

Gli Antipasti di terra

Degustazione dei nostri salumi tipici	€ 10,00
Prosciutto crudo di Parma 27/30 mesi	€ 8,00
Culatello DOP artigianale del consorzio con burro e crostini	€ 11,00
Cestino di torta fritta	€ 5,00

Gli Antipasti di mare

Polpo di roccia grigliato su cannellini saltati al rosmarino	€ 12,00
Insalata di mare calda con ortaggi di stagione e agrumi	€ 12,00
Code di gamberi in crosta di pasta Kadaifi su verdure all'agro e miele	€ 10,00
Seppia in padella con panure al timo e crema di datterino	€ 10,00
Cozze e pepe	€ 10,00
Cappesante gratinate al forno con prosciutto crudo e crema di porro	€ 12,00

Pesce crudo

Granpiatto di pesce crudo del giorno con le sue salse dolci e salate	€ 25,00
Tartare di tonno rosso con crema al mango e semi di sesamo nero	€ 14,00
Carpaccio di salmone con mirepoix di ortaggi profumati al mandarino	€ 12,00
Ostriche	CAD. € 2,50

I Primi Piatti di terra

Tortelli di Parma con ripieno di ricotta vaccina ed erbe	€ 9,00
Tortelli di zucca con ripieno di mostarda e amaretti	€ 9,00
Orecchiette alle cime di rapa, acciughe salate e petali di cacioricotta	€ 10,00
Sagne della tradizione Salentina con pomodorini cotti nella cenere e crema di caciocavallo	€ 10,00
Risotto con zucca, crema di Parmigiano, ristretto di balsamico e liquirizia	€ 10,00

I Primi Piatti di mare

Bigoli al torchio con astice e crema di datterino profumato al timo	€ 18,00
Spaghetti di Gragnano alle vongole veraci	€ 12,00
Tagliolini neri con gamberi rosa, crema e fiori di zucchine e burrata	€ 12,00
Bavette ai frutti di mare	ORDINE min. x 2 cad. € 12,00
Risotto al pomodorino giallo e macedonia di mare	min. x 2 cad. € 12,00
Gnocchi di patate ratte, mazzancolle, ciliegino e pesto di basilico	€ 12,00

Secondi di pesce dalla cucina

Tonno rosso scottato ai semi di sesamo con caponata di verdure	€ 15,00
Scaloppa di salmone al pepe verde	€ 15,00
Trancio di spada alla maniera Otrantina, sapori e profumi del Salento	€ 15,00
Vapore di mare	€ 20,00
Frittura di paranza con calamari e verdure croccanti	€ 15,00
Frittura di calamari e verdure croccanti	€ 14,00
Filetto di spigola in mantello di olive Taggiasche su fondente di patate	€ 15,00

Secondi di pesce alla griglia

Grigliata di pesce misto	€ 18,00
Pesce spada	€ 15,00
Branzino	al Kg. € 35,00
Orata	al Kg. € 35,00
Salmone	€ 14,00
Calamari	€ 13,00
Gamberi	€ 15,00
Calamari e gamberi	€ 14,00

Secondi di carne dalla cucina

Tagliata di Angus con rucola, scaglie di Parmigiano e salse abbinata	€ 16,00
Tagliata di petto di pollo con salsa al limone	€ 8,00
Guancialino cotto a basse temperature, riduzione di Primitivo e patate al prezzemolo	€ 12,00
Entrecote di manzo brasata con salsa ai mirtilli	€ 16,00
Lombata di Piemontese con aceto balsamico, petali di Parmigiano e nocciole croccanti	€ 15,00

Secondi di carne alla griglia

Grigliata mista di carne con patate al forno	€ 16,50
Tomahawk di maiale nero	€ 12,00
Luganega	€ 8,00
Petto di pollo	€ 8,00
Bistecca di scottona Piemontese	€ 13,00
Costata di scottona Piemontese	al Kg € 45,00
Bracioline di agnello Abruzzese	€ 16,00

LE PIZZE CLASSICHE

Margherita (pomodoro, mozzarella)	€ 5,00
Marinara (pomodoro, aglio, mozzarella)	€ 6,00
Napoletana (pomodoro, mozzarella, acciughe)	€ 6,50
Romana (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi)	€ 6,50
Prosciutto Cotto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	€ 6,50
Prosciutto Crudo di Parma (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma)	€ 9,00
Funghi (pomodoro mozzarella, funghi champignon freschi)	€ 6,50
Prosciutto e Funghi (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon freschi)	€ 7,50
Gorgonzola (pomodoro mozzarella, gorgonzola)	€ 8,00
Quattro Formaggi (pomodoro, mozzarella, pecorino, emmenthal, fontina)	€ 8,00
Quattro Stagioni (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi)	€ 8,00
Salamino (pomodoro, mozzarella, salsiccia)	€ 7,00
Capricciosa (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, salsiccia)	€ 9,00
Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante)	€ 7,00
Vegetariana (pomodoro, mozzarella, verdure cotte e alla griglia)	€ 9,00
Verdure alla griglia (pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane alla griglia)	€ 9,00
Pugliese (pomodoro, mozzarella, cipolle, olive nere)	€ 6,00
Wurstel (pomodoro, mozzarella, wurstel)	€ 6,50
Ruola (pomodoro, mozzarella, ruola)	€ 6,00
Frutti di mare (pomodoro, frutti di mare e verdure fresche)	€ 13,00
Patatosa (pomodoro, mozzarella, patatine fritte)	€ 7,50

LE PIZZE SPECIALI

Speciale (pomodoro fresco e mozzarella di bufala)	€ 7,50
Gorgonzola e noci (mozzarella, gorgonzola e noci)	€ 9,00
Mediterranea (pomodoro fresco, mozzarella di bufala, rucola e scaglie di Parmigiano)	€ 9,00
Valdostana (mozzarella, fontina e speck)	€ 8,50
Trevigiana (pomodoro fresco, mozzarella, scamorza affumicata, radicchio e speck)	€ 9,00
Romagnola (mozzarella, stracchino e rucola)	€ 8,00
“TimeOut” (mozzarella, pomodoro fresco, pancetta stagionata, rucola e speck)	€ 9,00
Valtellina (mozzarella, pomodoro fresco, funghi freschi, bresaola, rucola e grana)	€ 10,00
Margherita con calamari fritta (pomodoro, mozzarella e calamari fritti)	€ 13,00
Margherita con gamberetti (pomodoro, mozzarella e gamberetti)	€ 13,00
Calzone cotto e funghi (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi)	€ 9,00
Prestigiosa (pomodoro, mozzarella fiordilatte e culatello artigianale)	€ 11,00
Bolognese (mozzarella fiordilatte, pistacchi, aceto balsamico e mortadella)	€ 9,00
Salento (burrata in crema, cime di rapa saltate con aglio e acciughe, salsiccia, vellutata di caciocavallo)	€ 9,00
Erborinata (mozzarella fiordilatte, gorgonzola al cucchiaino, pere caramellate e granella di noci)	€ 9,00
Piadina rossa	€ 3,00
Piadina bianca	€ 2,50

COPERTO € 2,00

SERVIZIO COMPRESO

Birre alla spina

BIRRA

Chiara, FORST PILS

Grande	Alc. 5,0%	100 cl	€	9,00
Media		40 cl	€	4,50
Piccola		20 cl	€	3,00

Una delle migliori birre della tipologia Pils

Grazie all'impiego di luppolo aromatico di grande pregio ed a un processo di maturazione particolare, si ottiene quel profumo di luppolo così stimolante. La fresca e morbida sensazione di un amaro raffinato al palato, unita a un gusto finemente elegante ed a una schiuma compatta, la caratterizzano come una delle migliori birre della tipologia Pils.

BIRRA

Doppio Malto Rossa, FORST SIXTUS

Media	Alc. 6,5%	40 cl	€	5,00
Piccola		20 cl	€	3,50

La doppio malto scura dal sapore unico nel suo genere.

La notissima ed apprezzata doppio malto di casa FORST deve il suo sapore caramellato ai particolari malti speciali impiegati ed a uno specifico procedimento di produzione. Già al primo sorso si prova una forte ed indimenticabile sensazione di appagamento, il suo colore scuro e la delicata nota di luppolo riportano la memoria alle birre forti originali.

BIRRA

Hefe-Weisse, WEIHENSTEFHANER

Media	Alc. 5,5%	40 cl	€	5,00
Piccola		20 cl	€	3,50

La Weisse dell'università di Monaco

La Hefe Weiss bier si presenta di colore giallo opalescente con una schiuma bianca pannosa, copiosa e persistente. Al palato esprime un aroma di lievito, pane appena sfornato e banana; il gusto è rinfrescante e decisamente tendente al lievito, con sentori evidenti di banana e ananas, ed un finale di crosta di pane lievemente secco.

Birre in bottiglia

Beck's	Vol.Alc. 5,0%	66 cl	€	5,00
Beck's	Vol.Alc. 5,0%	33 cl	€	3,00
Heineken	Vol.Alc. 5,0%	66 cl	€	5,00
Moretti	Vol.Alc. 4,6%	66 cl	€	5,00
Forst zero analcoolica	Vol.Alc.<0,05%	33 cl	€	3,50
Franziskaner Hefe - Weissbier	Vol.Alc. 5,0%	50 cl	€	5,00
Franziskaner Dunkel - Weissbier	Vol.Alc. 5,0%	50 cl	€	5,00
Forst sixtus D. malto rossa	Vol.Alc. 6,5%	33 cl	€	3,50
Forst pils chiara lattina	Vol.Alc. 5,0%	33 cl	€	3,50
Forst pils chiara	Vol.Alc. 5,0%	33 cl	€	3,50
Hefe-Weisse weihenstephaner	Vol.Alc. 5,5%	50 cl	€	5,00

Bibite

Acqua naturale e frizzante	75 cl	€	2,00
Coca in bottiglia grande	100 cl	€	5,00
Lattine in genere	33 cl	€	3,00

VINI BIANCHI FRIZZANTI **cl 75**

Malvasia Colli di Parma DOC	Emilia r.	Monte delle Vigne	€	13,00
Malvasia dolce Colli di Parma	Emilia r.	Monte delle Vigne	€	13,00
Ortrugo Colli Piacentini	Emilia r.	R. Manara	€	15,00
Prosecco valdobbiadene brut D.O.C.G.	Veneto	Adami	€	16,00
Prosecco Treviso Extra Dry DOC	Veneto	Cantina Montelliana	€	15,00

VINI BIANCHI NAZIONALI **cl 75**

Gewurztraminer	ALTO ADIGE	Cantina Terlano	€	18,00
Muller Thurgau	ALTO ADIGE	Cantina Terlano	€	16,50
Pinot Grigio	ALTO ADIGE	Cantina Terlano	€	18,00
Sauvignon "Winkl" selezione	ALTO ADIGE	Cantina Terlano	€	22,00
Chardonnay "Kreuth" selezione	ALTO ADIGE	Cantina Terlano	€	22,00
Ribolla Gialla "Santa Rosa"	FRIULI	Russolo Rino	€	16,50
Verdicchio "Macrina" Castelli di Jesi	MARCHE	Garofoli	€	16,50
Vermentino di Sardegna Tuvaoes	SARDEGNA	Cherchi	€	18,00
Greco di Tufo "Cutizzi"	CAMPANIA	Feudi San Gregorio	€	18,00
Fiano di Avellino "Pietracalda"	CAMPANIA	Feudi San Gregorio	€	18,00
Falanghina "Serrocielo"	CAMPANIA	Feudi San Gregorio	€	18,00
Grillo	SICILIA	Tasca D'Almerita	€	16,50
Leone Chardonnay	SICILIA	Tasca D'Almerita	€	16,50
Riesling "Piota" Doc	LOMBARDIA	Padroggi L. e Figli	€	13,00
		1 L	€	10,00
Bianco della casa frizzante		½ L	€	5,00
		¼ L	€	3,00

VINI BIANCHI MEZZE BOTTIGLIE **CL 37,5**

Malvasia colli di Parma	Monte Delle Vigne	€	7,00
Prosecco di valdobbiadene D.O.C.G.	Adami	€	9,00
Ortrugo	R. Manara	€	8,00
Vermentino di Sardegna Tuvaoes	Cherchi	€	10,00
Verdicchio "Macrina" Castelli di Jesi	Garofoli	€	9,00

VINI ROSSI cl 75

Barbera d'Asti DOCG	PIEMONTE	Tenuta Da Capo	€	16,50
Ripasso "Monti Garbi" Valp.sup. DOC	VENETO	Ten. S. Antonio	€	22,00
Gutturnio "Le Staffe" DOC	EMILIA R.	Tenuta Ferraia	€	16,50
Gutturnio frizzante DOC	EMILIA R.	Tenuta Ferraia	€	15,00
"Otello" Nero di Lambrusco	EMILIA R.	Ceci	€	15,00
Morellino di Scansano DOC	TOSCANA	Fatt.le Pupille	€	16,50
Chianti Classico DOCG	TOSCANA	Podere Castellare	€	20,00
Rosso di Montalcino DOC	TOSCANA	Abbadia Ardenga	€	18,00
Primitivo "Cantalupi" Salento IGP	PUGLIA	Conti Zecca	€	16,50
Croatina IGP	Lombardia	Padroggi L. e figli	€	13,00
Rosso di Montefalco	UMBRIA	A. Caprai	€	18,00
Nero d'Avola "Sherazade"	SICILIA	Donnafugata	€	16,50
Amarone della Valpolicella classico	VENETO	Ten. S. Antonio	€	45,00
Brunello di Montalcino	TOSCANA	Abbadia Ardenga	€	45,00
		1 L	€	10,00
Vino rosso della casa Sangiovese		½ L	€	5,00
		¼ L	€	3,00

VINI ROSSI MEZZE BOTTIGLIE CL 37,5

"Otello" Nero di Lambrusco	Ceci	€	8,00
Gutturnio frizzante	Tenuta Ferraia	€	8,00
Gutturnio	Tenuta Ferraia	€	9,00
Chianti DOCG	Podere Castellare	€	10,00
Morellino di Scansano	Fattoria le pupille	€	9,00
Nero d'Avola "Sherazade"	Donnafugata	€	9,00

VINI ROSATI CL 75

Abrakadabra frizzante	R. Manara	€	16,00
Lagrein Rosé	Terlano	€	16,00

I DESSERT DI NOSTRA PRODUZIONE

Tiramisù	€ 4,50
Panna cotta CON CARAMELLO, CIOCCOLATO O FRUTTI DI BOSCO	€ 4,00
Creme brulee (VANIGLIA E CANNELA)	€ 4,00
Macedonia di frutta fresca	€ 4,50
Semifreddo al torroncino e cioccolato	€ 5,00
Macedonia di frutta fresca con gelato	€ 5,00
Ananas al naturale	€ 4,50
Fragole con zucchero e limone (IN STAGIONE)	€ 4,00
Fragole con gelato o panna montata (IN STAGIONE)	€ 5,00
Sorbetto al limone, lampone, mandarino o crema fredda al caffè	€ 3,50
Profiterols	€ 4,50
Bavarese al mascarpone con gelee di fragole	€ 5,00
Zuppa inglese	€ 5,00
Trilogia di cioccolato (MOUSSE FONDENTE, LATTE E BIANCO)	€ 5,00
Coppa al mascarpone e fragole	€ 4,50

I GELATI

Trasparenze di gelato "TimeOut" (MANGO E FIORDILATTE)	€ 5,00
Tartufo cioccolato artigianale	€ 5,00
Tartufo panna e caffè artigianale	€ 5,00
Gelati alle creme (FIOR DI LATTE, , CIOCCOLATO)	€ 4,50