



ANTI PASTI

POLPO ALLA CATALANA # CON POMODORINI, PATATE, CAROTE, OLIVE, SEDANO E CIPOLLA DI TROPEA	14
TARTARE DI TONNO SERVITA SU MAIONESE AL LIME E CESTINO DI PASTA BRISE'	16
<u>INSALATINA DI SEPPIA FRESCA E CARCIOFINI ARROSTITI #</u>	15
TARTARE DI RICCIOLA CON GOCCE D'ARANCIA FINOCCHIO E PEPE ROSA #	15
BURRATA DI ANDRIA CON SALMONE AFFUMICATO E GOCCE D'ARANCIA	12
BURRATA DI ANDRIA CON VERDURE FRESCHE GRIGLIATE	11.5
CARPACCIO DI BLACK ANGUS CON FIOCCHI DI STRACCIATA E CIELIGINO SECCO	16
CHIPS DI PATATE ARTIGIANALI #	5
CHIPS DI PATATE ARTIGIANALI CACIO & PEPE #	5.5
VERDURE FRESCHE PASTELLATE	7

#LOSFIZIODELLAGO



PRIMI

<u>PACCHERO CON JULIENNE DI ZUCCHINE RICCIOLA E PEPERONE CRUSCO #</u>	16
SCIALATIELLO CON SUGO DI POLPO FRESCO E GRANELLA DI NOCCIOLA #	15
SCIALATIELLO CON PESTO DI PISTACCHI E CRUDITE' DI GAMBERI ROSSI #	17
PANCIOTTI DI MELANZANE E SCAMORZA CON SUGO DI POMODORINI GIALLI E ROSSI #	14
PACCHERO CON CREMA DI CARCIOFI E GUANCIALE DI NORCIA #	13
RAVIOLOTTI RIPIENI DI PECORINO DI PIENZA E PINOLI CON RAGÙ BIANCO DI CONIGLIO BATTUTO AL COLTELLO #	15



SECONDI

FRITTURA DI PESCE MISTA XL #	35
MIX DI ARRIVI GIORNALIERI SERVITA CON PATATE RUSTICHE - CONSIGLIATA X2	
FRITTURA MISTA MARE & LAGO #	15
<u>POLPO FRESCO ROSTICCIATO SU CREMA DI MELANZANE CON STRACCIATA DI ANDRIA #</u>	19
TONNO SCOTTATO CON CAPONATA DI VERDURE FRESCHE	20
PARMIGIANA DI MELANZANE, RICETTA TRADIZIONALE	12
GUANCIA DI MANZO COTTA A BASSA TEMPERATURA CON CREMA DI ZUCCHINE NOSTRANA #	16
FILETTO DI MANZO SCOTTATO CON CREMA CACIO & PEPE	20

#LOSFIZIODELLAGO



CONTORNI

CICORIA RIPASSATA #	6
CIME DI RAPA RIPASSATE #	6
CAPONATA DI VERDURE FRESCHE	7
INSALATA MISTA	5
VERDURE FRESCHE GRIGLIATE	6

PER I NOSTRI PICCOLI CLIENTI

PASTA AL POMODORO	7
PANINO COTOLETTA INSALATA E POMODORO #	7
PATATINE FRITTE #	4,5
BOCCONCINI DI POLLO ARTIGIANALE #	9

FACCIAMO OGNI GIORNO DOLCI DIVERSI E TUTTI ARTIGIANALI.
CHIEDILI AL NOSTRO PERSONALE DI SALA

#LOSFIZIODELLAGO

BURGER

120G 250G

HAMBURGER DI SCOTTONA INSALATA E POMODORO #	9	12
HAMBURGER DI SCOTTONA INSALATA POMODORO CHEDDAR E BACON #	10,5	13,5
HAMBURGER DI SCOTTONA CON CICORIA RIPASSATA IN AGLIO OLIO PEPERONCINO E BUFALA DOP #	11	13,5
<u>HAMBURGER DI SCOTTONA CON CREMA DI MELANZANE STRACCIATA E RUCOLA #</u>	12	14,5
HAMBURGER DI SCOTTONA CON GUANCIALE DI NORCIA SUGO DI PACHINO E PECORINO ROMANO #	12,5	14,5

BURGER GOURMET

FILETTO DI POLLO CROCCANTE CON INSALATA POMODORO MELANZANE GRIGLIATE E BACON CROCCANTE #	9,5
<u>PARMIGIANA DI MELANZANE CON SBRICIOLATA DI SALSICCIA #</u>	10
FILETTO DI TONNO SCOTTATO CON BUFALA POMODORI SECCHI PISTACCHIO #	13
CARPACCIO DI BLACK ANGUS RUCOLA SCAGLIE DI MANDORLE E MIELE	11,5
SALMONE AFFUMICATO CON ZUCCHINE GRIGLIATE DI NOSTRA PRODUZIONE E PHILADELPHIA	12

TUTTI I NOSTRI BURGER VENGONO SERVITI CON PATATINE FRITTE.
UTILIZZIAMO PANE ARTIGIANALE A LENTA LIEVITAZIONE KMO.

PER EVENTUALI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE RICHIEDERE AL PERSONALE DI SALA IL LIBRO ALLERGENI

EVENTUALI MODIFICHE AI PIATTI, OVE POSSIBILI, SUBIRANNO VARIAZIONI DI PREZZO

IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO USEREMO PRODOTTO CONGELATO DI PRIMA QUALITÀ

SERVIZIO 1,5



BEVANDE

VINO ALLA MESCITA	5
GALVANINA BIO MIX (MIX DI ARANCIA ROSSA CAROTA E MIRTILLO)	4,5
GALVANINA BIO LIMONE	4,5
GALVANINA BIO MELAGRANA	4,5
COCA COLA / COCA COLA ZERO / FANTA 33CL	3
ACQUA NATURALE / FRIZZANTE	2

BIRRE

BIRRA DEL SALENTO IGEA LAGER - 33CL	5
BIRRA DEL SALENTO LA TIPA IPA- 33CL	5
BIRRA DEL SALENTO BEGGIA ROSSA- 33CL	5
WEIBER HASE WEISS - 50CL	6
LEFFE 33CL	5
ALHAMBRA GRAN RESERVA LAGER- 33CL	5
ALHAMBRA ROJA GRAN RESERVA ROSSA- 33CL	5

#LOSFIZIODELLAGO