	€ 40
Franciacorta "Contadi Castaldi" Satèn	€ 45
Trento DOC "Altemasi" Brut	€ 30
Crémant Brut "Bailly Lapierre"	€ 35
Crémant Brut Rosé	€ 35
Prosecco DOC "Bedin"	€ 20
Spergola Brina d'Estate "Aljano"	€ 20
Blanc de Blanc "Contarini"	€ 17
Valdobbiadene (37,5 cl)	€ 14
Prosecco DOC "Bellussi" Brut Superiore	€ 24
Prosecco DOC "Bellussi" Rosé	€ 20
Spumante Brut Rosé "Pojer e Sandri"	€ 40
Metodo Classico Cuvée dei Frati Extra Brut	€ 29
Cuvée Ca' dei Frati Dosaggio Zero	€ 40
Metodo Classico Cuvée dei Frati Rosé Extra Brut	€ 29
Cuvée Ca' dei Frati (37,5 cl)	€ 15





CRUDITÉ DI PESCE

CATALANA CON ASTICE

Disponibili
su prenotazione



LISTA VINI

Lambruschi

Lambrusco "Pra di Bosso" (37,5 cl)	€ 10
Puianello DOC "Primabolla"	€ 10
800 Nero Albinea / Canali	€ 12
Grasparossa "Settecani"	€ 12

Rossi fermi

Amarone della Valpolicella

"Pietro del Cero" – Ca' dei Frati	€ 85
---	------

Valpolicella "Allegrini" (37,5 cl)	€ 15
--	------

Valpolicella Ripasso Superiore

"Torre d'Orti"	€ 22
----------------------	------

Lagrein "Kurtatsch"	€ 20
---------------------------	------

Sangiovese "Tenentino"	€ 15
------------------------------	------

Chianti "Monteguelfo"	€ 15
-----------------------------	------

Rosso di Montalcino "Banfi"	€ 28
-----------------------------------	------

Primitivo "Torrevento"	€ 16
------------------------------	------

Vini al Calice

Blanc de Blanc	€ 5
----------------------	-----

Bianco frizzante

Inzoli "Terreforti"	€ 5
---------------------------	-----

Bianco fermo

Passito di Pantelleria	€ 5
------------------------------	-----

Vino dolce passito

Calice Ca' dei Frati "3 Filer"	€ 4
--------------------------------------	-----

Vino dolce