



Da condividere

BACCALÀ MANTECATO E TELA PER-FETTA 1 4 7 11 <i>crostini artigianali e biologici Figuli® da grani italiani (10 pezzi)</i>	€ 9,50	🍷 VERDURE DI STAGIONE <i>chiedici e scopri le nostre proposte!</i>	€ ----
🍷 LE NOSTRE POLPETTE con la nostra salsa tartara (6 pz) 3 10 12 <i>ceci, spinaci e rosmarino - melanzane e menta - zucchine, pomodoro e basilico</i>	€ 6,00	🍷 POLENTA FRITTA bianca e gialla a cubetti	€ 5,00
		🍷 PATATE FRITTE quelle con la buccia!	€ 4,50

Piatti unici...abbondanti! (CONSIGLIAMO UN PIATTO A PERSONA)

FRITTURE DI PESCE, SGUSCIATO A MANO DA NOI, CON SOLA FARINA DI RISO, SENZA LATTE NÉ UOVA, PER LA MASSIMA LEGGEREZZA!	
GRAN FRITTO DI PESCE CALAMARI, GAMBERI, SEPIE, CANESTRELLI E BACCALÀ con patate fritte, verdure fritte e polenta bianca morbida 2 4 12 14	€ 21,00
CALAMARI E GAMBERI FRITTI con patate fritte, verdure fritte e polenta bianca morbida macinata a pietra 2 12 14	€ 20,00
CALAMARI FRITTI con patate fritte, verdure fritte e polenta bianca morbida macinata a pietra 14	€ 19,00
BACCALÀ FRITTO con patate fritte, verdure fritte e polenta bianca morbida macinata a pietra 4	€ 17,00
SARDE FRITTE con patate fritte, verdure fritte e polenta bianca morbida 4	€ 15,00
INSALATONE	
INSALATONA DI MARE crostacei e molluschi al vapore su letto di misticanza con pomodorini, semi di girasole e zucca 14	€ 21,00
INSALATONA DI POLLO, COTTO ALLA PIASTRA, con misticanza, pomodorini e scaglie di Montasio stravecchio 18 mesi 7 12	€ 17,50
INSALATONA VEGETARIANA con misticanza, riso rosso alle verdure e legumi e scaglie di Montasio stravecchio 18 mesi e cubetti di pane condito 17 12	€ 15,00
PESCE IN ALTRE COTTURE	
GRAN LEGGERO SPIEDINI DI CALAMARI E GAMBERI COTTI AL FORNO su letto di riso semi integrale alle verdure e legumi 2 12 14	€ 22,50
FILETTO DI BRANZINO ALLA PIASTRA, DA PESCI INTERI SFILETTATI A COLTELLO DA NOI, con pomodoro, zucchine e melanzane grigliate 4 9 14	€ 22,00
GRAN PAELLA DI PESCE con crostacei, molluschi e verdure (500 gr circa) 2 9 12 14	€ 23,00
PADELLATA DI COZZE IN ROSSO (1 KG DI COZZE) con pomodoro, origano, pepe e crostoni di pane condito 1 9 14	€ 16,00
CARNI E VEGETARIANO	
PAPEROTTA COTOLETTA DI SUINO PADANO SUPER CROCCANTE (450 gr circa) con patate fritte e salsa tartara, accompagnata con misticanza, pomodorini, semi di girasole e zucca 3 8 10 12	€ 19,00
POLLO DISOSSATO E BATTUTO, ALLEVATO A TERRA SUL MONTELLO:	
POLLO GRIGLIATO ALLE ERBETTE con pomodoro, zucchine e melanzane grigliate	€ 17,50
POLLO FRITTO SUPER CROCCANTE con patate fritte e salsa tartara, accompagnato con misticanza, pomodorini, semi di girasole e zucca 3 10	€ 19,50
PARMIGIANA DI MELANZANE con chips di parmigiano e pesto al basilico 3 8 7	€ 16,00

Per Bambini (proposte riservate esclusivamente ai bambini fino ai 12 anni)

Le proposte comprendono bibita a scelta e una pallina del nostro gelato alla vaniglia fatto in casa 3 7			
NONNA PAPERÀ CROCCANTI POLPETTE DI POLLO con patate fritte e salsa rosa 3 12	€ 12,00		
PAPERINO FRITTURA DI CALAMARI con patate fritte e salsa rosa 3 12 14	€ 12,00		
HAMBURGER DI MANZO con patate fritte e salsa rosa 3 12	€ 12,00		

Contorni 🍷

INSALATA DI MISTICANZA CON POMODORINI, SEMI DI GIRASOLE E ZUCCA	€ 5,00
VERDURE COTTE POMODORI, ZUCCHINE E MELANZANE GRIGLIATE	€ 6,50

I nostri aperitivi

"IS-BELLA" SPRITZ 12 vino bianco col fondo "GUIDO INDIGENO" e succo d'uva fragola "UVA SU UVA"	€ 3,50
"AL-BERTO" SPRITZ 12 vino bianco col fondo "GUIDO INDIGENO" e bitter alle erbe "BÈRTO"	€ 3,50

Vini della casa 12

	calice	0,25 l	0,5 l	caraffa (1l)
BIANCO FRIZZANTE DELLA CASA 100% GLERA I.G.T. - 11% vol	€ 2,80	€ 4,50	€ 7,00	€ 13,00
BIANCO FERMO DELLA CASA CHARDONNAY I.G.T. - 11,5% vol	€ 2,80	€ 4,50	€ 7,00	€ 13,00
GUIDO INDIGENO VINO BIANCO COL FONDO 10,5% vol		€ 3,00	€ 14,00	

Birre

ALLA SPINA	0,2 l	0,4 l	caraffa (1,5l)
BIONDA V.I.P PILS - FORST - 5% vol 1	€ 3,00	€ 5,00	€ 17,00
BIONDA NON FILTRATA 1	€ 3,30	€ 5,80	€ 19,00
FELSENKELLER FORST - 5,2 % vol			
IN BOTTIGLIA			bott. (33 cl)
ROSSA SIXTUS FORST - 6,5% vol 1			€ 4,00
SENZA GLUTINE ITALIAN PALE LAGER (PEDAVENA) - 5,2% vol			€ 4,50

Bibite (33 cl)

COCA COLA - COCA COLA ZERO - FANTA - LEMON SODA - THE AL LIMONE/ALLA PESCA	€ 3,00
--	--------

Dessert fatti da noi

IL TIRAMISÙ 13 7 CREMA AL MASCARPONE, SAVOIARDI, CAFFÈ E CACAO AMARO	€ 5,50
GELATO ALLA VANIGLIA SERVITO SU CIALDA CROCCANTE 3 7 A scelta con: caramello/ panna fresca/ cioccolato fuso/ frutti di bosco	€ 6,00
L'AFFOGATO DI GUIDO servito su cialda croccante 3 7 GELATO ALLA VANIGLIA, PANNA MONTATA E CAFFÈ ESPRESSO	€ 6,50
LA NOSTRA MERINGATA 3 7 MERINGHE FATTE IN CASA, PANNA MONTATA E CIOCCOLATO FUSO/FRUTTI DI BOSCO	€ 6,00
TORTINO DI RISO E MELE TIEPIDO CON OLTRE IL 70% DI MELA 3 7 servito con gelato alla vaniglia <i>Per gli intolleranti al lattosio, disponibile la variante anche senza il gelato!</i>	€ 6,50
CAFFÈ CAPRICCIO 13 6 7 8 CAFFÈ E BISCOTTINI ARTIGIANALI CON CREMA AL PISTACCHIO	€ 3,80
SGROPPINO LIMONE/ LIQUIRIZIA E LIMONE 1 7 12	€ 3,00/ 3,50

SCOPRI TUTTI I NOSTRI VINI, BIRRE E BIBITE SPECIALI NELLA CARTA DELLE BEVANDE

COPERTO € 3,00 - ACQUA BOT. 0,75 l € 3,00 - CAFFÈ € 1,80 - LIQUORI € 3,50

ALLERGENI - 1. Cereali contenenti glutine - 2. Crostacei, 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latte - 8. Frutta a guscio - 9. Sedano - 10. Senape - 11. Semi di sesamo - 12. Anidride solforosa e solfiti - 13. Lupini - 14. Molluschi.

"La qualità non è questione di possibilità ma di mentalità."

DALL'ESPERIENZA DI GUIDO ALBERTINI - RISTORAZIONE DAL 1973



SCOPRI TUTTE LE NOVITÀ E LE NOSTRE SERATE A TEMA NEL SITO