

# Fish Appetizers...

*Antipasti di mare...*

## **From our Aquarium**

*Dal nostro Acquario*

**Catalan-style lobster**

€ 42,00

Astice alla Catalana

**Catalan "Royale" min. 2 people**

€ 48.00 each

(1 lobster, 2 scampi, 2 king prawns, 2 squill fish)

**Mezzemaniche or hand-made spaghetti with lobster and cherry tomatoes**

€ 24,00

Tagliolini all'astice

**Grilled lobster**

€ 40,00

Astice alla griglia

**Large platter of fish crudités (5 dishes)**

€ 32,00

Crudità di mare

**Shellfish and seafood\*crudités (5 dishes)**

€ 35,00

Crudità di Molluschi e crostacei

**Oysters n. 6**

€ 18,00

Ostriche

**Red tuna tartare with green apple, tomato and sweet walnuts**

€ 16,00

Tartare di tonno fresco, mela verde, pomodorino e noci dolci

**Sea bass carpaccio with oil, basil and pink pepper**

€ 15,00

Carpaccio di spigola con olio, basilico e pepe rosa

**Red prawns "Mazzara" with buffalo stracciatella and lime**

€ 23,00

Gamberi rossi di Mazzara con stracciatella di bufala e lime

**Cantabrian anchovies, burrata and confit tomato**

€ 16,00

Acciughe del Cantabrico, burrata e pomodoro confit

**Octopus salad with green beans and cherry tomatoes**

€ 14,00

Insalata di polipo con fagiolini e pomodorini

**Chef's seafood salad\* with vegetables (octopus, prawns, squid)**

€ 15,00

Insalata di mare con julienne di verdure

**Composition of cold fish from the Adriatic Sea\* (8 varieties)**

€ 16,50

Antipasto freddo (8 varietà)

**Mixed hot and cold hors d'oeuvres\***

€ 29,00

Degustazione caldi e freddi

**Peppered mussels**

€ 11,00

Impepata di cozze

**Mussels and clams in tomato sauce**

€ 13,00

Guazzetto cozze vongole

**Crustacean, mussels and clams soup**

€ 30,00

Zuppa di molluschi e crostacei

**Au gratin molluscs and crustaceans**

€ 20,00

Gran piatto di molluschi e crostacei gratinati

**Fried cassoncini (traditional bread) filled with prawns, ricotta cheese, rocket and yogurt**

€ 12,00

Cassoncini fritti ripieni di gamberi, ricotta e rucola, con salsa yogurt

\*In our dishes there are only fresh ingredients. When unavailable, we use only top quality frozen products.\*

**Cover charge € 2.00**

## ***Fish First Courses...***

*Primi piatti di mare....*

<b>Passatelli (kind of pasta) with clams, chickpeas, cherry tomatoes and rosemary</b>	€ 15,00
Passatelli con vongole, ceci, pendolini e rosmarino	
<b>Tagliolini with fish sauce</b>	€ 13,50
Tagliolini alla pescatora	
<b>Spaghetti with clams (white)</b>	€ 14,00
Spaghetti alle vongole	
<b>Chitarrine with seafood*and tomato sauce</b>	€ 18,00
Chitarrine ai frutti di mare con pomodoro	
<b>Strozzapreti with seafood (without tomato, with clams, mussels and prawns)</b>	€ 15,00
Strozzapreti allo scoglio bianchi	
<b>Spaghetti carbonara (home made) with fish ,bacon, courgette and red onion</b>	€ 16,00
Spaghetti alla chitarra alla carbonara con gamberi, calamari, spada, guanciale, zucchine e cipolla rossa	
<b>Seafood risotto (min. 2 people)</b>	€ 13,00
Risotto alla pescatora	
<b>Spelt Spaghetti "Felicetti" with shrimp, squid, vegetables and soy sauce</b>	€ 15,00
Linguine al farro con gamberi, calamari, verdure e salsa soia	
<b>Cuttlefish ink spaghetti with squid, red shrimp and saffron burrata cream</b>	€ 16,00
Spaghetti al nero di seppia con seppiolini, gambero rosso e crema di burrata allo zafferano	

## ***Fish Main Courses***

*I Secondi di Pesce....*

<b>Thinly-sliced tuna served with cherry tomatoes and olives on vegetables</b>	€ 16,00
Tagliata di tonno fresco scottato con pomodorini e olive su misticanza	
<b>Mixed fish kebabs* with cuttlefish, prawns and sardines</b>	€ 15,00
Spiedini misti (calamari, gamberi e sardoncini)	
<b>Mixed grilled fish* from the Adriatic</b>	€ 23,00
Grigliata mista di pesci	
<b>Mixed fried fish from the Adriatic* served with crispy vegetables</b>	€ 18,00
Il nostro fritto croccante con verdure di stagione	
<b>Grilled Soles from The Adriatic Sea</b>	€ 15,00
Sogliole Nostrane alla Griglia con pane profumato	
<b>Potato Crusted Turbot</b>	to hectogram € 5,50
Rombo al forno in crosta di patate e rosmarino	
<b>Grilled octopus with oranges and buffalo cream</b>	€ 18,00
Polpo alla griglia con arance e crema di bufala	
<b>Baked sea bass with stewed seafood</b>	€ 20,00
Branzino al cartoccio con frutti di mare in guazzetto	
<b>Monkfish with bacon, fennel and oranges</b>	€ 20,00
Coda di rospo in porchetta con finocchio e arance	

\*In our dishes there are only fresh ingredients. When unavailable, we use only top quality frozen products.'

**Cover charge € 2.00**

## ***Meat Appetizers...***

*Antipasti della Terra....*

Caprese-style salad, with buffalo-milk mozzarella and basil	€ 9,50
Caprese mozzarella	
Parma ham and melon	€ 9,00
Prosciutto e melone	
Selection of local cold cuts served with piadina	€ 12,00
Tagliere di salumi con piadina	

## ***First courses of meat...***

*I Primi di carne..*

Tagliatelle with meat sauce	€ 10,00
Tagliatelle al ragù	
Spaghetti carbonara	€ 10,00
Spaghetti alla carbonara	
Ravioli (Stuffed with Ricotta Cheese and Spinach) Butter and Sage	€ 10,00
Ravioli burro e salvia	
Lasagne alla bolognese with meat sauce	€ 11,00
Lasagna alla bolognese	

## ***Meat Main Courses...***

*I Secondi di Carne....*

Thinly-sliced beef with rocket and flakes of Parmesan cheese and cherry tomatoes (nearly 300 gr)	€ 19,00
Tagliata di manzo con rucola , grana e pendolini	
Breaded veal cutlet (turkey) with french fries	€ 13,00
Cotoletta alla Milanese con patate fritte	
Beef Tenderloin with colonnata lard and plums (nearly 250 gr)	€ 24,00
Filetto di manzo con lardo di colonnata e prugne	
Beef Tenderloin Grilled (nearly 250 gr)	€ 22,00
Filetto di manzo alla griglia	
Grilled entrecote with seasonal vegetables (nearly 300 gr)	€ 20,00
Entrecote con verdure	
Assorted meat kebabs (no. 2)	€ 12,00
Spiedini di carne alla griglia	
Grilled "Chianina" hamburger with french fries (without bread)	€ 13,00
Hamburger di Chianina ai ferri con patatine fritte (senza panino)	

\*In our dishes there are only fresh ingredients. When unavailable, we use only top quality frozen products.\*

**Cover charge € 2.00**



## Side Dishes

### Contorni..

<b>Fried potatoes</b> Patate fritte	€ 5,00
<b>Grilled vegetables</b> Verdure grigliate	€ 5,00
<b>Mixed salad</b> Insalata mista	€ 4,50
<b>Radicchio and onion</b> Radicchio e cipolla	€ 4,50
<b>Vegetables crudités</b> Verdure di stagioni in pinzimonio	€ 5,00
<b>Pan-fried beet tops</b> Erbe di campo saltate in padella	€ 5,00

## Our Salads

### Le nostre insalate

<b>MEDITERRANEA</b> lettuce, rocket, sweetcorn, mozzarella, cherry tomatoes, olives and tuna (insalata, rucola, mais, mozzarelline, pendolini, olive nere e Tonno)	€ 9,00
<b>ASIATICA</b> lettuce, rocket, cherry tomatoes, black olives, sweetcorn, chicken, soy sauce, Parmesan Cheese (insalata, rucola, pendolini, olive nere, mais, petto di pollo, salsa soia e scaglie di grana)	€ 8,50
<b>ATHENA</b> lettuce, feta cheese, cherry tomatoes, black olives, cucumbers and onion) (insalata, formaggio feta, pendolini, olive nere, cetrioli e cipolla)	€ 8,50
<b>DEL MARINAIO</b> lettuce, rocket, octopus, cherry tomatoes, prawns, green beans, corn and olives (insalata, rucola, polipo, pendolini, gamberetti, mais, fagiolini e olive nere)	€ 11,00
<b>PRIMAVERA</b> lettuce, rocket, avocado, buffalo-milk mozzarella, cherry tomatoes, marinated salmon (insalata verde, rucola, avocado, mozzarella di bufala, pomodorini, salmone marinato)	€ 10,50
<b>VEGAN</b> lettuce, red cabbage, carrots, fennel, dried fruit, melon (insalata verde ,cavolo rosso, carote, finocchio, frutta secca, melone)	€ 8,50
<b>NOSTROMO</b> lettuce, carrots, cherry tomatoes, fennel, grilled calamaries (insalata verde , carote, pomodorini, finocchio, calamari scottati alla griglia)	€ 13,00

## Piadina

All "piadina" can also be prepared with WHOLEMEAL flour bases (supplement € 0.50)

*Tutte le piadine le puoi gustare anche con la farina integrale (suppl. € 0,50)*

<b>Plain piadina</b> Piadina Semplice	€ 2,00
<b>Piadina with Parma ham</b> Piadina con Prosciutto crudo	€ 6,50
<b>Piadina with soft cheese and rocket</b> Piadina con Squacquerone e Rucola	€ 6,50
<b>Piadina with Parma ham, soft cheese and rocket</b> Piadina prosciutto crudo, Squacquerone e Rucola	€ 7,50
<b>"Altamarea" (Piadina with lettuce, onion and marinated anchovies)</b> Piadina con insalata, cipolla e alici marinate	€ 8,50

\*In our dishes there are only fresh ingredients. When unavailable, we use only top quality frozen products.!

# La Pizzeria

All pizzas can also be prepared with KAMUT or with WHOLEMEAL flour bases (supplement € 1.50)

*Tutte le pizze le puoi gustare anche con la farina di KAMUT o INTEGRALE (suppl. € 1,50)*

The price of additional ingredient may vary from € 0,80 to € 2,00

*Il supplemento farcitura può variare da € 0,80 a € 2,00*

## Traditional pizzas

### Le Classiche

Fornarina	Plain Pizza Base served with Rosemary olio, sale e rosmarino	€ 3,00
Fornarina con Crudo	Plain Pizza Base served with Rosemary and Parma Ham olio, sale, rosmarino, Prosciutto di Parma	€ 6,50
Margherita	Tomato and Mozzarella pomodoro, mozzarella	€ 6,50
Greca	Tomato, Mozzarella, Olives pomodoro, mozzarella olive nere	€ 7,00
Napoli	Tomato, Mozzarella, Anchovies and Oregano pomodoro, mozzarella, acciughe	€ 7,50
Funghi Freschi	Tomato, Mozzarella and Fresh Mushrooms pomodoro, mozzarella, funghi freschi	€ 7,50
Salsiccia	Tomato, Mozzarella and Sausages pomodoro, mozzarella, salsiccia	€ 7,50
Wurstel	Tomato, Mozzarella and Hot Dogs pomodoro, mozzarella, wurstel	€ 7,50
Salame Piccante	Tomato, Mozzarella and Spicy Salami pomodoro, mozzarella, salame piccante	€ 7,50
Romana	Tomato, Mozzarella, Anchovies and Capers pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi	€ 7,50
Bufala	Tomato, Buffalo-Milk Mozzarella and Basil pomodoro, mozzarella di bufala, basilico	€ 8,00
Prosciutto e Funghi	Tomato, Mozzarella, Ham and Mushrooms pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi	€ 8,00
Tonno e Cipolla	Tomato, Mozzarella, Tuna and Onion pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa di Tropea	€ 8,00
Quattro Stagioni	Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichokes and Olives pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofini, olive	€ 8,50
Prosciutto Crudo	Tomato, Mozzarella and Parma Ham pomodoro, mozzarella, Prosciutto di Parma	€ 8,50
Quattro Formaggi	Tomato, Mozzarella, Different Types of Cheese pomodoro, mozzarella, formaggi	€ 8,50
Calzone	Tomato, Mozzarella, Mushrooms and Ham pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi	€ 8,50
Contadina	Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Sausages, Onion and Olives pom., mozz., funghi, salsiccia, cipolla, olive	€ 8,50
Ortolana	Tomato, mozzarella, seasonal vegetables pomodoro, mozzarella, verdure di stagione	€ 8,50
Capricciosa	Tom., Mozzarella, Mushrooms, Artichokes, Ham, Olives, Wurstel pomodoro, mozzarella, funghi, carciofini, cotto, olive, wurstel	€ 9,50
Boscaiola	Tomato, Mozzarella, Porcini, Speck Ham and Truffle Oil pom., mozz., salsiccia, olio tartufato, funghi Porcini	€ 10,00
Mare e Monti	Tomato, Mozzarella, Fresh Mushrooms, Porcini, Zucchini, Shrimps Pomodoro, mozzarella funghi porcini, zucchine, gamberi	€ 11,00

Cover charge € 2.00

## ***Our special pizzas (without tomato)***

### ***Le Speciali Bianche***

Squaquerone e rucola	Mozzarella, soft cheese and rocket mozzarella, squacquerone, rucola	€ 7,00
Caprese	Fresh Tomato, Buffalo-Milk Mozzarella and Basil mozzarella di bufala, pendolini, basilico	€ 8,00
Dama Bianca	Mozzarella, Creme, Ham and Sausages mozzarella, panna, prosciutto cotto, salsiccia	€ 9,00
Romagnola	Mozzarella, Sausages, Potato and Rosemary mozzarella, salsiccia, patate lesse, prezzemolo	€ 9,00
Del Conte	Tomato, Mozzarella, Red Radicchio, Sausage, Smoked Cheese and Aubergines mozzarella, radicchio rosso, salsiccia, scamorza, melanzane	€ 9,00
Gustosa	Mozzarella, Fresh Tomato, Provola Cheese, Lettuce and Parma Ham mozzarella, pomodoro fresco, provola, insalata, crudo	€ 9,00
Bicio	Mozzarella, Tomato, Parmesan Cheese, Parma Ham and Rocket mozzarella, pendolini ,crudo, rucola, scaglie di grana	€ 9,50
Preziosa	Mozzarella, Porcini, Fresh Tomato, Smoked Cheese mozzarella, funghi porcini, pendolini, scamorza affumicata	€ 9,50
Altamarea	Mozzarella, Prawns, Zucchini and Fresh Tomato mozzarella, Gamberi, zucchine, pendolini	€10,00
Valtellinese	Mozzarella, Porcini, Speck Ham, Rocket, Parmesan Cheese mozzarella, porcini, speck, rucola, grana	€10,00
Norvegese	Mozzarella, marinated salmon, rocket mozzarella, salmone marinato, rucola	€10,00
Del Cantabrico	Plain pizza base with burrata and Cantabrian anchovies fornarina integrale con burrata e alici del Cantabrico	€13,00

## ***Our special pizzas (without mozzarella)***

### ***Le Speciali Rosse***

Marinara	Tomato, Parsley and Garlic Pomodoro, prezzemolo, aglio	€ 4,50
Siciliana	Tomato, Anchovies, Capers, Tuna and Olives Pomodoro, acciughe, cappaeri, olive nere, tonno	€ 8,00
Torre Pedrera	Tomato and Sardines Pomodoro, Alici marinate	€ 9,00
Smeraldo	Tomato, basil pesto, prawns and cherry tomatoes Pomodoro, pesto di basilico, gamberi, pendolini	€ 11,00
Frutti di Mare	Tomato and Seafood, octopus, squid and prawns Pomodoro, frutti di mare	€ 13,00

## ***Our special pizzas (double dough pizza)***

### ***Le Speciali doppio impasto***

Garbino	Tomato, buffalo stracciatella, red onion, salad and anchovies Pomodoro, stracciatella di bufala, cipolla rossa, insalata e alici	€ 14,00
Furiano	Fornarina, salad, tuna carpaccio, cherry tomatoes and olives Fornarina, insalata ,carpaccio di tonno, pendolini e olive taggiasche	€ 16,00

**Cover charge € 2.00**



## Our special pizzas

### Le Speciali

Atomica	Tomato, Mozzarella and two eggs pomodoro, mozzarella, 2 uova	€ 8,00
Parmigiana	Tomato, Mozzarella, Aubergines, Parmesan Cheese pomodoro, mozzarella, melanzane, grana in cottura	€ 8,00
Cavalluccio Marino	Tomato, Mozzarella, red radicchio, blue cheese, sausage pom., mozz. radicchio rosso, gorgonzola, salsiccia	€ 8,50
Spiaggia 66	Tomato, mozzarella, boiled potatoes, tuna, olives pomodoro, mozzarella, patate lesse, Tonno, olive	€ 8,50
Messicana	Tomato, Mozzarella, Onion, Bacon and Peppers pomodoro, mozzarella, cipolla, pancetta, peperoni	€ 8,50
Topolino	Tomato, Mozzarella, Chips and Hot Dogs Pomodoro, mozzarella, patate fritte, wurstel	€ 8,50
Vegetariana	Tomato, Mozzarella and Mixed Vegetables pom., mozz., radicchio, funghi, carc., pend., olive nere, melanz., zucch	€ 8,50
Verdure grigliate	Tomato, Mozzarella, Aubergines, Zucchini and grilled tomatoes pom., mozz., melanzane., zucchini e pomodori grigliati.	€ 9,00
Assassina	Tomato, Mozzarella, Spicy Aubergines and Spicy Salami pom., mozz., melanzane piccanti, salame piccante	€ 9,00
Rustica	Tomato, Mozzarella, Blue Cheese, Speck Ham pomodoro. mozzarella, gorgonzola, speck	€ 9,00
Quattro Salumi	Tomato, Mozzarella, Spicy Salami, Hot Dogs, Sausages and Ham pom., mozz., salsiccia, wurstel, cotto, salame piccante	€ 9,00
Hawaii	Tomato, Mozzarella, Ham and Pineapple Pomodoro, mozzarella, ananas, prosciutto cotto	€ 9,00
Calabrese	Tomato, Mozzarella, Sausages, Spicy Salami and Peppers pomodoro, mozz., salsiccia, salame piccante, peperoni	€ 9,00
Zola	Tomato, Mozzarella, Blue Cheese, Spicy Salami pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame piccante	€ 9,00
Adriatica	Tomato, mozzarella, onion, cherry tomatoes, marinated anchovies Pomodoro, mozzarella, cipolla, pendolini, alici marinate	€ 9,50
Emiliana	Tomato, Mozzarella, Parma Ham and Parmesan Cheese pomodoro, mozzarella, crudo, rucola, scaglie di grana	€ 9,50
Tirolese	Tomato, Mozzarella, Red Radicchio, Speck Ham, Smoked Cheese pomodoro, mozz. radicchio rosso, speck, scamorza affumicata	€ 9,50
Verdure ai 4 formaggi	Tomato, Mozzarella, Seasonal Vegetables, Different Types of Cheese pomodoro, mozzarella, verdure di stagione, formaggi	€ 9,50
Vesuvio	Tomato, mozzarella, turnip greens, sausage pomodoro, mozzarella, friarielli, salsiccia	€ 9,50
Black	Tomato, Buffalo-Milk Mozzarella, Spicy Salami, Sausages Pomodoro, mozzarella di bufala, salsiccia, salame piccante	€ 10,00
Etna	Tomato, Sausages, Peppers, Apulian burrata Pomodoro, salsiccia, peperoni, burrata (fuori cottura)	€ 11,00
Regina	Tomato, Fresh Tomato, Parma Ham, Apulian burrata Pomodoro, pendolini, crudo, burrata (fuori cottura)	€ 12,00

All pizzas can also be prepared with KAMUT or with WHOLEMEAL flour bases (supplement € 1.50)

*Tutte le pizze le puoi gustare anche con la farina di KAMUT o INTEGRALE (suppl. € 1,50)*

The price of additional ingredient may vary from € 0,80 to € 2,00

*Il supplemento farcitura può variare da € 0,80 a € 2,00*

**Cover charge € 2.00**

## *I Dessert*

<b>Catalan Cream (Warm Cream with a Caramelized Topping)</b>	€ 6,00
Crema catalana	
<b>Burbon vanilla panna cotta with strawberry sauce</b>	€ 6.00
Panna cotta alla vaniglia e salsa alle fragole	
<b>Semifreddo with walnuts and honey on wild berry sauce</b>	€ 6,00
Semifreddo noci e miele con frutti di bosco	
<b>Vanilla ice-cream with toasted almonds and chocolate</b>	€ 5.00
Gelato di crema con mandorle tostate e cioccolato fuso	
<b>Warm pancake with ice-cream, fresh cream and melted chocolate</b>	€ 6,00
Crespella calda al gelato con salsa al cioccolato	
<b>Warm pancake with nutella</b>	€ 6,00
Crespella calda con nutella	
<b>Tiramisù</b>	€ 6,00
Tiramisù	
<b>White chocolate sphere with pistachio mousse and melted chocolate</b>	€ 6,50
Sfera di cioccolato bianco con mousse al pistacchio e cioccolato fuso	
<b>Mosaic selection or desserts from the chef</b>	€12,00
Mosaico dello Chef	
<b>Lemon Sorbet</b>	€ 3,50
<b>Coffee Sorbet/ with cream</b>	€ 4,00/ 4,50

## *Fruit*

<b>Pineapple</b>	€ 4,50
Ananas in Bellavista	
<b>Pineapple with ice-cream</b>	€ 6,00
Ananas con gelato	
<b>Strawberries with ice cream (in season)</b>	€ 6,00
Fragole con gelato	
<b>Strawberries with cream(in season)</b>	€ 5,00
Fragole con panna	
<b>Melon</b>	€ 4,50
Melone	
<b>Watermelon( in season)</b>	€ 4,50
Cocomero	

**Cover charge € 2.00**