

Dandovi il benvenuto

Vi ringraziamo per averci scelti



*I sapori della **tradizione mediterranea**
cucinati con **amore***

SU RICHIESTA SI ORGANIZZANO:

*Banchetti, cerimonie prime Comunioni, compleanni ed eventi speciali
Anche con sala privata con musica ed intrattenimento*

*Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o
intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale*

Antipasti di mare

<i>Antipasto al Bersò</i>	€ 18,00
Alici marinate, tartarina di tonno rosso, salmone marinato, insalata di mare, pescato del giorno, spiedino di mare	
<i>Plateau Royal</i>	€ 24,00
Ostrica, gambero rosso di Mazara del Vallo, scampo, tonno rosso di Sicilia in due consistenze, salmone norvegese in due consistenze	
<i>Insalata di Mare</i>	€ 16,00
Cozze di Sardegna, vongole veraci, gamberetti, polipetti e calamari	
<i>Misto Gratin</i>	€ 19,00
Gamberoni, scampo, cozze, vongole, capasanta, spiedino di mare	
<i>Le Tartare</i>	
Tartare di tonno rosso di Sicilia	€ 18,00
Tartare di salmone selvaggio	€ 16,00
<i>Polpo alla Provenzale</i>	€ 15,00
Polpo, patate novelle e pomodorino datterino	
<i>Le Nostre Cozze</i>	€ 12,00
Cozze di Sardegna marinate o impepate o alla tarantina	
<i>Ostrica, gambero rosso, capasanta gratinata, scampo</i>	cad. € 3,50

Coperto

a persona € 2,50



Antipasti di terra

<i>Tagliere di Salumi</i>	€ 16,00
Crudo di Parma 24 mesi, salame nostrano, coppa piacentina, salsiccia piccante, burrata pugliese, parmigiana di melanzane e gnocco fritto	
<i>Battuta di Fassona Piemontese</i>	€ 18,00
Fassona piemontese, tartarina confit, capperi, olive, accompagnata da salsa tartara	
<i>Involtini Leggeri</i>	€ 12,00
Zucchine grigliate ripiene di stracciatella pugliese e basilico	
<i>Tris Gustoso</i>	€ 13,00
Crudo di Parma 24 mesi, bufala campana D.O.P. e gnocco fritto	
<i>Lo Sfizio</i>	€ 10,00
2 Bruschette aglio e pomodoro, 2 mozzarelline stick, 2 panzerottini ripieni, 2 jalapenos piccanti, 2 anelli di cipolla	
Focaccia al rosmarino e origano di Sicilia	€ 5,00
Focaccia con pachino, bufala campana D.O.P. e origano di Sicilia	€ 7,50

Primi di Mare

<i>Scialatielli al Bersò</i>	€ 18,00
Scialatielli freschi fatti in casa con il sapore del nostro mare	
<i>Linguine all'astice</i>	€ 22,00
Linguine di Gragnano, mezzo astice fresco e pomodorino pachino	
<i>Spaghetti alle vongole veraci</i>	€ 16,00
Spaghetti di Gragnano, vongole veraci grosse e prezzemolo aggiunta di bottarga di Muggine	€ 3,00
<i>Risotto alla pescatora</i> (min x 2 persone)	€ 16,00
Riso carnaroli, frutti di mare del giorno	



Primi di Terra

<i>Tagliatelle ai funghi porcini</i>	€ 14,00
Tagliatelle Molisana, funghi porcini e prezzemolo	
<i>Il vero risotto alla milanese</i>	€ 19,00
Riso carnaroli, zafferano, ossobuco in bella vista con il suo sughetto	
<i>A' carbonara</i>	€13,00
Spaghetti La Molisana, guanciale doc, uovo e pecorino romano	
<i>Gnocchetti a modo mio</i>	€ 17,00
Gnocchetti Sardi, funghi porcini, salsiccia a punta di coltello e crema di tartufo	

Secondi di Mare

<i>Grigliata di pesce</i>	€ 23,00
Gamberone, scampo, capasanta, calamari, trancio di tonno rosso, salmone e orata servito con salmoriglio	
<i>Tagliata di tonno rosso di Sicilia</i>	€ 18,00
Trancio di tonno rosso di Sicilia grigliato al naturale o al pistacchio	
<i>Fritto di calamari</i>	€ 14,00
Calamari, ciuffetti e zucchine julienne	
<i>Fritto misto</i>	€ 17,00
Calamari, ciuffetti, gamberone, gamberetti, pesciolini e zucchine julienne	
<i>Pesce spada</i>	€ 16,00
Trancio di spada saltato con funghi porcini o con carciofi	
<i>Filetto di orata o branzino fresco</i>	€ 16,00
Filetto di orata o branzino con cottura alla griglia	
<i>Filetto con cottura a piacere</i>	€ 20,00
Orata o branzino con cottura alla mediterranea o alla livornese o ai carciofi	



Mezza grigliata di pesce € 16,00
Calamari, gamberone, trancio di spada e di salmone servita con salmoriglio

Secondi di Terra

Carne alla griglia cotta con pietra lavica € 22,00
Tagliata di scottona, salamella Aliprandi, costina, braciola, mini-burger
Servita con salsa tartara

I filetti di Fassona € 20,00
Filetto di Fassona piemontese alla griglia o al pepe verde

Le tagliate di scottona cotte con pietra lavica € 17,00
Tagliata di Scottona cotta alla griglia

Tagliata di Scottona cotta alla griglia € 20,00
con rucola e grana o ai funghi porcini o con fonduta di formaggi

La costata bavarese cotta con pietra lavica € 22,00
Costata bavarese cotta alla griglia circa 450 grammi

La sovrana all'etto € 7,00
Fiorentina di Chianina cotta su pietra lavica 1 kg circa,
accompagnata da 2 contorni a scelta inclusi (consigliata per 2 persone)

Contorni

Patatine fritte € 4,00

Patate al forno € 4,50

Verdure alla griglia € 5,00

Carciofi spadellati € 5,00

Zucchine spadellate € 5,00

Peperoni, capperi e olive spadellati € 5,00

Insalata verde € 4,00

Insalata mista € 5,00



Menù Bambini

Primi

<i>Pasta al pomodoro</i>	€ 6,00
<i>Pasta in bianco</i>	€ 5,00
<i>Pasta al pesto</i>	€ 6,50
<i>Penne allo zafferano</i>	€ 6,50

Secondi

<i>Hamburger con patatine</i>	€ 8,00
<i>Cotoletta con patatine</i>	€ 8,00

Gluten free

Vasta scelta di pietanze senza glutine, dagli antipasti ai primi, secondi, contorni, dolci e pizza
Chiedere al personale di sala che saprà consigliarvi

Pizze Classiche

<i>Margherita</i>	€ 6,00
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico	
<i>Marinara 2.0</i>	€ 6,50
Pomodoro San Marzano, olio all'origano, crema di aglio nero e pomodorino confit	
<i>Prosciutto cotto</i>	€ 7,50
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, prosciutto cotto, basilico	
<i>Wurstel</i>	€ 7,50
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, wurstel	
<i>Patatosa</i>	€ 7,50
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, patatine fritte	



<i>Diavola</i>	€ 7,50
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, salame piccante	
<i>Prosciutto e funghi</i>	€ 8,00
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, prosciutto cotto e champignon	
<i>Tonno e cipolle</i>	€ 8,00
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, tonno e cipolle	
<i>Napoli</i>	€ 8,00
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, filetti di acciughe, origano	
<i>Ortolana</i>	€ 9,00
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, verdure di stagione	
<i>Parma</i>	€ 9,00
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, crudo di Parma 24 mesi, scaglie di Grana	
<i>5 formaggi</i>	€ 10,00
Fiordilatte, zola, taleggio, brie, scaglie di grana	
<i>4 stagioni</i>	€ 10,00
Pomodoro San Marzano. Fiordilatte, prosciutto cotto, carciofi, funghi pioppini, olive taggiasche	
<i>Bufalina</i>	€ 10,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala D.O.P., basilico	
<i>Salsiccia e friarielli</i>	€ 10,00
Fiordilatte, salsiccia a punta di coltello e friarielli	
<i>Norma</i>	€ 10,00
Pomodoro San Marzano arrosto, fiordilatte, melanzane fritte, scaglie di ricotta salata e basilico	
<i>La sicula</i>	€ 11,00
Pomodoro San Marzano arrosto, filetti di acciughe, terra di olive, frutto del capperone, cipolle rosse stufate	
<i>Invernale</i>	€ 11,00
Fiordilatte, lardo di Colonnata, cialde di polenta, miele, crema di zola	



<i>La leggera</i>	€ 11,00
Base focaccia, crudo di Parma 24 mesi, pesto di rucola, stracciatella pugliese, granella di nocciola	
<i>Calabra</i>	€ 11,00
Pomodoro San Marzano, nduja, burrata pugliese, tarallo sbriciolato, cipolla di Tropea caramellata	
<i>La nordica</i>	€ 11,00
Fior di latte, speck, brie, funghi pioppini trifolati	
<i>Radicchio</i>	€ 12,00
Fiordilatte, provola affumicata, porcini, speck Alto Adige, radicchio	
<i>Gran guanciaie</i>	€ 12,00
Fiordilatte, guanciaie croccante, patate al forno, brie, funghi pioppini trifolati	
<i>La fresca</i>	€ 12,00
Crema di zucchine e basilico, crudo di Parma 24 mesi, mozzarella di bufala D.O.P., pomodorino confit	
<i>Gustosa</i>	€ 12,00
Salsa di datterino giallo, bresaola della Valtellina, stracciatella pugliese, tarallo sbriciolato e pepe nero	
<i>Saporita</i>	€ 12,00
Fiordilatte, guanciaie croccante, carciofi A.O.P., pecorino romano, profumo di limone	
<i>Calamarata</i>	€ 12,00
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, calamari fritti	
<i>Frutti di mare</i>	€ 12,00
Pomodoro San Marzano, gamberetti, calamari, cozze, vongole, prezzemolo	
<i>Norvegese</i>	€ 13,00
Fiordilatte, gamberetti, salmone, burrata, granella di pistacchio	
<i>Aggiunta salumi</i>	€ 1,50
<i>Aggiunta bufala o porcini</i>	€ 2,00
<i>Aggiunta ingredienti di mare</i>	€ 2,50



Pizze Baby

<i>Margherita baby</i>	€ 5,00
<i>Wurstel baby</i>	€ 6,00
<i>Patatosa baby</i>	€ 6,00
<i>Prosciutto cotto baby</i>	€ 6,00

Dolci

*Per i dolci chiedere al personale
che saprà consigliarvi al meglio*

da € 5,00 a 7,00

Bevande

<i>Acqua naturale o frizzante</i>	€ 2,50
<i>Bibite in bottiglia o lattina</i> (coca cola, coca zero, fanta, sprite, the limone, the pesca)	€ 3,00
<i>Vino bianco fermo o frizzante</i>	$\frac{1}{4}$ € 3,00 $\frac{1}{2}$ € 6,00 1 lt € 11,00
<i>Vino rosso fermo</i>	$\frac{1}{4}$ € 3,00 $\frac{1}{2}$ € 6,00 1 lt € 11,00
<i>Vino al calice</i>	€ 4,00

Birra alla Spina

<i>Warsteiner</i> (pilsner tedesca 4,8%)	<i>piccola</i> € 3,00	<i>media</i> € 5,50
<i>Oberbrau</i> (rossa doppio malto 6,5%)	<i>piccola</i> € 3,50	<i>media</i> € 6,50

Birra in Bottiglia

<i>Waiss</i> (aynger 5,1%)	0,50 lt € 6,00
<i>Moretti</i>	66 cl € 5,00
<i>Icnusa non filtrata</i>	33 cl € 4,00
<i>Rye river session Ipa</i> (3,8%)	33 cl € 6,00
<i>Rye river big bangin' Ipa</i> (7,1%)	33 cl € 6,00



Distillati

<i>Amari</i>	€ 4,00
<i>Grappe classiche</i>	€ 5,00
<i>Grappe riserva</i>	€ 7,00
<i>Whisky</i>	€ 7,00

In caso di mancanza di prodotti freschi, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.
Fai presente al personale di sala se ci sono intolleranze o eventuali allergie alimentari.

Sostanze allergeniche

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni ed elencati nell'Allegato II del Reg.UE 1169/2011

- cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- crostacei e prodotti derivati a base di crostacei
- pesce e prodotti a base di pesce
- arachidi e prodotti a base di arachidi
- soia e prodotti a base di soia
- latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)
- frutta secca in guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e relativi prodotti derivati
- sedano e prodotti a base di sedano
- senape e prodotti a base di senape
- semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- anidride solforosa e solfiti in concentrazioni a 10mg/kg
- lupini e prodotti a base di lupini
- molluschi e prodotti a base di molluschi

