

**The restaurant works every day for lunch and dinner  
with a complete service of restaurant and  
pizzeria from 23rd May to 27th September 2020  
Closed weekly on Tuesday.**

**The price includes service, the couvert and the vat.  
The direction of Notte e Di assures that all the foods  
derived from eggs are produced in this laboratory  
with pasturized eggs-yolk**

**Bread and cover € 2,50 per person**

**The direction  
Moreno Sintucci**

## **Appetizers**

Antipasti

<b>Cold cuts, vegetables in oil and Pecorino cheese</b> Antipasto all'italiana	€ 14,00
<b>Bresaola and Pecorino cheese</b> Bresaola di bovino punta d'anca e pecorino	€ 14,00
<b>Bruschetta all'Italiana</b> (Toasted bread with raw ham, gorgonzola, lettuce)	€ 10,00
<b>Bruschetta Caprese</b> (Toasted bread with mozzarella, tomato, basil, oregano)	€ 10,00
<b>Burrata cheese and Cantabrian anchovies</b> Burrata con alici del Cantabrico	€ 15,00
<b>Caprese salad (Sliced fresh mozzarella, tomatoes and basil)</b> Insalata caprese	€ 14,00
<b>Parma raw ham</b> Prosciutto crudo di Parma	€ 14,00
<b>Parma raw ham with melon</b> Prosciutto crudo e melone	€ 14,00
<b>Roast beef with Grana Padano cheese and valerian</b> Roast beef con grana e valeriana	€ 14,00

## Fish Appetizers

### Antipasti di Pesce

<b>o</b>	<b>Appetizer of the day</b>		€ 15,00
	Antipasto del giorno		
<b>☐o</b>	<b>40+1 years at Notte &amp; Dì</b>	min 2 persons €20 each	€ 40,00
	Tuna and Amberjack Tartare, salmon and swordfish Carpaccios		
	<b>40 Anni al Notte &amp; Dì (Bis di Tartare e bis di Carpacci)</b>		
	<b>Burrata cheese and Cantabrian anchovies</b>		€ 15,00
	Burrata con alici del Cantabrico		
<b>☐o</b>	<b>Cold fish salad</b>		€ 15,00
	Antipasto di mare freddo		
<b>☐o</b>	<b>Small cold fish salad</b>		€ 11,00
	Piccolo antipasto di mare freddo		
<b>☐o</b>	<b>Notte &amp; Dì Appetizer</b>	Flyng squids crunchy salad, cuttlefish and shrimps on velvet	€ 18,00
	<b>Antipasto Notte &amp; Dì</b>		
<b>☐o</b>	<b>Fried fish with vegetables</b>		€ 16,00
	Assaggino di fritto con verdure		
<b>☐</b>	Scallops gratin		€ 18,00
	<b>Capesante gratinate</b>		
<b>☐o</b>	<b>Swordfish smoked Carpaccio and persimmons</b>		€ 18,00
	Carpaccio di spada affumicato e cachi		
<b>o</b>	<b>Mussels gratin</b>		€ 14,00
	Cozze al gratin		
<b>o</b>	<b>Mussels à la marinière</b>		€ 14,00
	Cozze alla marinara		
<b>o</b>	<b>Mussels tomato soup and toasted bread</b>		€ 14,00
	Cozze in zuppetta con crostoni		
<b>☐</b>	<b>Grilled Squids</b>		€ 18,00
	Fischioni alla griglia		
<b>☐</b>	<b>Prawns with extra virgin olive oil and Cervia sweet salt</b>		€ 20,00
	Gamberoni al sale dolce di Cervia		
<b>☐</b>	<b>Fried squids in spicy tomato sauce</b>		€ 18,00
	Seppioline fritte in salsa di pomodoro piccante		
<b>☐o</b>	<b>Scallops, oysters, mussels and shrimps gratin</b>		€ 18,00
	Gratinato di capesante, ostriche, cozze e scampetti		
<b>☐</b>	<b>Shrimp cocktail</b>		€ 14,00
	Cocktail di gamberi		

<b>🍷</b>	<b>Raw oysters (half dozen)</b> Ostriche crude	€ 21,00
<b>○</b>	<b>Petite Crudit� (Raw fish)</b> Amberjack Tartare, raw oyster and fresh Norway lobster	€ 24,00
<b>🍷</b>	<b>Hot Octopus with potatoes and olives</b> Polpo caldo con patate e olive	€ 18,00
<b>○</b>	<b>Smoked salmon with celery and toasted bread</b> Salmone affumicato, sedano e crostini profumati	€ 16,00
<b>○</b>	<b>Amberjack tartare (minced and spiced raw amberjack)</b> Tartare di ricciola	€ 20,00
<b>○</b>	<b>Fresh Tuna tartare and green apple</b> Tartare di tonno fresco e mela verde	€ 18,00
<b>🍷</b>	<b>Clams a la marin�re</b> Vongole veraci alla marinara	€ 18,00

**○ fresh food**

**🍷 frozen food**

**Bread and cover € 2,50 for person**

## Pasta And Soup

Primi Piatti Di Carne

<b>Meat dish of the day</b> Primo del giorno	€ 10,00
<b>Cappelletti with bolognese sauce cream</b> Cappelletti pasticciati	€ 12,00
<b>Gnocchi with gorgonzola or mozzarella and tomato</b> Gnocchi di patate al gorgonzolao caprese	€ 10,00
<b>Gramigna with cream and sausage</b> Gramigna panna e salsiccia	€ 10,00
<b>Lasagne with bolognese sauce</b> Lasagnette alla Bolognese	€ 10,00
<b>Pappardella with cream, speck and porcini mashrooms</b> Pappardella panna, speck e porcini	€ 10,00
<b>Penne with spicy tomato sauce</b> Penne all'arrabbiata	€ 10,00
<b>Risotto with asparagus</b> Risotto agli asparagi	€ 10,00
<b>Risotto with butter and parmesan</b> Risotto alla parmigiana	€ 10,00
<b>Spaghetti Carbonara (eggs, bacon, parmesan, pepper)</b> Spaghetti alla carbonara	€ 10,00
<b>Spaghetti with grape tomatoes and basil</b> Spaghetti ai pomodorini crudi e basilico	€ 10,00
<b>Strozzapreti (homemade pasta) with bolognese sauce or with cream and speck</b> Strozzapreti pasticciati o panna e speck	€ 10,00
<b>Strozzapreti with Pesto Romagnolo sauce (sauce made with olive oil, shallot, walnut, herbs and Fossa cheese)</b> Strozzapreti al pesto romagnolo e ricotta stagionata	€ 10,00
<b>Tagliatelle with Porcini mushrooms</b> Tagliatelle ai Porcini	€ 10,00
<b>Tagliatelle with bolognese sauce</b> Tagliatelle al ragù di carne	€ 10,00
<b>Tagliolini with stridoli (spontaneous grass) sauce</b> Tagliolini al sugo di stridoli	€ 10,00
<b>Tortelloni gratin with cream, tomato and basil</b> Tortelloni gratinati	€ 12,00

**Vegetable soup** € 8,00  
Zuppa di verdure

**whole-wheat Spaghetti with vegetables** € 12,00  
Spaghetti integrali all'ortolana

### **Pasta With Fish**

Primi Piatti Di Pesce

**Fish dish of the day** € 16,00  
Primo piatto del giorno

**Spaghetti Chitarra with shell fish and tomato sauce** € 24,00  
Chitarra ai Crostacei Notte e Dì (minimo per 2 persone)

**Spaghetti Chitarra with scampetti, clams and shrimps** € 18,00  
Chitarra con scampetti, vongole veraci e gamberi

**Spaghetti Chitarra Cacio e Pepe (Pecorino cheese and pepper) with clams** € 16,00  
Chitarra cacio e pepe con vongole veraci sgusciate

**Passatelli black and yellow with clams, zucchini, tomatoes and ginger** € 18,00  
Passatelli asciutti gialli e neri con vongoline, zucchine, pomodorini e zenzero

**Chef's Passatelli (fish stock, clams, shrimps and cuttlefish)** € 16,00  
Passatelli dello Chef (fumetto di pesce, vongole, gamberi e sepioline)

**Rigatoni fish carbonara (rigatoni with eggs, parmesan, pepper, squids, shrimps and clams)** € 18,00  
Rigatoni alla carbonara di pesce (uovo, grana, pepe, calamari, gamberi e vongole)

**Risotto with scampi Tartare and passion fruit** € 20,00  
Risotto alla Tartare di scampi e maracuja

**Risotto with shrimps, zucchini and saffron** € 16,00  
Risotto gamberi, zucchine e zafferano

**Risotto à la marinère** € 14,00  
Risotto alla marinara

**Risotto with shell fish (min.2 persons) 18€ per person** € 36,00  
Risotto alla pescatora

**Risotto with spiny lobster and tomato sauce (min. 2 persons) 24€ per person** € 48,00  
Risotto Simone all'aragosta

**Spaghetti with red prawn tartare, lime and parsley** € 18,00  
Spaghetti con tartare di gambero rosso, lime e prezzemolo

**Spaghetti with garlic, mussels and fresh chilly** € 14,00  
Spaghetti aglio, cozze e peperoncino fresco

**Spaghetti with lobster and tomato sauce (min.2 persons) 24€ per person** € 48,00  
Spaghetti all'astice

<b>Spaghetti Nausica (with shell fish, lobster, garlic and basil)</b>	€ 48,00
(min.2 persons) €24 per person	
Spaghetti Nausica	
<b>Spaghetti biological ancient grains Senatore Cappelli with Clams</b>	€ 16,00
Spaghetti di grano antico Sen. Cappelli alle pavarazze	
<b>Spaghetti with shell fish and tomato sauce</b>	€ 18,00
Spaghetti allo scoglio	
<b>Spaghetti with clams</b>	€ 16,00
Spaghetti alle vongole veraci	
<b>Strozzapreti with mussels, shrimps and fresh tuna</b>	€ 18,00
Strozzapreti cozze, gamberetti e tonno fresco	
<b>Strozzapreti with shrimps and Pesto Romagnolo sauce</b>	€ 16,00
<b>(sauce made with olive oil, shallot, walnut, herbs and Fossa cheese)</b>	
Strozzapreti pesto romagnolo e gamberi	
<b>Strozzapreti with baby octopuses, shrimps and tomatoes</b>	€ 16,00
Strozzapreti Polpetti, gamberi e pomodorini	
<b>Tagliolini with clams, Norway lobsters and tomato</b>	€ 16,00
Tagliolini Giulia	
<b>Tagliolini with crab sauce and tomato</b>	€ 16,00
Tagliolini alla polpa di granchio	
<b>Tagliolini with salmon and cream</b>	€ 14,00
Tagliolini al salmone	

**Bread and cover € 2,50 for person**

## FISH MAIN COURSES

### Secondi di Pesce

<b>○</b>	<b>Baked sea bass with vegetables (per 100 grams.)</b> Branzino al forno con verdure	€ 5,00
<b>○</b>	<b>Adriatic fish soup</b> Brodetto di pesce alla Cervese	€ 20,00
<b>▣</b>	<b>Mixed fried fish</b> Fritto misto	€ 20,00
<b>▣</b>	<b>Mixed fried fish Speciality of Notte e Di</b> (min. 2 persons) € 44 each Gran fritto Notte e Di	€ 88,00
<b>▣</b>	<b>Half mixed grill and half mixed fried fish</b> Metà griglia e metà fritto	€ 28,00
<b>▣</b>	<b>Mixed crawfish steamed with fresh vegetable</b> (min. 2 persons) € 44 each Misto di Crostacei alla Catalana	€ 88,00
<b>▣</b>	<b>Paella of seafood, meat and vegetables</b> (min. 2 persons) € 30 each Paella mista di frutti di mare, carne e verdure	€ 60,00
<b>○</b>	<b>Roasted Turbot with potatoes, tomatoes and olives (per 100 grams)</b> Rombo al forno con patate, pomodorini e olive	€ 5,00
<b>○</b>	<b>Coupe de tuna in frying pan</b> Tagliata di tonno fresco in padella al naturale	€ 20,00
<b>○</b>	<b>Tuna tataki</b> Tataki di tonno	€ 20,00
<b>○</b>	fresh food	
<b>▣</b>	frozen food	

### From our aquarius

Dal nostro acquario

<b>Spiny Lobster</b> Aragosta di fondale	per 100grams	€ 14,00
<b>Lobster</b> Astice	per 100grams	€ 7,00
<b>King crab</b>	per 100grams	€ 14,00
<b>Oysters</b>	minimum half dozen	€ 21,00

## GRILLED FISH

Pesce alla griglia

☐	<b>Mixed crawfish (european lobster, lobster, scallop, king prawn, crab, spiny lobster)</b>		€ 40,00
	Gran misto di crostacei		
☐	<b>Mixed fish grill (sea bass, scallop, sole, shrimp, squid)</b>		€ 28,00
	Misto pesce		
☐	<b>Norway lobsters</b>		€ 28,00
	Scamponi		
☐	<b>Shrimps and squids skewers</b>		€ 18,00
	Spiedini di gamberi e calamari		
☐	<b>King prawns skewers</b>		€ 28,00
	Spiedone di gamberoni		
○	<b>Swordfish skewer and red chicory</b>		€ 28,00
	Spiedone di pesce spada e radicchio rosso di Chioggia		
☐	<b>Grilled squids</b>		€ 18,00
	Fischioni su carna da forno		
○	<b>Sea bass</b>	per 100 grams	€ 5,00
	Branzino		
○	<b>Angler</b>	per 100 grams	€ 5,00
	Coda di rospo		
○	<b>Gilthead</b>	per 100 grams	€ 5,00
	Orata		
○	<b>Turbot</b>	per 100 grams	€ 5,00
	Rombo		
○	<b>Sole (portion)</b>		€ 22,00
	Sogliola		
○	<b>Tuna ( Obesus/Albacares)</b>	per 100 grams	€ 5,00
	Tonno		

### From Cervia's Saltworks La Camillone: Main Courses In Salt

○	<b>Sea bass</b>	per 100 grams	€ 5,00
	Branzino al sale		
☐	<b>Norway lobsters</b>	4 pieces	€ 28,00
	Scamponi al sale		
○	<b>Gilthead</b>	per 100 grams	€ 5,00
	Orata al sale		



## Meat

Carni

<b>Baby menù (half portion of strozzapreti with bolognese sauce, chicken nuggets with fries)</b>	€ 13,00
Bimbo portata unica (mezza porzione di strozzapreti pasticciati, straccetti di cotoletta di pollo e patatine fritte)	
<b>Veal cutlets with fries</b>	€ 13,00
Cotoletta alla milanese con patatine	
<b>Fillet steak with porcini mushrooms</b>	€ 28,00
Filetto dello chef	
<b>Fillet steak with green pepper</b>	€ 28,00
Filetto al pepe verde	
<b>Filled steak with vinaigre balsamique</b>	€ 28,00
Filetto di manzo all'aceto balsamico	
<b>Chianina or Scottona (Italian breeds of cattle) Hamburger with fries</b>	€ 16,00
Hamburger di Chianina o Scottona con patate dippers	
<b>Picanha with black beans, basmati rice and fries</b>	€ 24,00
Picanha con fagioli neri, riso basmati e patate dippers	
<b>Veal escalopes on choice</b>	€ 13,00
Scaloppine a piacere	
<b>Sliced beef with extra virgin oil, rocket and parmesan</b>	€ 20,00
Tagliata di manzo olio extra vergine rucola e grana	

## Grilled Meat

Carni alla griglia

<b>Rumpsteak (per 100 grams)</b>	€ 4,50
Scottona di manzo (l'etto)	
<b>Fillet steak</b>	€ 26,00
Filetto di manzo	
<b>Mixed beef with vegetables</b>	€ 18,00
Misto di carne con contorno di verdure grigliate	
<b>Veal meat</b>	€ 13,00
Paillard di vitello	
<b>Turkey breast</b>	€ 13,00
Petto di tacchino	

## Side Dishes

Contorni

<b>Raw Vegetables</b>	€ 7,00
Verdure crude in pinzimonio	
<b>Grilled Vegetables</b>	€ 7,00
Grigliata di verdure	
<b>Mixed or green Salad</b>	€ 6,00
Insalata verde o mista	
<b>French Fries</b>	€ 6,00
Patate fritte	
<b>Roasted Potatoes</b>	€ 6,00
Patate al forno	
<b>Stewed vegetables</b>	€ 7,00
Verdure al vapore	

## Salads

Insalate

<b>Grilled aubergines, zucchini and green peppers with balsamic vinegar</b>	€ 10,00
Insalatina di melanzane, zucchine e peperoni grigliati al balsamico	
<b>Spelt salad with stewed vegetables</b>	€ 10,00
Insalata di farro bio e verdura al vapore	
<b>Rocket, parmesan and fresh mushrooms</b>	€ 10,00
Insalatina di rucola, grana e funghi freschi	
<b>Lettuce, tomato, mais and shrimps</b>	€ 10,00
Insalata di lattuga, pomodori, mais, gamberetti	
<b>Grilled chicken breast, celery, carrots, bread, sour cream</b>	€ 10,00
Insalata di pollo	
<b>Lettuce, red chicory, head cabbage, rocket, tomatoes, mais, olives and tuna</b>	€ 10,00
Insalatona di Tonno	

## Desserts

**Fruits of the forest** € 10,00  
Frutti di bosco

**Ice cream** € 7,00  
Gelato

**Fruit salad** € 7,00  
Macedonia

**Profiteroles** € 7,00

Taste our famous "**Sorbetto Ali di Farfalla**"©, a great invention signed Moreno Sintucci, available in our traditional flavours:

**Lemon, Coffe, Chocolate, Strawberry, Pistachio, Licorice and San Marzano liqueor with Amaretto Biscuits** € 7,00

## Home made sweets

Dolci della casa

**Dessert of the day** € 7,00

**Bavarian Cream with fruits of the forest** € 7,00  
Bavarese ai frutti del sottobosco

**Two or Three different kinds of dessert** € 10,00  
Bis o Tris di dolci

**Wafer with mascarpone and chocolate cream** € 7,00  
Cialde al mascarpone con salsa al cioccolato

**Lucy Bowl (mixed fresh wild berries with mascarpone)** € 10,00  
Coppa Lucy

**Catalan cream (hot)** € 7,00  
Crema catalana

**Mascarpone** € 7,00

**Cream Pudding** € 7,00  
Panna cotta

**Tiramisù** € 7,00

**Strawberries Tiramisu** € 7,00  
Tiramisù alle fragole

**Cheese cake with blueberries sauce** € 7,00  
Torta robiola con salsa di mirtilli

**Trifle** € 7,00  
Zuppa inglese

## Pizzas

<b>Alla Bolognese:</b> bolognese sauce, mozzarella, tomato and parmesan slices	€ 10,00
<b>Dell'amicizia (3 persons):</b> tomato, mozzarella, aubergine, onion, mushrooms, sausage, peppers, asparagus, rocket	€ 32,00
<b>Affumicata:</b> smoked mozzarella, tomato, speck	€ 13,00
<b>Auricchio:</b> auricchio cheese, olives, tomato, oregano	€ 9,00
<b>Azzurra (on Fridays):</b> olive oil, escarol, creamed salt cod and buffalo mozzarella	€ 13,00
<b>Benvenuti al sud:</b> spicy 'nduja, buffalo mozzarella, oregano, spicy salami, tomato and black olives	€ 12,00
<b>Bersagliera:</b> tomato, mozzarella, mushrooms, chicory, speck	€ 10,00
<b>Burrata che bontà:</b> tomato sauce, rocket, burrata cheese, tuna, tomatoes and olives	€ 13,00
<b>Calabresella:</b> tomato sauce, red onion, tomatoes, spicy 'nduja	€ 10,00
<b>Calzone:</b> ham, mozzarella, mushrooms, tomato sauce	€ 10,00
<b>Capricciosa:</b> tomato, mozzarella, ham, artichokes, sausage	€ 10,00
<b>Delizia:</b> tomato, mozzarella, fresh mushrooms, parmesan, rocket	€ 10,00
<b>Diavola:</b> tomato, mozzarella, spicy salami, olives	€ 9,00
<b>Di tutto un po':</b> a bit of everything	€ 10,00
<b>Friarielli:</b> mozzarella, spicy turnip tops, sausage	€ 10,00
<b>DUE Shop (no tomato):</b> double dough, red and yellow tomatoes, broccoli rabe, gorgonzola, scamorza, parmesan and basil	€ 13,00
<b>Ai funghi freschi:</b> tomato, mozzarella, fresh mushrooms	€ 8,00
<b>Ai funghi porcini trifolati:</b> tomato, mozzarella, porcini mushrooms	€ 12,00
<b>Ai funghi tartufati:</b> tomato, mozzarella, mushrooms, truffel oil	€ 8,00
<b>Ai funghi trifolati:</b> tomato, mozzarella, mushrooms	€ 8,00
<b>Ai frutti di mare:</b> tomato, seafood	€ 13,00
<b>Ai gamberi:</b> tomato, shrimps	€ 11,00
<b>Al gorgonzola:</b> gorgonzola cheese	€ 9,00
<b>Ironman 2020:</b> buffalo mozzarella, courgette flowers, anchovies and grape tomatoes	€ 13,00
<b>Karaoke:</b> mozzarella, scamorza, raw ham, tomatoes, rocket	€ 12,00
<b>Lambada:</b> chicory, parmesan, speck, mozzarella	€ 12,00
<b>Made in Italy:</b> tomato, mozzarella, buffalo mozzarella, raw tomatoes, rocket	€ 10,00
<b>Margherita:</b> tomato, mozzarella	€ 7,00

<b>Alla marinara:</b> tomato, garlic, parsley	€ 6,00
<b>Alle melanzane:</b> tomato, mozzarella, aubergines	€ 9,00
<b>Alle melanzane e prosciutto crudo:</b> tomato, mozzarella, aubergines, raw Parma ham	€ 13,00
<b>Metà pizza metà calzone:</b> mozzarella, tomato, bresaola, parmesan, coque	€ 13,00
<b>Moreno 1979:</b> mozzarella, asparagus, sausage ,tomatoe, smoked salmon	€ 13,00
<b>Napoli:</b> tomato, mozzarella, oregano, anchovies	€ 8,00
<b>Nicola:</b> tomato, buffalo mozzarella, vegetables	€ 10,00
<b>Notte e Di:</b> fresh tomatoes, buffalo mozzarella, basil	€ 10,00
<b>Ortofresco:</b> tomato, mozzarella, vegetables	€ 10,00
<b>Parmigiana di mare:</b> tomato, shrimps, aubergines, parmesan, cooked ham, rocket	€ 13,00
<b>Per Noi Due (2 persons):</b> tomato, mozzarella, raw ham, aubergines fresh mushrooms, rocket, parmesan	€ 26,00
<b>Pikkantissima:</b> tomato, mozzarella, spicy sausage, capers, olives, chili peppers	€ 10,00
<b>Al prosciutto cotto:</b> tomato, mozzarella cooked ham	€ 8,00
<b>Al prosciutto crudo di Parma Corona:</b> tomato, mozzarella raw ham	€ 11,00
<b>Al prosciutto e funghi:</b> tomato, mozzarella, mushrooms, cooked ham	€ 9,00
<b>Ai quattro formaggi:</b> four cheeses (gorgonzola, auricchio, fontina, emmenthal)	€ 9,00
<b>Alle quattro stagioni:</b> tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, ham	€ 9,00
<b>Alla romana:</b> tomato, mozzarella, oregano, anchovies, capers	€ 8,00
<b>Rurale:</b> tomato, mozzarella, onion, hot salami, peppers	€ 10,00
<b>Al salame:</b> tomato, mozzarella, salami	€ 8,00
<b>Al salmone affumicato:</b> mozzarella, smoked salmon	€ 13,00
<b>Alla salsiccia:</b> tomato, mozzarella, sausage	€ 8,00
<b>Semplicità:</b> fresh mushrooms, aubergines, marrow squash tomato and mozz	€ 10,00
<b>Sogno proibito:</b> salmon, squacquerone cheese, rocket	€ 13,00
<b>Spianatina:</b> oil, rosemary, salt, pepper	€ 2,00
<b>Spianatina con Prosciutto crudo:</b> oil, rosemary, salt and raw ham	€ 8,00
<b>Squisita:</b> gorgonzola cheese, mozzarella, tomatoe, raw ham, asparagus	€ 11,00
<b>Tirolese:</b> mozzarella, tomato, gorgonzola cheese, zucchini, speck	€ 13,00
<b>Al tonno:</b> tomato, mozzarella, tuna	€ 10,00

<b>Tonno fagioli e cipolla.</b> tomato, mozzarella, tuna, beans, onion	€ 10,00
<b>Voglia d'estate:</b> tomato, mushrooms, aubergines,	€ 10,00
<b>Ai Würstel:</b> tomato, mozzarella, wurstel	€ 8,00
<b>Additions:</b>	
<b>Normal</b>	€ 1,00
<b>Parma ham /speck</b>	€ 3,00
<b>Porcini mushrooms / seafood</b>	€ 3,00
<b>Buffalo cheese / fries</b>	€ 2,00
<b>Baby</b>	<b>minus</b> € 2,00
<b>Double dough</b>	€ 2,00

### **EVERY WEDNESDAY**

Regional meat Menu (€28,00)

### **EVERY THURSDAY**

Pizza at half price

With or...without

Live Music

(except Thursday 13rd and 20th August)

### **EVERY FRIDAY**

Bluefish Menu (€ 28,00)

· Pizza with kamut and spelt flour (€ 2,00 more than normal price)

## WHITE WINES

### VINI BIANCHI

Sparkling house wine 1lt Serena (Verduzzo/Chardonnay) grad. 10,5% vol.	€ 12,00
Still house wine 1lt Trebbiano Bacco & Co gradi 12% vol.	€ 12,00
Albana secca Colle del Re Cesari DOCG	€ 16,00
Blangè Ceretto (Arneis) DOC	€ 29,00
Blangè Ceretto (Arneis) DOC Magnum	€ 66,00
Cervaro della Sala Antinori IGT	€ 66,00
Chardonnay Collio Vidussi	€ 23,00
Chardonnay Sanct Valentin DOC St. Michael Eppan	€ 39,00
Conte della Vipera Antinori Castello della Sala Umbria IGT	€ 29,00
Falanghina dei Feudi di S. Gregorio DOC	€ 23,00
Gavi dei Gavi La Scolca DOCG	€ 36,00
Gavi dei Gavi La Scolca Magnum DOCG	€ 60,00
Gewürztraminer Hofstätter DOC	€ 23,00
Gewürztraminer Kössler DOC	€ 23,00
Gewürztraminer Tiefenbrunner DOC 0,375	€ 12,00
Greco di Tufo dei Feudi di S. Gregorio DOCG	€ 23,00
Lacryma Christi Bianco del Vesuvio De Falco DOC	€ 19,00
La Segreta Planeta IGT	€ 23,00
Lugana I Frati (Ca'dei Frati) DOC	€ 23,00
Lugana I Frati (Ca'dei Frati) DOC 0,375	€ 12,00
Lugana I Frati (Ca'dei Frati) DOC Magnum	€ 42,00
Müller Thurgau Kössler DOC	€ 23,00
Müller Thurgau S. Margherita (frizzante) IGT	€ 16,00
Pagadebit Poderi dal Nespole DOC	€ 16,00
Passerina Unico Tenuta Ulisse IGP	€ 23,00
Pecorino Vellodoro Terre di Chieti Umani Ronchi IGT	€ 23,00
Pignoletto Cesari (frizzante) IGT	€ 16,00
Pignoletto Cesari (frizzante) IGT 0,375	€ 10,00
Pinot Bianco Von Blumen DOC	€ 23,00

Pinot grigio Collio Ronco dei Tassi DOC	€ 23,00
Pinot grigio S. Margherita DOC	€ 19,00
Pinot grigio S. Margherita DOC 0,375	€ 12,00
Pouilly Fumé Baron de Ladoucette	€ 50,00
Ribolla Gialla Collio Ronco dei Tassi DOC	€ 23,00
Ribolla Gialla Collio La Tunella DOP 0,375	€ 12,00
Riesling Alto Adige DOC Montiggl St. Michael Eppan	€ 29,00
Sharis (Chardonnay/Ribolla gialla) Livio Felluga IGT	€ 23,00
Sauvignon Collio Vidussi DOP	€ 23,00
Trebbiano Cesari DOC	€ 16,00
Verdicchio Fazi e Battaglia DOC	€ 16,00
Vermentino Sella & Mosca "La Cala" DOC	€ 19,00
Vermentino Sella & Mosca "La Cala" DOC 0,375	€ 12,00

## ROSE WINES

### VINI ROSATI

Rosa dei Frati Ca'dei Frati DOC	€ 23,00
Mateus Rosè	€ 16,00
Minuty Côte de Provence M. Rosé	€ 50,00
Petalo di Rosa Tenuta Casali Rubicone IGT	€ 16,00
Rosé Antinori "Cipresseto" IGT	€ 16,00
Rosé Antinori "Cipresseto" IGT 0,375	€ 10,00

## DESSERT WINES

### LINEA DESSERT

Albana dolce Az. Agricola Balducci	€ 16,00
Sangiovese "e Passi" di uve stramature passite Az. Agr. Zavalloni	It 0.50 € 23,00
Moscato d'Asti frizzante Volpi	€ 16,00
Passito di Pantelleria Pellegrino	€ 19,00
Picolit DOCG Perusini	It 0,50 € 60,00



## RED WINES

### VINI ROSSI

Sangiovese house wine 1lt Az. Agr Balducci 12% vol. IGT	€ 12,00
Amarone Cà Rugate DOCG	€ 56,00
Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone Giacomo Bologna DOC	€ 80,00
Barolo Damilano DOCG	€ 56,00
Brunello di Montalcino Banfi DOCG	€ 68,00
Chianti Classico Riserva Antinori DOCG Tenuta Tignanello	€ 36,00
Chianti Classico Banfi DOCG	€ 19,00
Chianti Classico Banfi DOCG 0,375	€ 10,00
Nero di Lambrusco Otellino secco IGT 0,375	€ 12,00
Il Bruciato Guado al Tasso Antinori Bolgheri DOC	€ 32,00
Lambrusco secco o amabile "Ceci" DOC	€ 16,00
Morellino di Scansano Rocca delle Macie DOC	€ 19,00
Primitivo di Manduria Mandus PietraPura DOC	€ 23,00
Sangiovese superiore riserva Domus Caia Ferrucci DOC	€ 36,00
Sangiovese Cesari DOC	€ 16,00
Sangiovese Nespoli Prugneto DOC	€ 16,00
Sangiovese Nespoli Prugneto DOC 0,375	€ 10,00
Sangiovese Superiore Riserva Amedeo Az. Agr. Zavalloni	€ 29,00
Sangiovese Riserva Il Nespoli DOC	€ 29,00
Sangiovese Superiore Baruccia Tenuta Casali DOC	€ 19,00
Sangiovese Tauleto Cesari IGT	€ 56,00
Sangiovese Trerè Lona Bona DOC	€ 16,00
Santa Cristina Antinori IGT	€ 16,00
Santa Cristina Antinori 0,375 IGT	€ 10,00
Sassicaia Tenuta San Guido Bolgheri DOC	€ 280,00
Tignanello Antinori IGT	€ 90,00
Valpolicella Ripasso Cà Rugate DOC	€ 19,00

## BRUT

Franciacorta Barone Pizzini (biologico) DOCG	€ 40,00
Franciacorta Bersi Serlini millesimato Cuvée n° 4	€ 40,00
Bellavista Franciacorta Cuvée Brut	€ 46,00
Bellavista Franciacorta Cuvée Brut 0,375	€ 23,00
Bellavista Franciacorta Gran Cuvée Saten	€ 68,00
Bellavista Franciacorta Cuvée Brut Magnum	€ 92,00
Bellavista Franciacorta Gran Cuvée Rosè	€ 68,00
Bellavista Vittorio Moretti 2011 Franciacorta DOCG	€ 150,00
Ca'del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige	€ 46,00
Ca'del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige 0,375	€ 23,00
Ca'del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige Magnum	€ 92,00
Ca'del Bosco Franciacorta Annamaria Clementi 2007 DOC	€ 150,00
Ferrari Perlè millesimato Trento DOC	€ 40,00
Ferrari Perlé Rosé millesimato Trento DOC	€ 50,00
Ferrari Giulio riserva del fondatore Trento DOC	€ 150,00
Ferrari Maximum Blanc de Blancs Trento DOC 0,375	€ 23,00
Foss Marai Cuvée Brut	€ 23,00
Foss Marai Cuvée Brut 0,375	€ 12,00
Foss Marai Magnum 1,5 L.	€ 42,00
Prosecco Superiore Giustino B. (Ruggeri) DOCG	€ 23,00
Mionetto Vivo Extra Dry	€ 16,00
Mionetto pago Prosecco Valdobbiadene DOCG	€ 23,00
Sutto Prosecco DOC extra Dry	€ 19,00
Rosé Metodo Classico 24 Az. Agr. Zavallaoni Brut V.S.Q.	€ 23,00

## CHAMPAGNE

Cristal Louis Roederer	€ 250,00
Dom Perignon	€ 220,00
Moët & Chandon Reserve Imperial	€ 70,00
Ruinart Blanc de Blancs	€ 96,00
Ruinart Rosé	€ 96,00

## MINERAL WATERS

### ACQUE MINERALI

Levissima plate	1lt	€ 4,00
Levissima pétillante	1lt	€ 4,00
Levissima plate	0,50lt	€ 2,00
Levissima pétillante	0,50lt	€ 2,00
Ferrarelle	0,75lt	€ 4,00
Fiuggi	1lt	€ 4,00
Perrier	0,75lt	€ 4,00
San Pellegrino	0,75lt	€ 4,00

## DRAUGHT BEERS

### BIRRE ALLA SPINA

Augustiner	0,40lt	€ 6,00
Augustiner	0,20lt	€ 4,00
Moretti Bionda	0,40lt	€ 6,00
Moretti Bionda	0,20lt	€ 4,00
Ichnusa non filtered	0,40lt	€ 6,00
Ichnusa non filtered	0,20lt	€ 4,00
Erdinger Weiss	0,50lt	€ 6,00
Erdinger Weiss	0,30lt	€ 4,00

## BOTTLED BEERS

### LAGER

Beck's 0,33 lt.	€ 6,00
Ceres 0,33lt	€ 6,00
Alcohol free Moretti Zero - 0,33 lt.	€ 6,00
Corona 0,355 lt.	€ 6,00
Heineken 0,33 lt.	€ 6,00
Estrella Daura (gluten free) - 0,33 lt.	€ 6,00

### STOUT

Guinness 0,33 lt.	€ 6,00
-------------------	--------

### RED

Chimay rossa 0,33 lt	€ 6,00
Lefte Radieuse 0,33	€ 6,00

Moretti la Rossa	€ 6,00
Moretti Grand Cru 0,75 lt.	€ 10,00

## ARTISANAL BEERS

### BIRRE ARTIGIANALI

Gradisca bionda speciale Amarcord Magnum 2 lt.	€ 36,00
Gradisca bionda speciale Amarcord 1 lt.	€ 16,00
Gradisca bionda speciale Amarcord 0,50 lt.	€ 7,00
Mazapégul Balè Burdeli 0,33 APA - 6,0%	€ 6,00
Salinae (Birra al Sale di Cervia) 0,75 lt.	€ 18,00
Toladolsa Pilsner, IPA o Bock - 0,33 L	€ 6,00

## BAR & SPIRITS

<b>Coffee</b>	€ 2,00
Caffè	
<b>Bio Coffee</b>	€ 2,00
Caffè Biologico	
<b>Decaffated coffe, barley coffe or ginseng coffe</b>	€ 2,00
Caffè Decaffeinato, orzo o ginseng	
<b>Tea, Cappuccino</b>	€ 3,00
Tea, Cappuccino	
<b>Canned drinks</b>	€ 3,50
Bibite in lattina	
<b>Small Coke</b>	€ 3,50
Coca Cola piccola	
<b>Medium Coke</b>	€ 4,50
Coca Cola media	
<b>Coke 1 lt. Bottle</b>	€ 9,00
Bottiglia Coca Cola 1 litro	
<b>Fresh fruit Juice</b>	€ 5,00
Spremute	
<b>National spirits</b>	€ 4,00
Liquori nazionali ed amari	
<b>International spirits</b>	€ 5,00
Liquori esteri	
<b>Special Grappa</b>	4,00/12,00
Grappe speciali	
<b>Whisky e Cognac Riserva</b>	5,00/15,00

**Grand Fish Menu**  
Menù di tutto Pesce

**Fish Appetizers**

Antipasto di Pesce Freddo

**Prawns with extra virgin olive oil and Cervia's sweet salt**

Gamberoni al Sale dolce di Cervia

**Strozzapreti with seafood**

Strozzapreti allo scoglio

**Half mixed grill and half mixed fried fish**

Metà Griglia Metà Fritto

**Sorbetto**

Sorbetto

**0,5 It House wine, mineral water, coffee, limoncello**

Vino della casa, acqua minerale, caffè, limoncello

**€ 60,00**

**per person**

(min. 2 persons)

**Fish Menu**

Degustazione piccola di Pesce

**Small appetizer of cold seafood**

Piccolo antipasto di pesce freddo

**Risotto à la marinière**

Risotto alla marinara

**Half portion of fried fish with vegetables**

Assaggio di fritto misto con verdure

**Dessert of the day**

Dessert del giorno

**0,25 It house wine, water, coffee and Limoncello**

1/4 vino della casa, acqua, caffè e Limoncello

**€ 40,00**

**per person**

(min. 2 persons)























