

Ristorante - Pizzeria

NOTTE EDI®

di Moreno e Simone Sintucci

Dal 1979
la stessa gestione
di Moreno
Sintucci



Per i tuoi momenti
di shopping
a Milano Marittima,
Rotonda 1° Maggio - Viale Forlì, 23
Giulia e Nausica Sintucci
vi aspettano al

DUE

MILANO MARITTIMA

Luxury & Sportswear Vintage boutique

SHOP ONLINE www.letsdue.it

Viale Matteotti, 57 • MILANO MARITTIMA

Tel. 0544 993926

Prenotazioni WhatsApp 379 1671093

E-mail: info@ristorantenotteedi.com

www.ristorantenotteedi.com

Instagram @notteedi_official

Facebook @ristorantenotteedimilanomarittima

Notizie utili

Il locale è aperto con servizio di ristorante e pizzeria dal giorno 22 marzo al giorno 22 settembre 2024

Il locale è aperto a pranzo e cena tutti i giorni festivi e prefestivi

Giorno di chiusura martedì

Marzo, aprile e maggio aperto dal giovedì alla domenica

Giugno, luglio e settembre chiuso il martedì

Agosto sempre aperto tranne i martedì 6 e 27

Per facilitare la ricerca di tutti i nostri prodotti, il menù è stato compilato in ordine alfabetico. I prezzi sono comprensivi di IVA.

La Direzione di questo ristorante garantisce che tutti i piatti derivati da uova crude, sono prodotti in questo locale con tuorli di uova pastorizzati.

In conformità con il Reg. (UE) n. 1169/2011 del 25/10/2011 è possibile richiedere al personale la lista degli allergeni contenuti nei nostri prodotti.

Coperto e servizio € 3,50 a persona

La Direzione
Moreno Sintucci

Antipasti e Bruschette

€

Bruschetta Bologna

(mortadella IGP, stracciatella e granella di pistacchi)

12

Bruschetta caprese

(mozzarella, pomodorini e basilico)

10

Bruschetta Romagnola

(prosciutto crudo, squacquerone, pomodorini e rucola)

12

Antipasto all'Italiana

(misto di affettati con verdure sott'olio e pecorino)

16

Bresaola di bovino punta d'anca e pecorino

14

Carpaccio di Black Angus marinato

16

Insalata caprese

(mozzarella di bufala D.O.P. con pomodori a fette, basilico)

14

Prosciutto crudo di Parma Corona 24 mesi D.O.P.

14

Prosciutto crudo di Parma Corona 24 mesi D.O.P. e melone

16

Sformatino di spinaci su fonduta di parmigiano e pinoli tostati

14

Vitello tonnato

16

Antipasti di Pesce

€

- 45 Anni al Notte & Dì** 45
(Tartare di tonno fresco e tartare di ricciola, carpaccio di branzino, gamberi rossi di Mazara del Vallo, scampi, ostriche e capasanta)
- Antipasto del giorno** 19
- Antipasto freddo di pesce** 19
(Scampo in salsa rosa, seppia con verdure, polpo con patate, gamberi alla Catalana, salmone affumicato e sarda marinata)
- Piccolo Antipasto freddo di pesce** 14
(Scampo in salsa rosa, seppia con verdure, polpo con patate e sarda marinata)
- Antipasto caldo di pesce** 19
(Polpo arrostito, sformatino di gamberi su fumetto di crostacei e patate)
- Assaggio di fritto con verdure** 19
 - Burrata con acciughe del Cantabrico** 19
 - Capesante gratinate** 22
 - Cocktail di gamberi in salsa rosa** 19
 - Cozze al gratin** 19
 - Cozze alla marinara** 15
 - Cozze in zuppetta alla tarantina con crostoni** 15
 - Fischioni (calamari) su carta da forno alla griglia** 22
 - Gamberoni al forno al sale dolce di Cervia** 22
 - Gratinato misto di capesante, gamberi, cozze e granchietti** 22
 - Insalatella di pesce, verdure e frutta di stagione** 19
 - Ostriche crude Fine de Claire (mezza dozzina)** 24
 - Salmone affumicato, sedano e crostini profumati** 22
 - Seppioline fritte in salsa di pomodoro piccante con crostoni** 22
 - Tartare di Ricciola** 25
 - Tartare di tonno fresco** 25
 - Zuppa di cozze e vongole nostrane alla tarantina con crostoni** 19
 - Zuppa di moscardini con crostoni** 19

PRODOTTO FRESCO

PRODOTTO SURGELATO

COPERTO € 3,50 a PERSONA

Primi Piatti

€

| | |
|--|----|
| Cappelletti pasticciati (ragù di carne, panna e grana) | 14 |
| Gnocchi di patate al gorgonzola o caprese | 12 |
| Gramigna panna e salsiccia | 12 |
| Lasagnette alla bolognese | 12 |
| <input type="checkbox"/> Pappardelle panna, speck e funghi porcini | 12 |
| Penne all'arrabbiata | 10 |
| Penne alla vodka 1979 | 13 |
| Risotto allo zafferano | 12 |
| Risotto alla parmigiana | 12 |
| Risotto speck, radicchio rosso e taleggio IGP | 12 |
| Spaghetti alla carbonara | 13 |
| Spaghetti integrali all'ortolana | 12 |
| Spaghetti al pomodoro e basilico | 10 |
| Strozzapreti pasticciati o panna e speck | 12 |
| Strozzapreti al pesto romagnolo e ricotta stagionata <small>Pesto Romagnolo = Olio EVO, scalogno, noci, stridoli, formaggio di fossa DOP</small> | 12 |
| <input type="checkbox"/> Tagliatelle ai funghi porcini | 12 |
| Tagliatelle al ragù di carne | 12 |
| Tortelloni gratinati | 14 |
| Zuppa di verdure o passato di verdure con crostini di pane | 8 |

Primi Piatti di Pesce

€

| | |
|---|----|
| <input type="checkbox"/> Bottoni di baccalà con riccioli di calamari e verdure | 18 |
| <input type="radio"/> Chitarra cacio e pepe con vongole nostrane sgusciate | 18 |
| <input type="checkbox"/> Chitarra con scampetti, vongole nostrane e gamberi (bianco) | 18 |
| <input type="checkbox"/> Monfettini in brodo di pesce al ragù di seppia | 16 |
| <input type="checkbox"/> <input type="radio"/> Passatelli dello Chef (Fumetto di pesce, vongole, gamberi e seppioline) | 18 |
| <input type="checkbox"/> <input type="radio"/> Rigatoni alla carbonara di pesce (Uova, grana, pepe, calamari, gamberi, vongole) | 22 |
| <input type="checkbox"/> Risotto gamberi, zucchine e zafferano | 18 |
| <input type="checkbox"/> <input type="radio"/> Risotto alla marinara | 16 |
| <input type="checkbox"/> <input type="radio"/> Risotto alla pescatora (bianco con gusci) (minimo x 2) 22€ a persona | 44 |
| <input type="checkbox"/> Risotto Simone all'aragosta (minimo x 2) 34€ a persona | 68 |
| <input type="checkbox"/> <input type="radio"/> Risotto alla tartare di scampi e maracujá | 22 |
| <input type="radio"/> Spaghetti aglio, cozze e peperoncino fresco | 16 |
| <input type="radio"/> Spaghetti all'astice reale canadese (minimo x 2) 34€ a persona | 68 |
| <input type="checkbox"/> <input type="radio"/> Spaghetti Nausica (frutti di mare, astice, aglio, olio extra vergine, basilico) (minimo x 2) 34€ a persona | 68 |
| <input type="checkbox"/> <input type="radio"/> Spaghetti allo scoglio (rosso) | 20 |
| <input type="radio"/> Spaghetti alle vongole nostrane | 18 |
| <input type="radio"/> Spaghetti alle vongole veraci (bianco) | 22 |
| <input type="checkbox"/> Spaghetti con tartare di gambero rosso Mazara del Vallo e stracciatella di burrata | 22 |
| <input type="checkbox"/> <input type="radio"/> Strozzapreti cozze, gamberetti e tonno fresco | 19 |
| <input type="checkbox"/> <input type="radio"/> Strozzapreti polipetti, gamberi e pomodorini | 19 |
| <input type="checkbox"/> Strozzapreti pesto romagnolo e gamberi <small>Pesto romagnolo = Olio EVO, scalogno, noci, stridoli, formaggio di fossa DOP</small> | 18 |
| <input type="checkbox"/> <input type="radio"/> Tagliolini Giulia con vongole veraci, scampi e pomodoro | 22 |
| <input type="radio"/> Tagliolini panna e salmone | 16 |

Secondi piatti di pesce €

- Branzino al forno con verdure** all'hg € 7
- Filetto di Orata al lime e pepe rosa con spinaci all'agro** 30
- Fritto misto di gamberi, calamari, calamaretti e seppie in olio di arachide** 24
- Metà alla Griglia e altra metà Fritto** 30
(Spiedino di gamberi, branzino, capasanta, misto di pesce fritto)
- Misto di crostacei alla Catalana** 120
(minimo x 2) 60€ a persona
- Paella mista di frutti di mare, carne e verdure** 72
(minimo x 2) 36€ a persona
- Rombo al forno con patate, pomodorini e olive** all'hg € 7
- Seppioline fritte in salsa di pomodoro piccante con crostoni di pane** 22
- Tagliata di Tonno fresco in padella al naturale** 25
- Tataki di Tonno ai due sesami e salsa di soia** 25

Pesce alla griglia

(il pesce viene condito con pane grattugiato e olio extra vergine di oliva)

- Branzino** all'hg € 6
- Coda di rospo (rana pescatrice)** all'hg € 6
- Fischioni (Calamari) su carta da forno** 22
- Gran misto di crostacei** 58
(aragosta, astice, capasanta, gamberone, granchio, scampone)
- Misto di pesce** 30
- Orata** all'hg € 6
- Rombo** all'hg € 7
- Scamponi (4 pezzi)** 30
- Sogliole dell'Adriatico (porzione)** 25
- Spiedini di gamberi e calamari** 22
- Spiedone di gamberoni** 30
- Spiedone di Pesce Spada e Radicchio Rosso di Chioggia** 30
- Tonno Pinna gialla (Thunnus albacares)** 25

Dal nostro acquario

- Aragosta di fondale** all'hg € 18
- Astice Reale canadese** all'hg € 9
- King crab (solo su prenotazione)** S.Q.
- Ostriche crude Fine de Claire (mezza dozzina)** 24

Secondi piatti al sale

- Branzino** all'hg € 7
- Scamponi (4 pezzi)** 30
- Orata** all'hg € 7

PRODOTTO FRESCO PRODOTTO SURGELATO

COPERTO € 3,50 a PERSONA

Secondi piatti di carne

€

| | |
|--|----|
| Bimbo unica portata (Mezza porzione Strozzapreti Pasticciati, Straccetti di Cotoletta di Pollo con Patatine Fritte) | 15 |
| Cotoletta con patate fritte | 15 |
| Filetto di manzo irlandese all'aceto balsamico | 32 |
| Filetto di manzo irlandese ai porcini | 32 |
| Filetto di manzo irlandese al pepe verde | 32 |
| Hamburger di Chianina o Scottona con patate (Pane, insalata, pomodoro, bacon, formaggio Cheddar) | 15 |
| Picanha con fagioli neri, patate e riso basmati | 30 |
| Scaloppine di vitello a piacere | 15 |
| Tagliata di Manzo olio extra vergine, rucola e grana | 25 |

Carni alla griglia

| | |
|---|------------|
| Costata di scottona | all'hg € 5 |
| Filetto di manzo irlandese | 30 |
| Misto di carne con verdure (Paillard di vitello, Petto di tacchino, Salsiccia al sale dolce di Cervia, Spiedino di filetto di manzo e verdure grigliate) | 24 |
| Paillard di vitello | 15 |
| Petto di tacchino | 15 |
| Salsiccia alla griglia al sale dolce di Cervia | 15 |

Contorni

| | |
|---|---|
| Erbette campagnole aglio, olio e peperoncino | 7 |
| Grigliata di verdure | 8 |
| Insalata verde o mista | 6 |
| Patate al forno | 7 |
| Patate fritte | 6 |
| Verdure al vapore | 7 |
| Verdure crude in pinzimonio (Olio extra vergine di oliva e sale dolce di Cervia) | 9 |

Insalate

| | |
|--|----|
| Insalata di melanzane, zucchine e peperoni grigliati all'aceto balsamico | 14 |
| Insalata di pollo (petto di pollo alla griglia, lattuga, sedano, carote, crostini di pane e salsa caesar) | 14 |
| <input type="checkbox"/> Insalatina di rucola, grana e funghi freschi | 10 |
| Insalatona al tonno (lattuga, radicchio, cavolo cappuccio, rucola, pomodorini, mais, olive nere e tonno) | 14 |



Pizzeria



Forno a legna, tutti gli impasti a lunga lievitazione

LE CLASSICHE

| | |
|--|----|
| Capricciosa (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini e salsiccia) | 10 |
| Diavola (Pomodoro, Mozzarella, Salamino piccante, Olive nere) | 10 |
| Funghi freschi o trifolati | 9 |
| Funghi porcini trifolati | 12 |
| Gorgonzola (bianca) | 10 |
| Margherita | 8 |
| Marinara (Pomodoro, Aglio, Prezzemolo) | 6 |
| Melanzane al forno | 10 |
| Napoli (Pomodoro, Mozzarella, Acciughe e Origano) | 9 |
| Prosciutto cotto | 9 |
| Prosciutto crudo di Parma Corona DOP 24 mesi | 12 |
| Prosciutto e funghi | 10 |
| Quattro formaggi (bianca) (Gorgonzola, Provola, Emmenthal, Edammer) | 10 |
| Quattro stagioni (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofini) | 10 |
| Romana (Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Capperi e Origano) | 9 |
| Salame milanese | 9 |
| Salsiccia | 9 |
| Spianatina (Olio, sale profumato e un po' di pomodoro) | 3 |
| Spianatina con prosciutto crudo di Parma Corona DOP 24 mesi | 10 |
| Tonno | 10 |
| Tonno fagioli e cipolla | 11 |
| Würstel | 9 |

LE SPECIALI

| | |
|---|----|
| Adriatica (Pomodoro, Acciughe, Olive Taggiasche e Stracciatella) | 14 |
| Affumicata (Mozzarella, Scamorza, Pomodorini, Speck) | 13 |
| Americana (Pomodoro, Mozzarella, Würstel e Patatine) | 10 |
| Benvenuti al Sud (Pomodoro, Mozzarella di bufala, 'Nduja piccante, Salamino piccante, Olive nere, Origano) | 13 |
| Bersagliera (Pomodoro, Mozzarella, Radicchio, Funghi, Pancetta) | 12 |
| Bolognese (Pomodoro, Mozzarella, Ragù di carne, scaglie di Grana) | 12 |
| Burrata che bontà (Pomodoro, Rucola, Burrata, Tonno, Pomodorini) | 14 |
| Calabresella (Pomodoro, 'Nduja, Cipolla di Tropea e Pomodorini) | 11 |
| Calzone (Mozzarella, Prosciutto cotto e Funghi) | 11 |
| Calzone Napoletano (Mozzarella, Ricotta, Salame Piccante, Pecorino Grattugiato, Pepe, Pomodoro e Basilico all'uscita) | 14 |
| Cortigiana (Spianatina con Mortadella, Granella di Pistacchi e Stracciatella) | 13 |
| Delizia (Pomodoro, Mozzarella, Funghi freschi, Grana e Rucola) | 11 |
| DUE Shop (bianca) (Impasto Napoli, Mozzarella, Pomodorini rossi e gialli, Friarielli, Gorgonzola, Provola affumicata, Grana Padano, Basilico) | 14 |
| Friarielli (Mozzarella, Cime di Rape piccanti, Salsiccia) | 11 |
| <input type="checkbox"/> Frutti di mare (Pomodoro, Prezzemolo, Aglio, Seppie, Gamberi, Cozze, Salmone) | 15 |
| Grace (Mozzarella, Taleggio, Funghi Porcini, Pomodorini Gialli e Rossi e Fiori Di Zucca) | 15 |
| IRONMAN (Mozzarella di Bufala, Fiori di zucca, Acciughe, Pomodorini) | 15 |
| Livio Neri (Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Salame piccante, Olive nere e Cipolla) | 12 |
| MADE IN ITALY (Pomodoro, Mozzarella, Mozzarella di bufala, Pomodorini e Rucola) | 11 |
| Margherita Sbagliata (Mozzarella, Bufala, Salsa di Pomodoro in uscita e riduzione di Basilico) | 11 |
| Metà Pizza Metà Calzone (Mozzarella, Pomodorini, Bresaola, Grana, Rucola / Mozzarella, Prosciutto Cotto) | 14 |
| MORENO 1979 (Quattro Formaggi, Asparagi e Pomodorini Gialli e Rossi) | 13 |
| Notte & Di (Mozzarella di Bufala, Pomodorini, Basilico) | 11 |
| Ortofresco (Pomodoro, Mozzarella, Melanzane al forno, Zucchine e Peperoni) | 12 |
| Per Noi Due (consigliata per 2 persone) (Pomodoro, Mozzarella, Melanzane al forno, Prosciutto Crudo, Funghi Freschi, Rucola e Grana) | 28 |
| Pesto Romagnolo e Ricotta Stagionata (Pomodoro e Pomodorini, Olio EVO, Scalogno, Noci, Stridoli, Formaggio di fossa DOP e Ricotta Stagionata) | 11 |
| Pikkantissima (Pomodoro, Mozzarella, Salamino piccante, Peperoncini freschi, Capperi, Olive) | 11 |
| Romagna Mia (Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Patate Arrosto e Scalogno) | 13 |
| Rossina (Pomodoro, Ricotta, Pomodorini, Olive Taggiasche e Riduzione di Basilico) | 11 |
| Simone (Mozzarella e prosciutto crudo, al centro rossa con burrata e pomodorini) | 15 |
| Sogno proibito (Stracciatella, Salmone affumicato e Rucola) | 15 |
| Squisita (Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Pomodorini, Sbriciolata di Prosciutto Crudo e Zucchine) | 12 |
| Tirolese (Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Zucchine, Speck) | 14 |
| Vito (Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Melanzane, Guancialetto e Pecorino) | 14 |
| Valtellina (Mozzarella, bresaola, grana e rucola) | 14 |
| Voglia d'Estate (Pomodoro, Mozzarella di bufala, Funghi freschi, Melanzane al forno e Rucola) | 13 |

Variazioni

| | |
|--|-----|
| Normali | + 1 |
| Prosciutto crudo Parma Corona / Speck / Bresaola | + 3 |
| Stracciatella / Burrata / Funghi porcini / Frutti di mare | + 3 |
| Mozzarella di bufala / Patatine | + 2 |
| Pizza Baby | - 1 |
| Pizza Doppio impasto | + 2 |
| Impasto Napoli | + 2 |

Desserts

€

| | |
|---|----|
| Dolce del giorno | 8 |
| Bavarese al cioccolato bianco e lamponi | 8 |
| Bis di dolci | 12 |
| Cheesecake al caramello salato e arachidi | 8 |
| Cialde al mascarpone con salsa al cioccolato | 8 |
| Coppa Lucy misto di frutti di bosco freschi al mascarpone | 12 |
| Crema catalana | 8 |
| Frutti di bosco | 12 |
| Gelato misto | 8 |
| Macedonia di frutta fresca | 10 |
| Mascarpone | 8 |
| Profiteroles | 8 |
| Panna cotta | 8 |
| Sorbetto al caffè | 8 |
| Sorbetto al cioccolato | 8 |
| Sorbetto alla fragola | 8 |
| Sorbetto di limone al profumo di wodka ali di farfalla | 8 |
| Sorbetto alla liquirizia | 8 |
| Sorbetto al liquore S. Marzano e amaretti | 8 |
| Sorbetto al mango e Gin | 10 |
| Sorbetto al pistacchio | 8 |
| Tiramisù | 8 |
| Torta alle fragole (senza lattosio) | 8 |
| Zuppa inglese | 8 |

Vini Dolci e Passiti

| | | | |
|--|---|---------|----|
| Albana dolce Azienda Agricola Balducci DOCG | 6 | 75 cl | 18 |
| Moscato d'Asti frizzante Volpi Piemonte DOC | 6 | 75 cl | 18 |
| Pantelleria Cantine Pellegrino Passito liquoroso DOC | 6 | 75 cl | 18 |
| Solitario Tenuta Casali Albana Passito DOCG | 7 | 50 cl | 40 |
| Solara Celli Albana Passito Romagna DOCG | 7 | 37,5 cl | 28 |

* Nel rispetto della normativa Reg. "UE" n. 1169/2011 che obbliga l'elenco di sostanze e allergeni presenti in una qualsiasi composizione alimentare, la Direzione eviterà di servire alimenti (in particolare modo TORTE di avvenimenti particolari) introdotti dal cliente. Se OCCASIONALMENTE inevitabile si solleva da ogni responsabilità.

Vini Bianchi

| | € | | |
|---|--------|--------|------|
| | 1/4 lt | 1/2 lt | 1 lt |
| Frizzante in caraffa <i>Serena</i> 10,5% | 4 | 8 | 15 |
| Fermo in caraffa <i>Bacco & Co.</i> Trebbiano 12% | 4 | 8 | 15 |
| EMILIA ROMAGNA | 0,375 | 0,75 | 1,5 |
| Colle del Re <i>Umberto Cesari</i> Albana Secca DOCG | | 22 | |
| Progetto 1 <i>Leone Conti</i> Albana Secca di Romagna Bio DOCG | | 26 | |
| love <i>Umberto Cesari</i> Trebbiano di Romagna DOC | | 18 | |
| Colle Belvedere <i>Umberto Cesari</i> Pignoletto DOC frizzante | 14 | 22 | |
| Cavaliere Bianco <i>Tenuta Casali</i> Colli Romagna centrale Trebbiano DOC | | 22 | |
| Pagadebit <i>Poderi dal Nespole</i> Romagna DOC | | 22 | |
| PIEMONTE | | | |
| Blangé <i>Ceretto (Arneis)</i> DOC | | 34 | 72 |
| LOMBARDIA | | | |
| I Frati <i>Cà dei Frati</i> Lugana DOC | 16 | 28 | 58 |
| TRENTINO ALTO ADIGE | | | |
| Chardonnay <i>Sanct Valentin</i> DOC | | 48 | |
| Gewürztraminer <i>Hofstatter</i> DOC | 16 | 32 | |
| Müller Thurgau <i>Meran</i> Alto Adige DOC | | 28 | |
| Pinot bianco <i>Graf Meran</i> DOC | | 32 | |
| Kerner <i>Graf Meran</i> DOC | | 32 | |
| Riesling <i>Alto Adige Montiggl</i> St. Michel-Eppan DOC | | 32 | |
| VENETO | | | |
| Müller Thurgau frizzante <i>S. Margherita</i> Vigneti delle Dolomiti IGT | | 22 | |
| Pinot Grigio <i>S. Margherita</i> Valdadige DOC | 14 | 22 | |
| FRIULI VENEZIA GIULIA | | | |
| Chardonnay <i>Tenuta Luisa</i> Mariano del Friuli DOC | | 28 | |
| Malvasia Ronco <i>Ronco dei Tassi</i> Collio DOC | | 28 | |
| Pinot grigio <i>Ronco dei Tassi</i> Collio DOC | | 28 | |
| Ribolla gialla <i>Ronco dei Tassi</i> Collio DOC | | 28 | |
| Ribolla gialla <i>Marco Felluga</i> Collio DOC | | 28 | |
| Just Molamatta <i>Marco Felluga</i> Friuli DOC | | 22 | |
| Sauvignon <i>Tenuta Luisa</i> Mariano del Friuli DOC | | 28 | |
| Sharis Ribolla Gialla/Sauvignon <i>Livio Felluga</i> Venezia Giulia IGT | 16 | 28 | 58 |
| MARCHE | | | |
| Casal di Serra <i>Umani Ronchi</i> Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC | | 22 | |
| Titulus <i>Fazi e Battaglia</i> Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico | | 18 | |
| UMBRIA | | | |
| Conte della Vipera <i>Antinori</i> Castello della Sala Umbria IGT | | 40 | |
| Cervaro della Sala <i>Antinori</i> Castello della Sala Umbria IGT | | 78 | |
| ABRUZZO | | | |
| Passerina <i>Tenuta Ulisse</i> Terre di Chieti IGP | | 28 | |
| Pecorino <i>Tenuta Ulisse</i> Terre di Chieti IGP | | 26 | |
| CAMPANIA | | | |
| Falanghina <i>dei Feudi di S. Gregorio</i> DOC | 16 | 28 | |
| Greco di Tufo <i>dei Feudi di S. Gregorio</i> DOCG | 16 | 28 | |
| Cecerale <i>San Salvatore_1988</i> Fiano Bio IGP Paestum | | 28 | |
| Palinure <i>San Salvatore_1988</i> Blend Fiano Greco Falanghina IGP Paestum | | 28 | |
| SARDEGNA | | | |
| Vermentino <i>Sella & Mosca</i> Cala Reale DOC | 14 | 22 | |
| SICILIA | | | |
| Kikè <i>Fina</i> Traminer/Sauvignon Terre siciliane IGP | | 24 | |
| La Segreta <i>Planeta</i> IGT | | 22 | |
| FRANCIA | | | |
| Baron de Ladoucette <i>Pouilly Fumé</i> Sauvignon | | 54 | |
| Domaine Hamelin <i>Chablis</i> AOC Chardonnay | | 40 | |

Vini Rosati

| | € | | |
|--|-------|------|-----|
| | 0,375 | 0,75 | 1,5 |
| Rosa dei Frati <i>Cà dei Frati</i> Riviera del Garda classico DOC | 16 | 28 | |
| Petalò di Rosa Bio <i>Tenuta Casali</i> Rubicone IGT | | 24 | |
| Hanami <i>Fina</i> Merlot Bio Terre Siciliane IGP | | 24 | |
| Mateus Rosé | | 18 | |
| Giardino <i>Santa Cristina</i> Antinori Toscana IGT | | 18 | |
| Vetere Limited Edition <i>San Salvatore 1988</i> IGP Paestum Rosato | | 36 | |

* Qualsiasi tipo di vino su prenotazione

Bollicine

| | 0,375 | € 0,75 | 1,5 |
|--|-------|--------|-----|
| Barone Pizzini Franciacorta Biologico DOCG | | 44 | |
| Bersi Serlini Brut Anniversario Franciacorta DOCG | | 44 | |
| Bersi Serlini Satèn Franciacorta DOCG | | 44 | |
| Bellavista Franciacorta Cuvée Brut | 28 | 54 | 110 |
| Bellavista Franciacorta Gran Cuvée Rosé | | 70 | |
| Bellavista Vittorio Moretti Franciacorta DOCG | | 190 | |
| Ca' del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige | 28 | 54 | 110 |
| Ca' del Bosco Franciacorta Annamaria Clementi DOC | | 190 | |
| Romantica Franciacorta Blanc de Blancs Brut Millesimato | | 40 | |
| Romantica Franciacorta Satèn Millesimato | | 44 | |
| Ferrari Perlé Millesimato Trento DOC | | 54 | |
| Ferrari Perlé Rosé Trento DOC | | 70 | |
| Ferrari Giulio Riserva del Fondatore Trento DOC | | 190 | |
| Altemasi Trento DOC Millesimato | | 36 | 76 |
| Colbelo Merotto Extra Dry Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG | | 28 | |
| Graziano Merotto Cuvée del Fondatore Brut Millesimato Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG | | 36 | |
| Don Giovanni da Ponte Prosecco Superiore Millesimato Extra Dry DOCG | | 22 | |
| Don Giovanni da Ponte Prosecco Rosé DOC | | 22 | |
| Foss Marai Surfine Spumante Cuvée Brut | 16 | 28 | 58 |
| Mionetto Vivo extra dry | | 18 | |
| Mionetto Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Brut | | 28 | |
| Ruggeri Giustino B. Prosecco Superiore DOCG | | 28 | |
| Ruggeri Argeo Prosecco DOC Millesimato Brut Rosé | | 22 | |

Champagne

| | 0,75 |
|--|------|
| Cristal Louis Roederer 2009 | 480 |
| Dom Perignon | 360 |
| Moët & Chandon Reserve Imperial | 90 |
| Ruinart Blanc de Blancs | 140 |
| Ruinart Rosé | 140 |
| Drappier Carte D'Or Brut | 70 |
| Eric Tillet Blanc de Meunier | 70 |

Vini Rossi

| | 1/4 lt | 1/2 lt | 1 lt |
|---|--------|--------|------|
| Sangiovese in caraffa Azienda Agricola Balducci IGT | 4 | 8 | 15 |
| EMILIA ROMAGNA | 0,375 | 0,75 | 1,5 |
| love Umberto Cesari Sangiovese Merlot Rubicone IGT | | 18 | |
| Sangiovese Riserva Umberto Cesari Sangiovese Riserva Romagna DOC | | 32 | |
| Prugnato Poderi dal Nespoli Sangiovese Superiore DOC | 14 | 22 | |
| Il Nespoli Poderi dal Nespoli Sangiovese Superiore Riserva Romagna DOC | | 32 | |
| Appassimento Tenuta Santodeno Sangiovese Romagna DOC | | 18 | |
| Bassamarea Tenuta Casali Sangiovese Rubicone IGT | | 18 | |
| Domus Caia Ferrucci Sangiovese Superiore Riserva DOC | | 40 | |
| Otello Cantine Ceci Nero di Lambrusco Emilia IGT | | 22 | |
| Otellino Cantine Ceci Nero di Lambrusco Emilia IGT | 14 | | |
| Terre Verdiane 1813 Cantine Ceci Lambrusco secco o amabile Emilia IGT | | 22 | |
| TOSCANA | | | |
| Chianti Classico Banfi DOCG | | 18 | |
| Morellino di Scansano Terenzi DOCG | | 26 | |
| Il Bruciato Guado al Tasso Antinori Bolgheri Rosso DOC | | 40 | |
| Brunello di Montalcino Banfi DOCG | | 66 | |
| Tignanello Marchesi Antinori Toscana IGT | | 160 | |
| Sassicaia Tenuta San Guido Bolgheri DOC | | 360 | |
| LOMBARDIA | | | |
| Ronchedone Cà dei Frati IGT | | 26 | |
| PIEMONTE | | | |
| Barbera Antinori Prunotto DOC | | 26 | |
| Barolo Bussia Antinori Prunotto | | 90 | |
| VENETO | | | |
| Valpolicella Ripasso Ca' Rugate DOC | | 26 | |
| Amarone della Valpolicella Ca' Rugate DOCG | | 70 | |
| FRIULI VENEZIA GIULIA | | | |
| Varneri Marco Felluga Merlot Collio DOC | | 26 | |
| TRENTINO ALTO ADIGE | | | |
| Lagrein Cantina Tramin Alto Adige DOC | | 26 | |
| Pinot Nero Meran Alto Adige DOC | | 26 | |
| ABRUZZO | | | |
| Le stagioni del vino Spinelli Montepulciano d'Abruzzo DOC | | 26 | |
| PUGLIA | | | |
| Mandus PietraPura Primitivo di Manduria DOC | | 26 | |
| SICILIA | | | |
| Nero d'Avola Fina Terre Siciliane IGP | | 22 | |
| Syrah Fina Terre Siciliane IGP | | 22 | |

Acque Minerali

€

| | |
|----------------------|---|
| Pejo Naturale 1 L | 4 |
| Pejo Gassata 1 L | 4 |
| Pejo Naturale 0,50 L | 2 |
| Pejo Gassata 0,50 L | 2 |
| Ferrarelle 0,92 L | 4 |
| Fiuggi 1 L | 4 |
| San Pellegrino 1 L | 4 |

Birra alla Spina

| | | |
|------------------------------------|--------|---|
| Moretti Bionda | 0,20 l | 4 |
| <i>Lager Italiana</i> | 0,40 l | 6 |
| Augustiner Pils | 0,20 l | 4 |
| <i>Pilsener Tedesca</i> | 0,40 l | 6 |
| Ichnusa non filtrata | 0,20 l | 4 |
| <i>Lager non filtrata Italiana</i> | 0,40 l | 6 |

Birre in bottiglia

Chiare

| | |
|---|---|
| Beck's - 0,33 L | 6 |
| Ceres - 0,33 L | 6 |
| Corona - 0,355 L | 6 |
| Erdinger Weiss - 0,50 L | 6 |
| Estrella Daura (senza glutine) - 0,33 L | 6 |
| Heineken - 0,33 L | 6 |
| Hoegaarden - 0,33 L | 6 |
| Peroni Nastro Azzurro 0.0 analcolica - 0,33 L | 6 |
| Punk IPA Brewdog - 0,33 L | 7 |

Ambrate

| | |
|----------------------------|----|
| Chouffe 0,75 L | 16 |
| Leffe Rouge 0,75 L | 16 |
| Moretti Grand Cru - 0,75 L | 16 |

Scure

| | |
|-----------------|---|
| Guinness 0,33 L | 6 |
|-----------------|---|

Artigianali

| | | |
|-----------------------------------|--------|----|
| Gradisca bionda speciale Amarcord | 0,50 L | 8 |
| | 1 L | 18 |
| Salinae (Birra al Sale di Cervia) | 0,33 L | 7 |
| | 0,75 L | 16 |

Bar



€

| | |
|--------------------------------------|------|
| Caffè | 2,50 |
| Caffè corretto | 3 |
| Caffè decaffeinato, orzo o ginseng | 2,50 |
| Tea, Cappuccino, Camomilla | 3 |
| Spremuta d'arancia | 5 |
| Bibite piccole o in lattina | 4 |
| Coca-Cola alla spina piccola 0,30 lt | 4 |
| Coca-Cola alla spina media 0,50 lt | 5 |
| Coca-Cola in vetro 1 lt | 9 |
| Cocktails | 7/14 |
| Liquori nazionali ed amari | 5 |
| Grappe | 5/12 |
| Rum, Whisky e Cognac Riserva | 6/20 |

Menù di tutto pesce

- Piccolo antipasto di pesce freddo
 - Gamberoni al sale dolce di Cervia (al forno)
 - Strozzapreti allo scoglio
 - Metà alla griglia e altra metà frittura
- Sorbetto

Acqua minerale, caffè

€ 68

Coperto compreso - Vini e bevande esclusi

Degustazione piccola di pesce

- Piccolo antipasto di pesce freddo
- Risotto alla marinara
- Assaggio di fritto misto con verdure
- Dessert del giorno

Acqua minerale, caffè

€ 50

Coperto compreso - Vini e bevande esclusi

TUTTI I MERCOLEDÌ

(dal mese di Giugno)

Serata Romagnola

Il Menù cambia ogni settimana e comprende:
Antipasto, Primo, Secondo e Dessert, Piadina, acqua e caffè

Menù completo € 30

Coperto compreso - Vini e bevande esclusi

TUTTI I GIOVEDÌ

(Escluso il mese di Agosto)

Pizza a metà prezzo
con o senza Musica dal Vivo

TUTTI I VENERDÌ

Serata del Pesce Azzurro

Il Menù comprende:
Antipasto, Primo, Secondo e Dessert, acqua e caffè

Menù completo € 30

Coperto compreso - Vini e bevande esclusi

PRODOTTO FRESCO

PRODOTTO SURGELATO

COPERTO € 3,50 a PERSONA

Ristorante - Pizzeria

NOTE & DR®

di Moreno e Simone Sintucci

