



LO SCOGLIETTO USA PRODOTTI FRESCHI, QUANDO È POSSIBILE, E CONGELATI... IL MENO POSSIBILE.

OGNI GIORNO ARRIVANO PRODOTTI PESCATI DA BARCHE LOCALI O SELEZIONATI DA ALLEVAMENTI MARINI DI PRIMA SCELTA.

UTILIZZIAMO POLPI, SEPIE, TOTANI E MOSCARDINI CONGELATI PER RENDERE MORBIDE LE LORO CARNI, MENTRE IL PESCE DA LISCA È RIGOROSAMENTE FRESCO.

IL GAMBERO BIONDO E LA PARANZA SONO LOCALI, GLI SCAMPI DI SANTO STEFANO, I FRUTTI DI MARE DI OLBIA, LE ACCIUCHE DI PIOMBINO, I CAPPONI E LE ARAGOSTE DEI NOSTRI AMICI PESCATORI.

IL PESCE DESTINATO ALLA PREPARAZIONE DEL CRUDO VIENE ABBATTUTO A PARTIRE DA UN'OTTIMA MATERIA PRIMA PESCATA.

ALLO SCOGLIETTO SI USANO FRUTTA E VERDURE LOCALI FRESCHI, CARNI PIEMONTESE BIOLOGICHE, OLI EXTRAVERGINE PROVENIENTI DA OLEIFICI ITALIANI SELEZIONATI.

METTIAMO A DISPOSIZIONE UN'AMPIA SELEZIONE DI VINI PROVENIENTI DA VARIE REGIONI D'ITALIA E DA TUTTO IL MONDO.

INOLTRE LA NOSTRA COLLABORAZIONE CON "LE BOLLICINE" CI PERMETTE DI AVERE UNA VASTA SELEZIONE DI CHAMPAGNE DI ALTISSIMA QUALITÀ, ANCHE FUORI DAI SOLITI PERCORSI COMMERCIALI, COSTOSI E STEREOTIPATI.

LE BOLLICINE

ANTIPASTI

* BACCALÀ MANTECATO CON CIALDA DI PARMIGIANO AL NERO DI SEPPIA	10,00
* TORTINO DI PESCE CON CREMA DI BROCCOLI E PISTACCHI TOSTATI	10,00
* INSALATA DI MARE TIEPIDA CON POLPO, SEPIE E VERDURE AL VAPORE	12,50
* COZZE IN GUAZZETTO AGLIO, LIMONE E OLIO EXTRAVERGINE	10,00
* ACCIUGHE DEL TIRRENO MARINATE IN ACETO E CIPOLLA DI TROPEA	10,00
* CREMA DI PATATE E ZENZERO CON GAMBERI CROCCANTI	10,00
* CROSTONE DEL NOSTRO PANE AI 7 CEREALI CON BURRATA, POMODORINI E ACCIUGHE (CADAUNO)	4,00

TUTTO CRUDO

(CHIEDERE PER LA DISPONIBILITÀ DI TUTTI GLI INGREDIENTI)

* IL NOSTRO CRUDO: GAMBERO ROSSO E BIONDO, SCAMPO, OSTRICA, SEPIE, CARPACCIO DI POLPO, RICCIO E BURRATA, TARTARE DI PALAMITA	24,00
* CRUDO DI SOLO SCAMPI (6)	22,00
* OSTRICHE (CADAUNA)	3,00
* TARTARE DI PALAMITA	15,00

* ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI O ABBATTUTI
PER IL MENU DEGLI ALLERGENI E LE PORTATE SENZA GLUTINE CHIEDERE AL PERSONALE

PRIMI PIATTI

* GNOCCHETTI ALLA RANA PESCATRICE
CON POMODORO FRESCO E ZUCCHINE 15,00

* SPAGHETTO ALLO SCOGLIETTO: SUGO BIANCO DI TOTANI,
GAMBERI E FRUTTI DI MARE 15,00

* SPAGHETTO CON VONGOLE VERACI E LUPINI NOSTRANI
-IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ- 16,00

* RISOTTO CARNAROLI “CASCINA DANETO”
CON GAMBERI E PORRO CROCCANTE 15,00

* CALAMARATA (PASTA AD ANELLO SPESSO) CON
RAGÙ DI POLPO, CAPPERI E POMODORO PALLINO 16,00

* GNUDI DI RICOTTA E SPINACI CON CALAMARI,
BURRO E SALVIA 14,00

* PRIMO DEL GIORNO

SECONDI PIATTI

* FRITTURA MISTA FRA CALAMARI, GAMBERI, PARANZA E ACCIUGHE (A RICHIESTA)	15,00
* GRIGLIATA MISTA DI SCAMPI, GAMBERI, TOTANI, TRANCIO DI PESCE E VERDURE GRIGLIATE	20,00
* IL NOSTRO PIATTO AL VAPORE: MAZZANCOLLE, SCAMPI, PESCE BIANCO E VERDURE	22,00 13,50 <small>MEZZA PORZIONE</small>
* BACCALÀ AL GUAZZETTO DI POMODORO, OLIVE TAGGIASCHE E CIPOLLA CARAMELLATA	18,00
* SPIGOLA O ORATA DA ALLEVAMENTO MARINO COTTA AL FORNO, AL SALE (MIN. 2 PERSONE), ALLA GRIGLIA O AL VAPORE	20,00
* CACCIUCCO ALLA LIVORNESE -SE DISPONIBILE-	24,00
* TRANCIO DI OMBRINA PESCATA, AL FORNO CON VERDURE E PATATE	20,00
* PESCATO DEL GIORNO -SE DISPONIBILE-	7,00 HG

* ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI O ABBATTUTI
PER IL MENU DEGLI ALLERGENI E LE PORTATE SENZA GLUTINE CHIEDERE AL PERSONALE

LE NOSTRE PROPOSTE DI TERRA

ANTIPASTI

* TORTINO DI MELANZANE, RICOTTA,
MOZZARELLA DI BUFALA, PESTO E POMODORO 12,00

* PROSCIUTTO CRUDO E CROSTINI CON POMODORINI FRESCI E
BASILICO 10,00

PRIMI

* GNUDI DI RICOTTA E SPINACI CON BURRO E SALVIA 10,00

* MEZZA MANICA ALLE VERDURE 10,00

* PENNE AL POMODORO 7,50

* PENNE AL RAGÙ 8,50

* PENNE AL PESTO DI NOSTRA PRODUZIONE 7,50

SECONDI

* ROAST BEEF DI CARNE FASSONA
CON PATATE FRITTE 10,00

* TAGLIATA DI CARNE FASSONA CON RUCOLA E GRANA 16,00

* POLLO FRITTO CON PATATE 9,00

* ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI O ABBATTUTI
PER IL MENU DEGLI ALLERGENI E LE PORTATE SENZA GLUTINE CHIEDERE AL PERSONALE

DOLCINO?

QUELLI FATTI DA NOI

* CREMA CHANTILLY CON CIALDE E CANTUCCINI	5,00
* BOCCONCINI DI RICOTTA E COCCO CON CACAO E CIOCCOLATO FUSO	5,00
* CREMOSO DI YOGURT CON SALSA AL FRUTTO DI STAGIONE E CRUMBLE CROCCANTE	5,00
* ZUPPETTA DI PERA CON CIALDA CROCCANTE E RICOTTA DOLCE	5,00

SEMIFREDDI E SORBETTI

* SORBETTO ALLA MELA VERDE (CON CALVADOS +1,50)	5,50
* MATTONELLA "DAI DAI" AI PINOLI CON CIOCCOLATO FUSO	5,50
* SORBETTO AL MANDARINO CON SALSA ALLA FRUTTA	5,50
* SGROPPINO AL LIMONE E VODKA	5,50
* TARTUFI "DAI DAI" AI GUSTI MISTI: CIOCCOLATA-MENTA-CAFFÈ	5,50

* ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI O ABBATTUTI
PER IL MENU DEGLI ALLERGENI E LE PORTATE SENZA GLUTINE CHIEDERE AL PERSONALE

DALLA PIZZERIA

* PIZZA MARINARA	6,50
* PIZZA MARGHERITA	7,50
* PIZZA MARGHERITA E PATATINE FRITTE	8,50
* PIZZA NAPOLI	8,00
* PIZZA SALAMINO PICCANTE	8,00
* PIZZA WURSTEL	8,00
* PIZZA WURSTEL E PATATINE FRITTE	9,00
* PIZZA PROSCIUTTO COTTO	8,00
* PIZZA PROSCIUTTO E CARCIOFINI (O FUNGHI)	8,50
* PIZZA SALSICCIA	8,00
* PIZZA AI 4 FORMAGGI	8,00
* PIZZA AI 4 FORMAGGI E SPECK	9,00
* PIZZA CAPRICCIOSA	9,00
* PIZZA 4 STAGIONI	9,00
* PIZZA ALLE VERDURE GRIGLIATE	8,50
* PIZZA CAPRESE	8,50
* PIZZA TONNO E CIPOLLA	9,00
* PIZZA AL PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA	9,00
* PIZZA CRUDO, RUCOLA E PARMIGIANO	10,00
* PIZZA PESCESPADA AFFUMICATO, RUCOLA E POMODORINI	10,00
* PIZZA SCOGLIETTO (AI FRUTTI DI MARE)	10,00
* CALZONE COTTO E MOZZARELLA	9,00

SCHIACCIATINE

* SCHIACCIATA ALL'OLIO	3,50
* SCHIACCIATA COTTO E MOZZARELLA	8,00
* SCHIACCIATA CRUDO E MOZZARELLA	8,50
* SCHIACCIATA TONNO, POMODORO E MAIONESE	8,50

* ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI O ABBATTUTI
PER IL MENU DEGLI ALLERGENI E LE PORTATE SENZA GLUTINE CHIEDERE AL PERSONALE

CONTORNI

* VERDURE IN PINZIMONIO 5,00

* VERDURE GRIGLIATE 5,00

* PATATE FRITTE 4,00

* VERDURE AL FORNO 5,00

* VERDURE AL VAPORE 5,00

LE INSALATONE

* INSALATA MISTA: INSALATA VERDE, INSALATA ROSSA,
POMODORI E CAROTE 4,00

* INSALATA REGINA: INSALATA MISTA, TONNO, MOZZARELLA,
OLIVE E PROSCIUTTO COTTO 10,00

* INSALATA RE: INSALATA MISTA, OLIVE,
INSALATA DI SEPIE E POLPI 10,00

* INSALATA CAPRESE: MOZZARELLA E POMODORO 10,00

LIQUORI & CAFFÈ

* CAFFÈ	2,00
* CAFFÈ CORRETTO	2,50
* CAFFÈ D'ORZO	3,00
* AMARI CLASSICI, LIMONCELLI, GRAPPE E RUM BASE	3,50
* PONCE ALLA LIVORNESE	3,50
* PER LA CARTA DEI LIQUORI CHIEDERE AL PERSONALE *	

PANE E COPERTO

2,50

VINO AL BICCHIERE

BOLLICINE

* PROSECCO DI VALDOBBIADENE	4,00
* LAMBRUSCO DI SORBARA- C. DELLA VOLTA	6,00
* FRANCIACORTA MONOGRAM	6,00
* CHAMPAGNE SELEZIONE "LEBOLLICINE"	7,50

BIANCHI

* VINO DELLA CASA	3,50
* MALVASIA FRIULANO	4,00
* VERMENTINO TOSCANO	4,50
* PINOT BIANCO ALTO-ADIGE	4,50
* RIBOLLA GIALLA	4,50
* PECORINO DI ABRUZZO	4,50
* CHABLIS LONGHI	5,50

ROSSI

* VINO DELLA CASA	3,50
* CHIANTI CLASSICO	4,50
* PINOT NERO ALTO-ADIGE	5,00
* ROSSO DI MONTALCINO	5,00
* BOLGHERI- LE VOLTE	5,50

ALTRE BEVANDE

* ACQUA	2,50
* ACQUA 0,5 L	1,50
* SPRITZ	6,00
* LATTINA (FANTA, COCA-COLA, SPRITE, LEMON SODA)	3,00
* BIRRA 0,33 L	4,50
* BIRRA 0,66 L	6,00
* BIRRA ICHNUSA 0,5 L	5,00

LISTA DEI VINI

* PER LA CARTA DEI VINI ESTESA CHIEDERE AL PERSONALE *

BOLLICINE

ITALIA

* PROSECCO EXTRA-DRY	“ <u>LAMBERTI</u> ”	13,00
* FERRARI PERLÈ 2014	“ <u>FERRARI</u> ”	35,00
* LAMBRUSCO BRUT ROSSO	“ <u>CANTINE DELLA VOLTA</u> ”	16,00
* LAMBRUSCO DOSAGGIO ZERO	“ <u>CANTINE DELLA VOLTA</u> ”	25,00
* METODO CLASSICO D. ZERO 2014	“ <u>ERPACRIFE</u> ”	28,00
* EXTRA-BRUT V. D'AOSTA 2016	“ <u>MORGEX ET DE LA SALLE</u> ”	28,00
* MATTAGLIO DOSAGGIO ZERO	“ <u>CANTINE DELLA VOLTA</u> ”	25,00
* FRANCIACORTA BLANC DE BLANCS	“ <u>MONOGRAM</u> ”	25,00

FRANCIA

* BRUT TRADITION	“ <u>GUY MEA</u> ”	40,00
* EXTRA-BRUT CUVÉE SAMUEL	“ <u>CLAUDE BARTOL</u> ”	40,00
* BRUT DOSAGE ZÉRO	“ <u>VOIRIN JUMEL</u> ”	43,00
* EXTRA-BRUT PINOT MEUNIER	“ <u>ERIC TAILLET</u> ”	43,00
* BRUT NATURE SAUVAGE	“ <u>FAMILLE DELOUVIN-NOWACK</u> ”	49,00
* BRUT NATURE FAUVE	“ <u>FAMILLE DELOUVIN-NOWACK</u> ”	49,00
* EXTRA-BRUT CUVÉE DE CORBEAUX	“ <u>PIERRE DEVILLE</u> ”	49,00
* BRUT	“ <u>POL ROGER</u> ”	55,00
* BRUT PREMIÈRE	“ <u>LOUIS ROEDERER</u> ”	60,00
* BRUT 2008	“ <u>DOM PERIGNON</u> ”	220,00

VINI BIANCHI

* VINO DELLA CASA DEL FRIULI(0,375L)	<u>“CANTINE BELLANOTTE”</u>	7,00
* VINO DELLA CASA TOSCANO 2019	<u>“CONTE SERRISTORI”</u>	10,00
* PIGATO DI PONENTE 2018	<u>“TERRE BIANCHE”</u>	19,00
* VERMENTINO DELLA MAREMMA 2018	<u>“SALUSTRI”</u>	17,00
* VERMENTINO KM 0 KAPPA 2019	<u>“FATTORIA KAPPA”</u>	17,00
* VERMENTINO DI SUVERETO ELICE 2016	<u>“LA FRALLUCA”</u>	28,00
* MALVASIA DEL FRIULI 2017	<u>“POLENCIC”</u>	19,00
* VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO	<u>“SELVABIANCA”</u>	16,50
* SOAVE CLASSICO 2018	<u>“PIEROPAN”</u>	17,00
* VERMENTINO CODICE V	<u>“MAZZEI”</u>	26,00
* ROSATO TOSCANO 2018	<u>“SALUSTRI”</u>	18,00
* ROSATO TOSCANO 2018	<u>“MONTENIDOLI”</u>	18,00
* VERDICCHIO DI JESI 2018	<u>“KYPRA”</u>	18,00
* PECORINO D’ABRUZZO 2018 ONIROCEP	<u>“PANTALEONI”</u>	18,50
* TREBBIANO D’ABRUZZO SEMIVICOLI 2014	<u>“MASCIARELLI”</u>	26,00
* SAUVIGNON ENOSI I 2018	<u>“MONTAUTO”</u>	28,00
* VELTLINER 2018	<u>“KUENHOF”</u>	24,00
* PINOT BIANCO 2018	<u>“HOFSTATTER”</u>	19,00
* RIESLING UNTEROTL 2018	<u>“CASTEL JUVAL”</u>	20,00
* CHARDONNAY TOSCANO 2018	<u>“ALBOLA”</u>	20,00
* CHARDONNAY TOSCANO 2017	<u>“CASTELLO DI MONSANTO”</u>	20,00
* VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO RISERVA 2015	<u>“ALBERETA”</u>	30,00

VINI ROSSI

* VINO DELLA CASA 2019	<u>“CONTE SERRISTORI”</u>	10,00
* BOLGHERI ROSSO 2016	<u>“DONNA OLIMPIA”</u>	23,00
* LE VOLTE 2017	<u>“ORNELLAIA”</u>	23,00
* LE SERRE NUOVE 2016	<u>“ORNELLAIA”</u>	38,00
* GUIDALBERTO 2017	<u>“TENUTA SAN GUIDO”</u>	38,00
* BOLGHERI ROSSO 2017	<u>“LE MACCHIOLE”</u>	28,00
* MONTECUCCO 2016	<u>“SALUSTRI”</u>	22,00
* CABERNET SAUVIGNON 2015	v <u>“I MANDORLI”</u>	25,00
* PIAN DEL CIAMPOLO 2016\7	<u>“MONTEVERTINE”</u>	20,00
* MONTEVERTINE 2016\7	<u>“MONTEVERTINE”</u>	38,00
* CHIANTI CLASSICO 2013	<u>“ISOLE E OLENA”</u>	23,00
* CHIANTI CLASSICO 2013	<u>“CASTELLINVILLA”</u>	25,00
* CHIANTI CLASSICO RISERVA 2011	<u>“CASTELLINVILLA”</u>	48,00
* CHIANTI CLASSICO 2016	<u>“SAN GIUSTO A RENTENNANO”</u>	22,00
* CHIANTI CLASSICO 2015	<u>“VAL DELLE CORTI”</u>	20,00
* CHIANTI CLASSICO RISERVA 2013	<u>“VAL DELLE CORTI”</u>	28,00
* CHIANTI CLASSICO RISERVA 2013	<u>“MONTERAPONI”</u>	40,00
* ROSSO DI MONTALCINO 2016	<u>“FATTOI”</u>	20,00
* BRUNELLO DI MONTALCINO 2012 0,375	<u>“TALENTI”</u>	25,00
* SYRAH 2014	<u>“S.AMERIGHI”</u>	28,00
* DOLCETTO DI ALBA 2017	<u>“G.RINALDI”</u>	17,00
* BARBERA DI ALBA 2017	<u>“G.RINALDI”</u>	22,00

