



# ANTIPASTI

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

---

#LOSFIZIODELLAGO



# PRIMI

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

---

#LOSFIZIODELLAGO



# SECONDI

FRITTURA DI PESCE MISTA XL #	35
MIX DI ARRIVI GIORNALIERI SERVITA CON PATATE RUSTICHE - CONSIGLIATA X2	
FRITTURA MISTA MARE & LAGO #	15
<b>POLPO FRESCO ROSTICCIATO SU CREMA DI MELANZANE CON STRACCIATA DI ANDRIA #</b>	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

9 12

HAMBURGER DI SCOTTONA INSALATA E POMODORO #

HAMBURGER DI SCOTTONA INSALATA POMODORO CHEDDAR E BACON # 10,5 13,5

HAMBURGER DI SCOTTONA CON CICORIA RIPASSATA IN AGLIO  
OLIO PEPPERONCINO E BUFALA DOP # 11 13,5

**HAMBURGER DI SCOTTONA CON CREMA DI MELANZANE** 12 14,5  
**STRACCIATA E RUCOLA #**

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

**PARMIGIANA DI MELANZANE CON SBRICOLATA DI SALSAICCIA #** 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 KM0.

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

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

# IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO USEREMO PRODOTTO CONGELATO DI PRIMA QUALITA  
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