

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

€

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

Variazioni

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

	€	
Barone Pizzini Franciacorta Biologico DOCG	0,375	0,75 1,5
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

	€	
Cristal Louis Roederer 2009		0,75 480
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

Moka  **Rica**

€

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

