

# MENU

## Antipasti

<b>Antipasto Capannina x 2</b>	1,2,3,4,14,9	25
<i>Alici fritte, insalata di mare*, salmone marinato, Baccalà mantecato, Bruschetta cozze e pomodoro.</i>		
<b>Puntillas* e mayo al lime</b>	1,4,14	13
<b>Polpo croccante, cicoria, crema di patate e zafferano</b>	1,14,4	16
<b>Insalatina di mare*</b>	2,4,9,3,14	13
<b>Ostriche Gillardau</b> <i>calibro special n°3</i>	<b>Al Pz.</b>	6
<b>Crudi di mare: Ostrica, Gambero rosso** Scampi** Tartare di Salmone</b>	4,2,8,14	22

## Primi

<b>Bigoli integrali alla Capannina: Vongole, Cozze, Gamberi*, pomodorini</b>	1,2,14	16
<b>Spaghetti quadrati "La Molisana" alle Vongole veraci</b>	1,14	16
<b>Tagliolino nero con ragù di seppia pescata</b>	1,2,14,8	20
<b>Raviolo Cernia e Pistacchio, Asparagi croccanti, gambero crudo**</b>	2,4,8	21

## Secondi

<b>Grigliata di pesce: Filetto di Orata, Salmone, Mazzancolle* Scampo* Calamaro*</b>	1,2,4,14	22
<b>Frittura Calamari* e gamberi*</b>	1,2,4,14	18
<b>Ombrina al cartoccio mediterraneo capperi, olive, pomodorini gialli</b>	1,2,4,14	20
<b>Baccalà CBT al profumo di arancio, passata di piselli e terra di olive</b>	1,4,2,14	23
<b>Pescato del giorno Spigole- Orate- Dentice</b>	<b>Euro/hg</b>	6
<b>Pezzonìa</b>	<b>Euro/hg</b>	8

## Contorni

<b>Insalate</b>	5
<b>Cicoria - Scarola napoletana</b>	6
<b>Carciofi e patate</b>	5
<b>Patatine fritte*</b>	4

# Frutta e Dessert

<b>Di nostra produzione: Crostatine crema e frutta - Tiramisù al caffè</b>	6	6
<b>Cheesecake alle fragole</b>	6	
<b>Fragole con panna o gelato alla crema</b>	6	5

\* Prodotto congelato all'origine

\*\*Prodotti ittici crudi o marinati sono sottoposti ad abbattimento termico (REG.853/04 All. II)

## Vini la nostra cantina

Calice di vino: Malvasisa - Pinot - Ribolla Gialla	6
Vermentino Renabianca Cantina Liduni, Sardegna, Vol.14,5	21
Blangè Langhe Vitigno: Arneis - Cantina Ceretto in Alba, Piemonte, Vol.12,5	32
Riesling Abbazia di Novacella Alto adige, Vol.13	23
Kerner Abbazia di Novacella Alto adige, Vol.13,5	21
Gewurztraminer Abbazia di Novacella Alto adige, Vol.14	23
Sauvignon Abbazia di Novacella Alto adige, Vol.13	21
Pinot Grigio Abbazia di Novacella Alto adige, Vol.13,5	21
Pecorino Mercantino Offida Cantina Colli Ripani, Abruzzo, Vol.13	18
Trebes Ribolla gialla Attems Vitigni: Ribolla gialla - Attems, Friuli, Vol.13	22
Ribolla gialla Attems Vitigni: Ribolla gialla - Attems, Friuli, Vol.13	18
Chardonnay Attems Vitigni: Ribolla gialla - Attems, Friuli, Vol.13	18
Sharis Livio Felluga Vitigni: Chardonnay, Ribolla gialla - Livio Felluga, Friuli, Vol.12,5	22
Cacchione Vitigno: Cacchione - Az. Casa Divina Provvidenza Nettuno, Lazio, Vol.12,5	17
Satrico Vitigni: Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano - Casale del Giglio, Lazio, Vol.12,5	17
Kados Grillo Duca di Salaparuta Vitigni: Grillo - Duca di Salaparuta, Sicilia, Vol.13	18
Vermentino Duca di Salaparuta Vitigni: Vermentino - ,Sicilia, Vol.13	18
Lavico Duca di Salaparuta Vitigni:Carricante - ,Sicilia, Vol.12,5	23
Ribolla gialla VINNAE Jermann Soc. Agricola Jermann, Friuli, Vol.12,5	35
Chardonnay Jermann Soc. Agricola Jermann, Friuli, Vol.13	35
Prosecco Superiore Valdobbiadene extra dry Borgo Molino, Veneto, Vol.11	20
Spumante RIBOLLA GIALLA Obiz Az. Agricola, Friuli, Vol.11,5	18

# Allergeni

Gentile Cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sulle nostre preparazioni al nostro personale per consigliarti nel migliore dei modi.

**LA NOSTRA CUCINA NON PREPARA PIATTI GLUTEN FREE**

In base alla normativa vigente REG. CE 1169/2011 (art. 44, comma 1 lettera a) di seguito è riportato l'elenco degli ingredienti o coadiuvanti tecnologici o dei loro preparati considerati cause di allergie o intolleranze alimentari in soggetti predisposti:

- 1 Cereali contenenti glutine  
(grano, orzo, segale, kamut, farro, avena o i loro ceppi ibridi) e relativi prodotti derivati.
- 2 Crostacei e i prodotti derivati.
- 3 Uova e i prodotti derivati.
- 4 Pesce e i prodotti derivati.
- 5 Arachidi e i prodotti derivati.
- 6 Soia e i prodotti derivati.
- 7 Latte e i prodotti derivati (compreso lattosio).
- 8 Frutta a guscio, vale a dire mandorle, noci comuni, nocciole, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia, anacardi e i prodotti derivati.
- 9 Sedano e i prodotti derivati.
- 10 Senape e i prodotti derivati.
- 11 Semi di sesamo e i prodotti derivati.
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg o mg/l' espressi come SO<sub>2</sub>.
- 13 Lupino e i prodotti derivati.
- 14 Molluschi e prodotti a base di mollusco.

**Alcune lavorazioni potranno essere modificate in base alle vostre necessità.**

## SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA

E' VIETATO L'INGRESSO AI CLIENTI CON TEMPERATURA SUPERIORE AI 37° C.  
I CLIENTI DEVONO MANTENERE LA DISTANZA INTERPERSONALE DI UN METRO

I CLIENTI DEVONO USARE LE MASCHERINE QUANDO NON CONSUMANO ( ad esempio per raggiungere i bagni o per pagare alla cassa). LE MASCHERINE RIMOSSE NON DEVONO ESSERE POGGIATE SUI TAVOLI.

I CLIENTI SONO INVITATI AD ADOTTARE COMPORTAMENTI RIGOROSI AL TAVOLO, E IN GENERALE NEL LOCALE, SOPRATTUTTO INNALZANDO LA SUPERVISIONE DEI MINORI E LIMITANDO GLI SPOSTAMENTI NEL LOCALE ALLE SOLE ATTIVITA' NECESSARIE.

AL MOMENTO DELLA PRENOTAZIONE O DELL'ASSEGNAZIONE DEL TAVOLO IL CLIENTE È TENUTO A DICHIARARE SE I COMMENSALI NON SONO CONGIUNTI E/O CONVIVENTI IN MODO CHE LA STRUTTURA POSSA PREDISPORRE IL TAVOLO NEL RISPETTO DELLA DISTANZA INTERPERSONALE PREVISTA DALLA LEGGE.

IN DIFETTO DI MANCATA O INESATTA DICHIARAZIONE LA STRUTTURA DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PREAVVERTENDO IL CLIENTE CHE QUALORA NON SIANO CONGIUNTI O CONVIVENTI E SIEDANO A DISTANZA INFERIORE RISPETTO A QUELLA PREVISTA DI LEGGE, IN EVENTO DI CONTROLLI DA PARTE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE, SARANNO SUSCETTIBILI DI SANZIONE.





