



PRODOTTO DI



PANINI DI MARE

- * **TONNO** _____ 13
TONNO ROSSO AL NATURALE, POMODORO CUORE DI BUE, PESTO DI BASILICO E STRACCIATELLA DI BUFALA
ALLERGENI: LATTE, GLUTINE, PESCE, FRUTTA A GUSCIO
- * **SALMONE** _____ 13
TARTARE DI SALMONE, SMASH AVOCADO, PHILADELPHIA, SCAGLIE DI MANDORLA
ALLERGENI: LATTE, GLUTINE, PESCE, FRUTTA A GUSCIO
- * **GAMBERO** _____ 13
GAMBERI SPADELLATI CON PATATE, PESTO DI OLIVE, SALSA TZATZIKI E MISTICANZA
ALLERGENI: LATTE, GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, CROSTACEI

TRIS DI MARE

_____ 20
TARTARE DI SALMONE CON RISO VENERE E AVOCADO, TARTARE DI TONNO SEMI DI SESAMO E SALSA TERIAKY, GAMBERI CON STRACCIATELLA E GRANELLA DI PISTACCHI
ALLERGENI: GRANO, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, PESCE, LATTE, CROSTACEI, SESAMO

FOCACCE

- VENTRICINA** _____ 10
VENTRICINA "ACCADEMIA DELLA VENTRICINA", ZUCCHINE GRIGLiate E RICOTTA DI BUFALA
ALLERGENI: GLUTINE, LATTE

- CAPOCOLLO** _____ 10
CAPOCOLLO FILI BRUNO, MELANZANE PROFUMATE AL PREZZEMOLO E STRACCIATELLA DI BUFALA
ALLERGENI: GLUTINE, LATTE

* prodotti surgelati o abbattuti

PASTA

- CASERECCE AL POMODORO E BASILICO** _____ 7
ALLERGENI: GLUTINE
- TROCCOLI AL RAGÚ DI CARNE** _____ 9
ALLERGENI: GLUTINE, UOVA, SEDANO
- RIGATONI ALL'AMATRICIANA** _____ 12
ALLERGENI: GLUTINE, LATTE
- * **PACCHERI AL RAGÚ DI POLPO** _____ 12
ALLERGENI: GLUTINE, SEDANO, PESCE
- RAVIOLI DI RICOTTA DI BUFALA, POMODORINI E OLIO AL BASILICO** _____ 12
ALLERGENI: GLUTINE, LATTE, UOVA
- * **CAVATELLI MAZZANCOLLE, ZUCCHINE, PESTO DI PISTACCHI E STRACCIATELLA** _____ 13
ALLERGENI: GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, CROSTACEI, LATTE
- RIGATONI ALLA CARBONARA** _____ 13
ALLERGENI: GLUTINE, LATTE, UOVA

FRITTERIA

- * **PATATINE** _____ 4

MENÚ BABY

- PASTA AL POMODORO** _____ 5
ALLERGENI: GLUTINE
- * **COTOLETTA DI POLLO E PATATINE** _____ 10
ALLERGENI: UOVA, LATTE

POKÉ BOWL

REGULAR €12,90

SCEGLI LA TUA BASE

Riso Bianco, Insalata e Pane

ALLERGENI: GLUTINE

SCEGLI FINO A 4 INGREDIENTI

Mais, Cavolo viola, Carote, Alghe Wakame, Zucchine, Edamame, Avocado, Pomodorini, Philadelphia, Feta, Olive taggiasche
(Ingredienti extra + 1.00 €)

ALLERGENI: LATTE, GLUTINE, SESAMO, SOIA

SCEGLI LA TUA PROTEINA (MAX 2)

Salmone al naturale, Salmone cotto, Tonno al naturale, Tonno cotto, Pollo, Gamberi
(Proteina extra + 3.00€)

ALLERGENI: PESCE, CROSTACEI

SCEGLI IL TOPPING

Salsa Teriyaki, Mandorle, Anacardi, Lemon Mayo
Salsa yogurt, Granelle di Pistacchio

ALLERGENI: UOVA E SENAPE, FRUTTA A GUSCIO, LATTE

ORDINA IL TUO PRANZO
O LA TUA CENA
ARRIVA DIRETTAMENTE
A CASA TUA



DOVE SIAMO

VIA MAGELLANO, 287
66050, SAN SALVO MARINA (CH)

PRENOTA

+39 349 62 68 645

ORARI

A PRANZO E CENA
TUTTI I GIORNI



VINERIA

I ROSATI

TERRE D'ERCE CERASUOLO D'ABRUZZO CERASUOLO	18
JASCI BIOLOGICO CERASUOLO	20
CIAVOLICH CERASUOLO	18
ULISSE MERLOT CERASUOLO	22

I BIANCHI

TERRE D'ERCE TREBBIANO D'ABRUZZO TREBBIANO	20
JASCI BIOLOGICO TREBBIANO / PIWI / PECORINO	20
CIAVOLICH PECORINO ARIES	18
COCOCCIOLA TENUTA UISSE	22

I ROSSI

JASCI BIOLOGICO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MONTEPULCIANO	15
--	----

GIN TONIC

GIN MARE	10
NORDÈS	10
TANQUERAY	10
TANQUERAY N.TEN	10
J ROSE	10
MALFY AL POMPELMO	10

BEVANDE

COCA COLA	3
COCA COLA ZERO	3
FANTA	3
ESTATHE AL LIMONE	3
ESTATHE ALLA PESCA	3
ACQUA PANNA NATURALE 0.5 L	1.5
ACQUA SAN PELLEGRINO FRIZZANTE 0.5 L	1.5

BOLLICINE

PROSECCO DOC MILLESIMATO	17
TERRE D'ERCE PECORINO BRUT	25
TERRE D'ERCE METODO CLASSICO BLANC DE BLANCS BRUT	45
CANTINE AL CALICE	5

BIRRE ALLA SPINA

	0.2	0.4
RAFFO CHIARA	2.5	4.5
RAFFO GREZZA	3	5

BIRRE IN BOTTIGLIA

PERONI	3
PERONI AL LIMONE	3
PERONI ZERO ALCOL	3
PERONI SENZA GLUTINE	4
CORONA	5

DRINK

APEROL SPRITZ	6
CAMPARI SPRITZ	6
HUGO SPRITZ	6
AMERICANO	8
NEGRONI	8
PALOMA	8
MOJITO	8

DIGESTIVI E PREMIUM

AMARI	3
RHUM PREMIUM	8
CAFFE	1.5

DOVE SIAMO

VIA MAGELLANO, 287
66050, SAN SALVO MARINA (CH)

PRENOTA

+39 349 62 68 645

ORARI

A PRANZO E CENA
TUTTI I GIORNI