

ANTIPASTI

Baccalà mantecato 4, 7	14,00 €
Tacos di baccalà mantecato e pesto di basilico e pomodoro	
Roll di tonno e gamberi rossi 4, 2	18,00 €
Tonno e gamberi rossi* marinati al latte di cocco, zenzero e semi di girasole	
Polipo e patate 4, 7	16,00 €
Polipo* arrosto crema di patate, burrata e acciughe del Cantabrico	
Avocado e gamberi 2, 10	16,00 €
Tartara di avocado, code di gamberi* e maionese al mango	

I nostri classici crudi

Il crudo di pesce* che c'è... 2, 3, 4, 6	27,00 €
Tartara di tonno e avocado (pinna gialla) 4	22,00 €
Scampi* crudi 2	5,00 € l'uno

PRIMI PIATTI

Zuppa di pesce 2, 4, 9	16,00 €
Zuppa di pesce misto	
Ravioli all'astice 1, 2, 4, 7	14,00 €
Ravioli all'astice, crema acida e uova di aringa	
Cjarsons della tradizione (ricetta salata) 1, 7	10,00 €
Agnolotti di patate con erbe, ricotta e salsiccia affumicata	
Cacio e pepe 1, 3, 7	10,00 €
Ravioli cacio e pepe, salsa carbonara	
Per una buona pasta preparata da Voi... 2	14,00 € a porzione
Salsa di gamberi* alla buzzara	

SECONDI PIATTI

Fritto misto 2, 4, 5	22,00 €
Fritto misto di pesce azzurro, gamberi*, seppie e calamari*	
Pesce spada e pomodoro 4, 7	22,00 €
Tagliata di pesce spada scottato, pomodoro fresco e mozzarella di bufala	
Ribs BBQ 1, 6, 7, 10	16,00 €
Costine di maiale glassate al bbq e patate fritte	

DOLCI

Crostatina di fragole fresche e crema pasticcera 1, 3, 7	8,00 €
Millefoglie alla crema vaniglia e mele Tatin 1, 3, 7	8,00 €
Tiramisù con savoiardo fatto a mano e bagnato con caffè espresso 1, 3, 7	8,00 €
Zuppa inglese con rum, acero e cremoso al cioccolato 1, 3, 7	8,00 €

Qualche nostra proposta vini in abbinamento:

Friulano 2018 Anzelin d.o.c. Collio	15,00 €
Friulano 2018 Livio Felluga d.o.c. c.o.f.	28,00 €
Pinot bianco 2018 Toros d.o.c. Collio	32,00 €
Pinot bianco 2018 Anzelin d.o.c. Collio	15,00 €
Ribolla Gialla 2018 Sturm d.o.c. Collio	22,00 €
Ribolla Gialla 2019 Maralba Marco Felluga d.o.c. Collio	22,00 €
Malvasia Sturm 2018 d.o.c. Collio	22,00 €
Malvasia Borgo San Daniele d.o.c. Isonzo	22,00 €
Sauvignon 2018 Livio Felluga d.o.c. c.o.f.	28,00 €
Sauvignon 2017 Vieris Vie di Romans	35,00 €
Chardonnay 2019 Marco Felluga d.o.c. Collio	22,00 €
Pinot Nero 2018 Meczan Hoffstätter d.o.c. Alto Adige	22,00 €
Pinot Nero 2018 Antico Borgo dei Colli Ronc Soreli d.o.c. f.c.o.	15,00 €
Champagne Gosset Grande Réserve Brut	80,00 €
Champagne Castelnau Brut Réserve	55,00 €
Ferrari Brut Perlé Trento Doc	40,00 €
Travaglino Cuvée 59 Brut metodo classico d.o.c.g. Oltrepò Pavese	25,00 €
Prosecco Superiore di Vadoobbiadene Miraval Bellenda Extra Dry d.o.c.g.	18,00 €
Birra artigianale Collesi Alter 6° bottiglia da 0,750 l	10,00 €

Sono disponibili altre etichette dalla nostra carta dei vini. Non esitate a chiedere.

Per organizzarci al meglio Vi chiediamo di effettuare le ordinazioni almeno 24 ore prima chiamando i seguenti numeri:

WhatsApp 366 7548376 oppure 0432 508982

Il pagamento dei Vostri ordini può essere fatto nelle seguenti modalità:

- a distanza con carta di credito attraverso il sistema sicuro “Pagamento Virtuale” di SumUp, utilizzando il link che Vi verrà inviato sul telefono al momento dell’emissione del documento commerciale o della fattura evitando così di venire a contatto con il denaro, possibile fonte di contagio.
- in contanti o con carta di credito/bancomat alla consegna

La fattura va richiesta al momento dell’ordine.

La consegna è gratuita entro i 15 Km. Per le tratte superiori, ci accorderemo in base all’ordine.

Tutti i piatti sono preparati e cotti in proprio secondo le normative igieniche vigenti e verranno consegnati osservando tutte le norme di sicurezza Covid-19.

TABELLA ALLERGENI come da allegato II Reg. UE n.1169/2001

n. 1 CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati

n. 2 CROSTACEI e prodotti a base di crostacei

n. 3 UOVA e prodotti a base di uova

n. 4 PESCE e prodotti a base di pesce

n. 5 ARACHIDI e prodotti a base di arachidi

n. 6 SOIA e prodotti a base di soia

n. 7 LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

n. 8 FRUTTA A GUSCIO e loro prodotti (mandorle, pistacchi, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci macadamia)

n. 9 SEDANO e prodotti a base di sedano

n. 10 SENAPE e prodotti a base di senape

n. 11 SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo

n. 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale

n. 13 LUPINI e prodotti a base di lupini

n. 14 MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. Le materie prime adoperate per la preparazione dei nostri piatti, sono da noi attentamente selezionate e rigorosamente fresche; in alcuni casi vengono utilizzati prodotti surgelati o prodotti abbattuti e congelati in proprio; essi sono contraddistinti dal simbolo: *, senza modificare la qualità finale del piatto. **Si prega di comunicare eventuali allergie e/o intolleranze al momento dell'ordine.**

“Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento Europeo 679/2016 nonché dell'art. 13 del Codice della Privacy, D.Lgs. n. 196/2003, i Vostri dati personali, le coordinate di posta elettronica da Voi forniteci saranno utilizzati per i necessari adempimenti istituzionali e/o per obblighi di legge e non saranno oggetto di comunicazione o diffusione a terzi e saranno trattati sia in forma elettronica, che cartacea. Ricordiamo infine che Vi sono riconosciuti i diritti di cui agli artt. 15-22 Regolamento UE n.679/16 e all'art. 7 del D.Lgs. n. 196/2003 (tra cui il diritto di rettifica, aggiornamento, cancellazione)”.