

MENÙ DI PESCE

ANTIPASTI

Antipasto imperiale	20,00€
alici, salmone, polipo, vongole, cozze e spigola marinata	
Misto Mare	13,00€
alici, polipo e salmone marinati	
Insalata di Mare	15,00€
calamari, polipo, seppie, gamberetti, cozze e vongole	
Crostini di Mare	17,00€
crostini di mare con burro salato, alici marinate, acciughe del Cantabrico	
Zuppa di cozze	13,00€
cozze con pomodoro e prezzemolo	
Soutè misto	15,00€
bianco con vongole veraci, cozze e cannolicchi	
Carpaccio di orata	15,00€
orata con insalatina di frutta, granella di pistacchi	
Antipasto Bomba	23,00€
alici, salmone, seppie, gamberi, calamari, polipo, vongole, cozze	
Soutè di Cozze	13,00 €

MENÙ DI PESCE

PRIMI

Linguine della casa (cozze, vongole, polipo e scampi)	19,00 €
Paccheri alla gallinella	16,00 €
Ravioli all'astice	24,00 €
Paccheri branzino e gamberi	19,00 €
Linguine con scampi freschi	19,00 €
Spaghetti alle vongole	22,00 €
Linguine al granchio	16,00 €
Linguine all'astice	24,00 €
Linguine con zafferano e frutti di mare	17,00 €
Spaghetti ai ricci di mare	18,00 €
Linguine di gamberi rossi con pistacchi di Bronte	19,00 €
Risotto pescatore (vongole, polipo, cozze, gamberetti, branzino) cottura espressa 30 min	19,00 €

MENÙ DI PESCE

SECONDI

Spigola all'acqua pazza	15,00 €
Orata al limone con tocchetti di patate	13,00 €
Fritto fresco pescato	19,00 €
Fritto misto (gamberetti, calamari e pesciolini)	19,00 €
Fritto di calamari	16,00 €
Fritto di gamberetti	19,00 €
Gamberoni di Mazara alla griglia (6pz)	20,00 €
Gamberoni di Mazara all'acqua pazza	20,00 €
Gamberoni argentini alla griglia (6pz)	14,00 €
Gamberoni argentini con cipolla, pomodorini e capperi	15,00 €
Orata alla griglia	16,00 €
Branzino alla griglia	18,00 €
Calamari alla griglia	17,00 €
Polipo alla griglia	20,00 €
Grigliata mista (orata o spigola, gamberoni, polipo e calamari)	28,00 €
Branzino con verdure	14,00 €
Hamburger di pesce (con pescato del giorno)	20,00 €
Polipone (polipo intero alla griglia)	54,00 €
Tartare di ricciola e avocado	15,00 €
Tris di tartare (tonno, salmone, ricciola)	28,00 €

COL CORNICIONE

COME UNA VOLTA... KM 0

Zaza

9,50 €

Pomodoro rustico delle nostre campagne.
A fine cottura: sfilacci di treccine fiordilatte, crudo di Parma,
basilico fresco e olio extravergine

Manu

9,00 €

Bianca con trancio di fiordilatte, scamorza leggermente affumicata,
patate saltate con cipolla e speck croccante

Matilde

9,00 €

Semi di sesamo, peperoni caramellati, salsiccia artigianale,
stracciatella di fiordilatte e basilico fresco

Giusto

9,00 €

Pomodoro rustico delle nostre campagne, fiordilatte artigianale
mozzata a mano, basilico e olio extravergine

Berry

9,50 €

Mortadella artigianale reggiana, stracciatella di fiordilatte
e granella di pistacchi

Zlatan

9,00 €

Pomodoro rustico delle nostre campagne, pancetta croccante
e cipolle caramellate.
A fine cottura: sfilacci di treccine fiordilatte

Cr7

9,00 €

Bianca con trancio di fiordilatte, gorgonzola, radicchio trevigiano
impancettato e crosticine di parmigiano al forno.

Wiki

9,50 €

Melanzane al sugo.
A fine cottura: bufala, basilico e una spolverata di parmigiano

COL CORNICIONE

Monterosa

9,00 €

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ricotta e grana in forno.

Rustica

9,00 €

Pomodoro, mozzarella, zucchine, ricotta, origano, sale e pepe.

Buona

9,50 €

Mozzarella fiordilatte, gorgonzola e mortadella.

Moka

9,50 €

Mozzarella di bufala, patate lesse, parmigiano, speck, caffè macinato

Taggiasca

9,50 €

Mozzarella di bufala e carciofi.

A fine cottura: scarola, crudo di Parma 24 mesi, olive taggiasche e capperi

1979

9,00 €

Mozzarella di bufala.

A fine cottura: scarola, acciughe, capperi, pinoli, uva passa e olive taggiasche.

Aprile

9,50 €

Mozzarella di fiordilatte, carciofi saltati con limone arancio e timo.

A fine cottura: crudo di Parma 24 mesi e arancie caramellate.

Maggio

9,50 €

Sfilacci di treccine di fiordilatte.

A fine cottura: mousse di ricotta, bufala e crema di tartufo speck e olio d'oliva.

Lardosa

9,50 €

Mozzarella fiordilatte, lardo di Colonnata, cipolla e olio extravergine.

Grotta

9,50 €

Mozzarella fiordilatte, funghi porcini e olio extravergine.

A fine cottura: prosciutto cotto e pecorino di grotta.

Massimo

9,50 €

Mozzarella fiordilatte, ricotta di bufala, pancetta arrotolata e olio extravergine.

COL CORNICIONE

July

9,00 €

Melanzane al sugo.

A fine cottura: prosciutto cotto, stracciatella di fiordilatte e origano bio.

Piero

9,50 €

Pomodoro alla marinara con aglio e prezzemolo.

A fine cottura: insalatina fresca di rughetta, pomodorini, cipolla Tropea e filetti di alici marinate.

Leo

9,00 €

Doppio pomodoro, peperoncino, aglio e cipolla.

A fine cottura: bufala fresca, basilico fresco, acciughe e olio extravergine.

Rosaria

9,00 €

Bianca con trancio di fiordilatte, friarielli e salsiccia.

Febbraio

9,50 €

Pomodoro rustico, scamorza affumicata a fette, rosmarino.

A fine cottura: mozzarella fiordilatte, crudo di Parma 24 mesi e pepe nero.

Ottobre

9,50 €

Mozzarella fiordilatte e funghi porcini.

A fine cottura: formaggio di fossa e crudo di Parma 24 mesi.

Margherita sbagliata

8,00 €

Mozzarella fiordilatte.

A fine cottura: pomodoro riccio e riduzione di basilico fresco.

Golosa

9,00 €

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini e pancetta.

Peccato

9,00 €

Pomodoro, mozzarella, porro, salsiccia, a scelta gorgonzola o mascarpone.

Margherita vip

9,50 €

Mozzarella fiordilatte, pomodoro San Marzano, basilico e olio extravergine.

COL CORNICIONE

Luglio 1 (in stagione)

9,50 €

Bianca stracchino, acciughe, fior di zucca e mozzarella fiordilatte.

Luglio 2 (in stagione)

9,50 €

Mozzarella fiordilatte, fiori di zucca, parmigiano e olio extravergine.

Regina

9,50 €

Mozzarella fiordilatte, scarola stufata con olio, aglio e pinoli.
A fine cottura: pomodorini gialli del Piennolo, olive taggiasche, alici marinate.

Madre

10,00 €

Mozzarella fiordilatte.
A fine cottura: mozzarella di bufala a fette, pomodorini pachino gialli e rossi, origano e olio extravergine

Toop Marinara

10,50 €

Pomodoro rustico, aglio.
A fine cottura: acciughe del Cantabrico, scaglie di pecorino di Grotta, olive taggiasche, origano.

N.B. SU QUESTE PIZZE NON SONO AMMESSE VARIAZIONI DI ALCUN TIPO
In caso di allergie o intolleranze comunicarlo al cameriere.

I NOSTRI LUNGHISSIMI

Piffi

9,50 €

Pomodoro, mozzarella,
a fine cottura: prosciutto crudo

Posto Giusto

9,50 €

Pomodoro, mozzarella, stracchino,
a fine cottura: rucola, funghi freschi, speck

Dai

9,50€

Mozzarella
a fine cottura: radicchio rosso, grana, pancetta, aceto balsamico

Lio

9,50€

Pomodoro, mozzarella
a fine cottura: prosciutto crudo, pomodorini, grana, aceto balsamico

Morri

9,50€

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, bufala, funghi, salsiccia
a fine cottura: prosciutto cotto

Carlos

9,50€

Pomodoro, mozzarella, origano,
a fine cottura: prosciutto cotto

Marino

9,50€

Mozzarella, crema tartufata, pancetta, grana,
a fine cottura: radicchio rosso, grana

Alex

9,50€

Mozzarella, patate, mascarpone, grana, ricotta,
a fine cottura: grana, crema di aceto balsamico

Bibi

9,50€

Mozzarella, carciofi, grana,
a fine cottura: prosciutto cotto, pecorino

Su queste pizze non sono ammesse variazioni

PIZZE CLASSICHE

Speciale (Bianca) mozzarella di bufala e pomodorini	9,50 €
Speck e gorgonzola Pomodoro, mozzarella, speck e gorgonzola	11,00 €
Giusta (Bianca) mozzarella, pancetta, radicchio, grana e aceto balsamico	10,00 €
Soprano (Bianca) mozzarella, salsiccia e friarielli	9,50 €
Vecchia Modena Pomodoro, mozzarella, radicchio, pancetta, grana e aceto balsamico	10,00 €
Tartufata Pomodoro, mozzarella, porcini, crema tartufata, radicchio e crudo	11,00 €
Voglio Pomodoro, mozzarella, salame piccante, pomodorini, tropea, bufala e aceto balsamico	11,00 €
Tanta roba Pomodoro, mozzarella, salame piccante, pancetta, spinaci e gorgonzola	10,00 €
Tirolese Pomodoro, mozzarella, radicchio, funghi, speck e scaglie di grana	11,00 €
Delicata (Bianca) mozzarella, gamberetti, zucchine, pomodorini e rucola	11,50 €

PIZZE CLASSICHE

Vecchia cantina

10,00 €

Pomodoro, mozzarella, funghi, grana, aceto balsamico e rucola

Noci e gorgonzola

11,00 €

Pomodoro, mozzarella, noci e gorgonzola

Tiramisù

11,00 €

Pomodoro, mozzarella, bufala, porcini, speck

Capri

10,50€

Pomodoro, mozzarella di bufala e pomodorini

Contadina

11,00 €

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, radicchio, funghi freschi e grana

Hawaiana

10,00 €

Pomodoro, mozzarella, cotto e ananas

Pizza dolce

8,00 €

Stria con crema pasticcera o Nutella

MENÙ HAMBURGER

L'Americano

13,50 €

Pane, 180gr. di carne bovina italiana, pomodoro a fette, insalata iceberg, cipolla stufata, formaggio cheddar, bacon croccante affumicato, maionese creativa

Il Romagnolo

11,00 €

Pane, 150 gr di carne di maiale, cipolla caramellata, radicchio rosso, squacquerone DOP al sale dolce di Cervia, pancetta arrotolata croccante

Baby 1

9,50€

Pane, 90 gr. di pollo, insalata, pomodoro, formaggio cheddar, accompagnato da patatine fritte

Baby 2

9,50€

Pane, 90 gr. di manzo, insalata, pomodoro, formaggio cheddar, accompagnato da patatine fritte

Mercurio

10,00€

Pane, cotoletta di pollo, pomodoro, insalata, cipolla, bacon, salsa barbecue

Fish burger

15,00€

Pane, polpo grigliato, insalata di misticanza, pistacchi di Bronte, burrata

MENÙ HAMBURGER

Cioca che lò

12,00 €

Pane, hamburger di macina delicious, rucola, cheddar keen stagionato 12 mesi, crema di pistacchio di Bronte e mortadella di cinghiale

Mason

12,00 €

Pane, hamburger di macina delicious, involtino di parmigiana di melanzana bianca con scamorza affumicata e cheddar stagionato all'interno, fonduta di Asiago, pesto, pomodorino allo scarpariello e bacon croccante

Flanela

12,00 €

Pane, hamburger di macina delicious, friarielli scoppiettati, porchetta d'Ariccia, bufala fusa e mayo alla'nduja

MENÙ HAMBURGER

Kelly

11,50 €

Pane, 200 gr. di salsiccia artigianale, pancetta, parmigiano reggiano, crema aceto balsamico

Melly

10,50€

Pane, 200 gr. di carne di manzo, pancetta, formaggio cheddar, salsa barbecue (consigliata)

Sorry

11,00 €

Pane, 200 gr. di carne di manzo, rucola, cipolla caramellata, crema di aceto balsamico, senape (salsa consigliata)

Molly

11,50€

Pane, 200 gr. carne black angus, misticanza, insalata, robiola, salsa a scelta

L'italiano

10,50 €

Pane, 180 gr. di carne bovina italiana, pomodoro a fette, insalata iceberg, maionese creativa con erba cipollina

POKE

Salmon

Riso bianco, insalata, salmone, pomodorini, avocado, edamame, semi di sesamo, salsa di soia, zucchine.

Tuna

Riso nero, tonno, avocado, radicchio rosso, insalata, mandorle sottili, salsa teryaki, pomodorini gialli.

Polpo poke

Riso bianco, polpo, rucola, edamame, pomodorini, avocado, quenelle di patate.

Gamberi poke

Riso nero, gamberi (o mazzancolle secondo disponibilità), insalata, avocado, cipolla croccante, zucchine, salsa agrodolce.

14,50€

INSALATONI

Insalata anni 30	8,50€
Zucchine, noci, pomodorini, parmigiano	
Insalata anni 40	8,50€
Spinaci, noci, parmigiano, pomodorini	
Insalata anni 50	8,50€
Rucola, pomodorini, mozzarella, funghi	
Insalata anni 60	8,00€
Lattuga, rucola, mais, pomodorini, tonno	
Insalata anni 70	10,00€
Insalata verde, rucola, noci, gamberetti, arancia, mais, pomodorini	
Insalata anni 80	9,00€
Lattuga, radicchio, rucola, mais, pomodorini, carote, mozzarella	
Insalata anni 90	9,00€
Lattuga, radicchio, rucola, mais, pomodorini, carote, mozzarella, tonno, carciofini	
Insalata anni 2000	12,00€
Insalata scarola, pomodorini, bresaola, grana, rucola	
Insalata Catalana	12,00€
Scarola riccia, uova sode, acciughe, olive taggiasche, prosciutto cotto	
Insalata fish	10,00€
Insalata di patate con gamberetti e rucola	

DOLCI DELLA CASA

Dolce peluche	5,00 €
Tortino di cioccolato e mandorle con mousse allo zabaglione	
Zuppa Inglese	5,00 €
Panna cotta	6,00 €
Caramello, cioccolato o frutti di bosco	
Tortino al cioccolato con cuore morbido e crema pasticciera	5,00 €
Mascarpone	6,00 €
(amaretti, scaglie di cioccolato, fragole o ananas) (ricetta rivisitata del mascarpone con una goccia di Sambuca, risulta più liquido simile a una crema)	
Tiramisù	6,00 €
Profiterole	5,00 €
Torta Caprese (mandorle e cioccolato)	5,00 €
Crema Catalana	6,00 €
Dischetto di Pan di Spagna con crema mascarpone cioccolato e fragole	6,00 €
Babà con rum e crema pasticciera	6,00 €
Fragole / Macedonia / Ananas (in stagione)	5,00 €
Macedonia, Fragole, Ananas con gelato	6,00 €
Tartufo bianco / nero	(4,50€)
affogato caffè	(5,50€)
- whisky	(7,00€)
Sorbetto al limone / caffè	3,50 €

I NOSTRI GELATI

Il gelato del Posto Giusto

6,00 €

Gelato alla crema con ananas e riso soffiato.
A scelta caramello, cioccolato o frutti di bosco

Paradise

6,00 €

Gelato alla crema con fragole, amaretti e aceto balsamico

Ice rock

6,00 €

Sfogliatina di croccante alle mandorle
con gelato alla crema e salsa al caramello

Kiwi

6,00 €

Gelato alla crema, kiwi, riso soffiato e cioccolato

Evergreen

6,00 €

Gelato al pistacchio, fragole, müsli, sbriciolata di croccante