

## *Antipasti di pesce*

*\*Degustazione memoria (capasanta con vellutata di stagione, mantecato di dentice e baccalà, mazzancolla alla griglia, conocchia e code di gambero al vapore, sarda in saor, salmone marinato agl' agrumi e polpettina di mare di giornata)*

*Scallops with seasonal vegetable cream, red snapper cream, cod cream, grilled prawns, mantis shrimps, steamed prawn tails, saor sardines, salmon marinated at citrus and seafood balls of the day*

€ 30

*\*Soutè dell' Adriatico (cozze, vongole, gamberi, canestrelli, mazzancolla, crostini)*

*\*The Adriatic Mix Sea food (mussels, clams, shrimps, small scallops, prawns, croutons)*

€ 21

*Misto cape di stagione*

*Scalopps ,small scalopps*

€ 20

*Baccalà alla veneziana, sarde in saor con polenta e mantecato di Dentice con crostini*

*Venetian style cod cream , saor sardine with polenta and snapper cream with croutons*

€ 14

*Impepata di cozze alla marinara con crostini*

*Peppered mussels marinara with croutons*

€ 13

## *Antipasti di carne*

*Roast-beef all' Inglese di nostra produzione, pomodorino pugliese semi secco, cuore di carciofi, scaglie di grana e senape forte di Dyon*

*Home made English roast beef, semi-cherry tomato, heart of artichokes , parmesan flakes and dyon mustard*

€ 18

*Prosciutto crudo Parma Duchessa alta qualità con burratina Pugliese*

*Raw ham hight quality with Pugliese burratina cheese*

€ 18

*Caprese di bufala Campana, pomodoro, scrigno di acciughe del Cantabrico e gocce di basilico*

*Campana buffalo caprese, tomato, Cantabrian anchovies and drops of basil*

€ 15

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti da noi*

*Coperto €2,50*

## *Primi di pesce*

*\*Spaghetti allo scoglio*

*\* Spaghettoni with seafood*

€20

*Spaghetti alle vongole*

*Spaghetti with clams*

€16

*Paccheri germe di grano "pastificio Morello" alla Busera di scampi*

*West germ paccheri pasta "Morelli factory" with scampi busera*

€18

*\*Gnocchetti di patate della casa con crostacei, pomodorino semi secco, basilico e burratina*

*\*Gnocchi home made with crustaceans, semi dry cherry tomato, basil and burratina cheese*

€16

## *Primi di carne*

*La carbonara di Giorgino con grana a scaglie*

*Spaghetti with egg, bacon, parmesan cheese and black pepper*

€14

*Lasagna alla Bolognese*

€12

*Tagliolini cacio e pepe polvere di tartufo estivo*

*Tagliolini pasta with cacio cheese, black pepper and summer truffle powder*

€14

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti da noi*

*Coperto €2,50*

## *Secondi di pesce*

*\*Fritto misto con verdure croccanti e polenta*

*\*Mixed fried fish with crunchy vegetables and polenta*

€24

*\*Calamari e code di gamberoni fritti con polenta*

*\*Calamari and fried prawn tails with polenta*

€18

*Grigliata mista di pesce (varia in base al pescato giornaliero)*

*Mixed grilled fish (varies according to the daily catch)*

€29

<i>Pescato del giorno griglia</i>	<i>a partire da</i>	<i>€ 5,5 l'etto/100g</i>
<i>Fisch of the day mediterranea</i>	<i>a partire da</i>	<i>€6.5 l'etto/100g</i>

*\*\*\* rivolgersi al personale di sala per pezzatura*

## *Secondi di carne*

*Tagliata di manzo alle erbe aromatiche (250 GR) con patate al forno*

*Sliced beef at aromatic herbs (250 GR) with baked potatoes*

€22

*Hamburger di Sorana (250 GR) pane nero e semi di sesamo, lattuga, compressione di datterino, cipolla viola, cheddar e patate fritte con salse di accompagnamento.*

*Sorana hamburger (250 GR) black bread with sesame seeds, lettuce, tomato cream, purple onion, cheddar and french fries with accompanying sauces*

€18

*Entrecôte di maiale (250g) al pepe verde con verdure di stagione*

*Pork entrecote with green pepper and seasonal vegetables*

€16

*\*Cotoletta di pollo con patate fritte*

*\*Chicken schnitzel with french fries*

€14,00

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti da noi*

*Coperto €2,50*

# *Insalatone*

## *Osteria*

*(rucola, roast-beef all'inglese, carciofi, pomodorino, capperi, crostini, grana a scaglie e senape)*

*(rocket, English roast beef, artichokes, cherry tomatoes, capers, croutons, parmesan flakes and mustard)*

€15

## *Memoria*

*\* (brasiliana, rucola, tonno, code di gambero, pomodorini, mais e uova)*

*\* (Brazilian salad, rocket, tuna, prawns tails, cherry tomatoes, corn and egg)*

€16

## *Aurora*

*(brasiliana, radicchio, carote, bufala, olive taggiasche, capperi, crostini e cipolla di Tropea)*

*(brasilian salad, radicchio, carrots, buffalo mozzarella, Taggiasca olives, capers, croutons and Tropea onion)*

€15

## *Contorni*

*Verdure alla griglia*

*Grilled vegetables*

€7

*Patate al forno con rosmarino*

*Baked potatoes with rosemary*

€6

*Patate fritte*

*French fries*

€5

*Insalata mista*

*Mixed salad*

€5.50

*Pomodoro ramato e cipolla di tropea*

*Coppery tomato and Tropea onion*

€5.50

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti da noi*

*Coperto €2,50*

# *Pizze*

## *Marinara*

*pomodoro, aglio, origano*

*tomato, garlic, oregano*

€ 5,5

## *Margherita*

*pomodoro, mozzarella*

*tomato, mozzarella*

€ 7

## *Soleggiata Italia*

*Pomodoro, burrata pugliese, pomodorini soleggiati e rucola*

*Tomato, burrata cheese, cherry tomatoes and rocket*

€ 9,50

## *Diavola*

*pomodoro, mozzarella, salamino piccante*

*tomato, mozzarella, spicy salami*

€ 9,50

## *Prosciutto e funghi*

*pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon*

*tomato, mozzarella, ham, champignon mushrooms*

€ 9,00

## *Quattro stagioni*

*pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, olive taggiasche*

*tomato, mozzarella, ham, champignon mushrooms, artichokes, Taggiasca olives*

€ 10

## *Viennese*

*pomodoro, mozzarella, würstel*

*tomato, mozzarella, hot dogs*

€ 8,50

## *Patatosa*

*pomodoro, mozzarella, patate fritte*

*tomato, mozzarella, french fries*

€ 9,00

## *Tonno e cipolla*

*pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla di tropea*

*tomato, mozzarella, tuna and Tropea onion*

€ 9,00

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti da noi*

*Coperto €2,50*

## **Gorgo**

*pomodoro, mozzarella, gorgonzola bergader bavarese e speck Alto Adige*

*Tomato, mozzarella, gorgonzola and speck*

€ 11,00

## **Parma**

*pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo Parma "Duchessa" stracciatella*

*tomato, mozzarella, Parma "Duchessa" raw ham and straciatella chese*

€ 13

## **Siciliana**

*pomodoro, mozzarella, capperi, olive taggiasche, acciughe, cipolla di tropea e peperoncino*

*tomato, mozzarella, capers, Taggiasca olives, anchovies, Tropea onion and chilli pepper*

€ 9

## **Frutti di mare**

*\*pomodoro, mozzarella, pomodorino, cozze, vongole, code di gamberoni, mazzancolla, olio all'aglio e prezzemolo*

*\*tomato, mozzarella, cherry tomato, mussels, clams, prawn tails, prawns, garlic oil and parsley*

€ 18

## **Verdure**

*pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni*

*tomato, mozzarella, aubergines, zucchini, peppers*

€ 9

## **Soppressa**

*pomodoro, mozzarella di bufala, chiodini e soppressa*

*tomato, bufalo mozzarella, chiodini mushrooms and soppressa salami*

€11,00

## **Ciambelle**

### **Memoria**

*mozzarella, funghi champignon..... fuori cottura bufala Soppressa "Vecie Salumerie"*

*mozzarella, champignon mushrooms, bufala chese....at the end of baking typical soppressa salami*

€ 14

### **Osteria**

*moz., pom.ini semi secchi, olive taggiasche, pesto al basilico ..... burratina e crudo di Parma Duchessa*

*moz, semi-dried cherry tomatoes, Taggiasca olives, basil pesto*

*and at the end of baking burratina cheese and Parma "Duchessa" Raw ham*

€15

### **LE AGGIUNTE VARIANO:**

*Formaggi da € 2 a € 4    Verdure e funghi da € 2 a € 4    Affettati da € 3 a € 4*

**LE PIZZE FANTASIA DEL CLIENTE PARTONO DA BASE PIZZA MARGHERITA**

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti da noi*

*Coperto €2,50*

## *Acqua*

*Naturale microfiltrata* € 2.50

*Frizzante microfiltrata* € 2.50

*L'acqua microfiltrata direttamente dall'acquedotto, attraverso l'utilizzo di carbonatori progettati e prodotti secondo corretta prassi costruttiva certificata conforme alle direttive vigenti, rendono un prodotto di alta qualità con il percorso più breve riducendo spreco e consumi di energia, trasporto e emissioni di scarico nell'ambiente a cui teniamo.*

## *I vini dell'osteria*

*Bollicine di glera Bambol brut "Vigna del Gal"*

*alc 11% 75 cl € 14*

*Il Bianco "cantina Rizzetto"*

*alc 12,5% 75 cl € 13*

*Rosso Fornasatta "cantina Rizzetto"*

*Merlot, Cabernet Franc e Malbec alc 12,5% 75 cl € 14*

## *Rum e cioccolato fondente*

*Zacapa gran riserva (Guatemala) alc 40% € 10,50*

*Dictator 12 (Colombia) alc 40% € 8,00*

*Diplomatico (Venezuela) alc 40% € 7,50*

*Don Papa baroko (Philippine) alc 40% € 7,00*

*Nation Demerara N°14 alc 40% € 9,00*

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti da noi*

*Coperto € 2,50*

## *Caffetteria*

*Caffè € 1,50*

*Caffè macchiato € 1,70*

*Caffè corretto € 2,50*

*Decaffeinato € 2,00*

*Orzo € 2,00*

*Cappuccino € 2,50*

## *Grappe*

*903 barique alc 40% € 4,50*

*Andrea Da ponte grappa prosecco alc 42 € 5,00*

*Castagner Brunello di Montalcino alc 38% € 5,00*

*Ca dei frati vinaccia di Amarone alc 43% € 6,50*

*Ca dei fratti da vinaccia di lugana alc 43% € 6,00*

*Bepi Tosolini Most acquavite d'uva alc 40% € 6,00*

*Storica nera alc 50% € 6,00*

*Capo di stato alc 48% € 6,50*

*Capo di stato riserva alc 45% € 7,50*

*Nardini bianca alc 50% € 4,50*

*Prime uve bianche alc 39% € 5,00*

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti da noi*

*Coperto € 2,50*