

## CUCINA

Alici marinate con giardiniera agrodolce	<b>12</b>
Alici del Cantabrico “Codesa” serie oro	<b>15</b>
Tartare di mare e spinacino croccante	<b>14</b>
Cozze di Cervia alla tarantina	<b>10</b>
Spaghettoni “Mancini” alle poverazze	<b>12</b>
Pacchero “Mancini” tonno fresco, capperi ,pomodorini e olive	<b>14</b>
Cappelletto o tagliatella delle Aie al ragù	<b>10</b>
Insalata gamberi, avocado, germogli e semi	<b>14</b>
Caesar salad	<b>14</b>
Insalata filetti di tonno sott'olio e bufala	<b>14</b>
Insalata tropicale di mare	<b>18</b>
Fritto misto dello Zingaro	<b>16</b>
Hamburger di Fassona con patate	<b>12</b>
Cereale con verdure e gamberi	<b>14</b>
Pinzimonio	<b>8</b>
Patate fritte	<b>5</b>
Dolce del giorno	<b>5</b>
Tagliata di frutta	<b>7</b>

★ Coperto 1 € ★

Tutto il pesce utilizzato è fresco e conforme al regolamento CE853/24 fornitore Arifish di Antonio Ariosto Cesenatico solo in caso di irreperibilità di pesce fresco possono essere utilizzati Gamberi e Granchi congelati a bordo. Estratto Nota Ministeriale 06/02/2015 Modalità' Di Segnalazione Allergeni Per qualsiasi informazioni su sostanze e Allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta dal personale in servizio.

## BOLLICINE

		<b>M</b>	
Prosecco Belstar	<b>18</b>		
Prosecco Astoria	<b>20</b>		
Bonfadini Brut	<b>28</b>		
La Valle Saten	<b>34</b>		
La Valle Rosè	<b>34</b>		
Bersi Serlini Brut	<b>34</b>		
Altemasi Millesimato DOC	<b>28</b>		
Ferrari Perlè	<b>38</b>	<b>75</b>	
Ferrari Perlé Bianco	<b>45</b>		
Ferrari Perlé Nero	<b>75</b>		
Haderburg Brut	<b>38</b>		
Haderburg Pas Dose	<b>45</b>		
Monterossa Saten	<b>40</b>	<b>80</b>	
Monterossa Rosè	<b>40</b>		
Bellavista Brut	<b>40</b>	<b>80</b>	
Bellavista Saten	<b>50</b>	<b>100</b>	
Cà Del Bosco Brut	<b>40</b>	<b>80</b>	
Perrier jouet	<b>75</b>		

## BIANCHI

Pignoletto Trerè	<b>15</b>
Chardonnay Palazzone Di Maggio	<b>15</b>
Verdicchio Vicari	<b>15</b>
Planeta La Segreta	<b>16</b>
Albana Secca Leone Conti	<b>20</b>
Ribolla Gialla la Tunella	<b>22</b>
Gewurztraminer Erste+Neue	<b>22</b>
Sharis Livio Felluga	<b>24</b>
Sauvignon Terlan winkl	<b>26</b>
Riesling St. Michael Eppan	<b>26</b>
Arneis Blangè Ceretto	<b>26</b>
Vie Di Romans Flors de Uis	<b>28</b>

## ROSSI

Lambrusco Otello Ceci	<b>16</b>
Planeta La Segreta	<b>15</b>
Le More Castelluccio	<b>15</b>

## BAR

Espresso	<b>1</b>
Decaffeinato	<b>1,5</b>
Orzo/Ginseng	<b>1,5</b>
Cappuccio	<b>1,5</b>
Caffè shakerato	<b>3,5</b>
Acqua 0,5 lt / 1 lt	<b>1,5 / 3</b>
Succhi	<b>3</b>
Bibite (Coca, Fanta, Sprite, Fuz Tea)	<b>3,50</b>
Bibite Premium (Serie Galvanina Bio, Thomas Henry)	<b>4</b>
Birra alla spina (Poretti 4 luppoli, Tucher Weiss)	<b>5</b>
Birra in bottiglia (Forst, Corona, Ceres, Ichnusa)	<b>5</b>
Vino al calice	<b>5</b>
Prosecco al calice	<b>5</b>
Franciacorta al calice	<b>8</b>
Crodino / Campari Soda / Tassoni	<b>4</b>
Frullati di frutta	<b>7</b>
Drink	<b>7</b>
Drink pestati / frozen	<b>8</b>
Drink Premium (Babicka, Gin Mare, Hendrick's G'Vine, Mayfair, Bulldog)	<b>10</b>

