



MENÚ

*S*pinati
VINO & CUCINA

SFIZI FRITTI

Frittatina di pasta cacio e pepe *1-7	2,50
Crocchetta Spagnola <i>sfilacciato di carne cotta a bassa temperatura e poi panata e fritta</i> *1-7	3,50
Gamberoni in crosta di sesamo e mandorle, serviti con maionese al limone. 3 pz *1-2-3-7-8-11	7,00
Polpette di Baccalà con crema di patate all'olio EVO e profumo di limone. 3 pz *1-4	7,00
Polpette di pulled pork con fonduta di provola e cipolla caramellata. 3 pz *1-7	7,00

ANTIPASTI DI MARE

Antipasto tutto mare <i>3 antipasti freddi e 3 antipasti caldi dal nostro menù</i> <i>Polpo con patate e olive taggiasche,</i> <i>Tartar di salmone con maionese al limone e sesamo bianco e nero,</i> <i>Baccalà sfogliato con pesto di pomodori secchi e pistacchi croccanti</i> <i>Involto di pesce spada e melanzane gratinate al forno,</i> <i>Calamaretti con crema e chips di zucchine,</i> <i>Gamberone in crosta di mandorle e sesamo con maionese al limone</i>	18,00
Tartar di salmone con maionese al limone e sesamo bianco e nero *3-4-7-11	9,00
Baccalà sfogliato con pesto di pomodori secchi e pistacchi croccanti *4-8	9,00
Calamaretti con zucchine in crema e chips *1-14	10,00
Involto di Pesce spada e melanzane gratinate al forno *1-4-7	10,00
Polpo con patate e olive taggiasche *14	12,00

ANTIPASTI DI TERRA

Antipasto tutto terra <i>3 antipasti freddi e 3 antipasti caldi dal nostro menù</i> <i>Hummus di ceci leggermente speziato,</i> <i>Vitello tonnato,</i> <i>Tartar di manzo con maionese alla soia e quinoa soffiata,</i> <i>Parmigiana di melanzane,</i> <i>Bocconi di black angus, salsa bbq e melanzane al miele e sesamo,</i> <i>Polpetta di pulled pork con fonduta di provola e cipolla caramellata</i>	15,00
Hummus di ceci leggermente speziato, con focaccia artigianale *1-11	6,00
Parmigiana di melanzane *1-7	7,00
Vitello tonnato *3-4-7	8,00
Bocconi di black angus, salsa bbq e melanzane al miele e sesamo *1-11	11,00
Tartar di manzo con maionese alla soia e quinoa soffiata *3-6-7	12,00
Selezione di salumi di produttori locali e formaggi nazionali, serviti con focaccia calda, olive verdi, miele e cipolla rossa caramellata *1-7	16,00

PRIMI DI MARE

Spaghetti con cozze, pepe e limone *1-14	12,00
Mezzi Paccheri con baccalà, pesto di melanzane e mandorle *1-4-8	13,00
Linguine con scampi e salsa di pomodorini freschi *1-2	14,00

PRIMI DI TERRA

Spaghetti alla Nerano *1-7	11,00
Mezzi paccheri alla scarpariello ai tre pomodorini cotti al forno *1-7	11,00
Linguine con fonduta di provola affumicata, ragù bianco e peperoncini verdi del fiume *1-7	12,00

SECONDI DI MARE

Fritto di calamari e gamberi *1-2-14	18,00
<i>Orata in crosta alle erbe cotta al forno con patate</i> *1-4	14,00
Tagliata di tonno rosso con melanzane saltate ai pomodorini gialli e rossi *1-4	16,00
Insalata con gamberoni arrostiti, maionese al limone, mandorle e crostini di pane croccanti *1-2-3-7-8	13,00

SECONDI DI TERRA

Entrecote di scottona	18,00
<i>Filetto di manzo con verdure grigliate</i>	20,00
Cotoletta "orecchio d'elefante" con patate e maionese al limone *1-3-7	16,00
Insalata con filetti di pollo croccanti, maionese al limone, scaglie di grana e crostini di pane croccanti *1-3-7	10,00

BEVANDE

Acqua naturale Natia	2,00
Acqua frizzante Ferrarelle	2,00
Coca cola cl 33	2,50
Coca cola zero cl 33	2,50
Fanta cl 33	2,50
Leffe Bionda/Ambrata/Rossa cl 33	3,50



CARTA DEI VINI

Squinati
VINO & CUCINA

VINI E TERRITORI



CAMPANIA

	Publius , Asprinio d'Aversa IGT Terre del Volturno Metodo Ancestrale 20 Gaia felix, Villa Literno (CE)
	Marhitate, Asprinio Spumante Brut Metodo Charmat 20 Vitematta, Casal Di Principe (CE)
	Eliseo di Serra, Fiano IGT 20 D'Antiche Terre , Manocalzati (AV)
	Trois , Greco di Tufo IGP 20 Cautiero , Frasso Telesino (BN)
	Ossigeno, Falanghina,Trebbiano 24 Robb de Matt, Foglianise (BN)
	R&B, Blend di uve a bacca bianca e rossa autoctone 24 Robb de Matt, Foglianise (BN)
	Spartacus, Aglianico IGT Terre del Volturno Metodo Charmat 18 Vitematta, Casal Di Principe (CE)
	Fois Rosso, Aglianico IGP 20 Cautiero, Frasso Telesino (BN)
	Pèr e palummo , Piediroso Campi Flegrei DOC 25 Agnanum, Agnano (NA)
	Lucius, Primitivo IGT Terre Del Volturno 26 Gaia felix, Villa Literno (CE)
	Padre, Taurasi DOCG 32 La Cantina di Enza, Montemarano (AV)



SICILIA

-  **Fritz, Chardonnay IGP Terre Siciliane** 20
Azienda agricola Gaudioso, Partanna (TP)
-  **Catarratto IGP Terre Siciliane** 20
Azienda agricola Gaudioso, Partanna (TP)
-  **Zibibbo IGP Terre Siciliane** 22
Azienda agricola Gaudioso, Partanna (TP)
-  **A Tardiata, Zibibbo IGT Terre Siciliane** 26
I Giardini di Tanit, Pantelleria (TP)



SARDEGNA

-  **Pusole Bianco, Vermentino di Sardegna DOC** 22
Azienda agricola Pusole, Baunei (NU)
-  **Pusole Rosso, Cannonau di Sardegna DOC** 26
Azienda agricola Pusole, Baunei (NU)



CALABRIA

-  **Vadduna Longa, Guarnaccia Bianco** 22
Azienda Agricola Biologica Giuseppe Calabrese, Saracena (CS)
-  **C'era Suolo e C'è ancora, Magliocco Rosso Terre Di Cosenza DOC** 24
Azienda Agricola Biologica Giuseppe Calabrese, Saracena (CS)



PUGLIA

-  **Susumaniello Salento IGP** 24
Azienda agricola biologica Natalino del Prete, San Donaci (BR)
-  **Natali, Primitivo Salento IGP** 24
Azienda Agricola Biologica Natalino Del Prete, San Donaci (BR)



MARCHE



Kochlos, Verdicchio Riserva Castelli di Jesi

Edoardo Dottori, San Paolo di Jesi (AN)

24,00



ABRUZZO



Trebbiano d'Abruzzo DOC

Cantina Wilma, Chieti (CH)

22,00



Pecorino IGT Colline Teatine

Cantina Wilma, Chieti (CH)

24,00



Cerasuolo d'Abruzzo DOC, Montepulciano

Cantina Wilma, Chieti (CH)

23,00



Montepulciano d'Abruzzo DOC

Cantina Wilma, Chieti (CH)

24,00



TOSCANA



Chianti classico DOCG, Sangiovese

Buondonno, Castellina in Chianti (SI)

24,00



Rosso di Montepulciano

Poderi Sanguineto, Montepulciano (SI)

26,00



Brunello di Montalcino DOCG

Azienda Agricola San Polino, Montalcino (SI)

80,00



EMILIA ROMAGNA



Frisant Rosso, Lambrusco Emilia Rosso IGP BIO

Il Farneto, Castellarano (RE)

18,00



God save the wine, Malvasia di Candia e Lambrusco

Il farneto, Castellarano (RE)

22,00



FRIULI VENEZIA GIULIA



Ribolla Gialla Colli Orientali DOC

Marco Sara, Sarvognano del Torre (UD)

24,00



BIANCO FRIZZANTE



BIANCO



ROSATO



ROSSO FRIZZANTE



ROSSO



ORANGE

I colori dei pallini indicano il tipo di vino, per una scelta semplice e immediata.



PIEMONTE

-  **La Bettola, Barbera d'Alba DOC** 24,00
Erbaluna, La Morra (CN)
-  **Langhe Nebbiolo DOC** 26,00
Erbaluna, La Morra (CN)
-  **Castagni, Barolo DOCG** 48,00
Erbaluna, La Morra (CN)



LOMBARDIA

-  **Cuvèe 36 Blanc, Chardonnay Extra Brut Metodo Classico (affinamento 36 mesi)** 38,00
Casa Caterina, Monticelli di Brusati (BS)
-  **Cuvèe 60 Blanc de Blancs, Chardonnay Dosaggio Zero Metodo Classico (affinamento 60 mesi)** 40,00
Casa Caterina, Monticelli di Brusati (BS)



VENETO

-  **Vitale, Prosecco Valdobbiadene DOCG Brut Nature Rifermentato In Bottiglia** 25,00
Malga Ribelle, Farra di Soligo (TV)
-  **Bocciato, Glera, Metodo Charmat** 22,00
Casa Belfi Maurizio Donadi, San Paolo di Piave (TV)
-  **Valpolicella DOC, Corvina, Corvinone, Rondinella** 22,00
Il Monte Caro, Mezzane di Sotto (VR)



TRENTINO ALTO ADIGE

-  **Gewurztraminer Mitterberg IGT** 32,00
Weingut In Der Eben, Cardano (BZ)
-  **Schiava Vigneti Delle Dolomiti IGT Rosato** 25,00
Weingut In Der Eben, Cardano (BZ)
-  **Pinot Nero Vigneti Delle Dolomiti IGT** 34,00
Weingut In Der Eben, Cardano (BZ)

 BIANCO FRIZZANTE  BIANCO  ROSATO  ROSSO FRIZZANTE  ROSSO  ORANGE

I colori dei pallini indicano il tipo di vino, per una scelta semplice e immediata.



FRANCIA

-  **Champagne, Pinot Meunier e Pinot Noir Cuvée de Reserve Brut Nature** 45,00
Champagne Christophe Lefèvre, Bonneil (Vallée de la Marne)
-  **Cremant du Jura, Chardonnay millesimato nature affinamento 48 mesi** 35,00
Overnoy, Orbagna (Jura)
-  **Trou Blanc, Chardonnay e Grenache Blanc** 25,00
Sylvain Bock, Alba la Romaine (Rhone-Alpes)
-  **Montlouis Sur Loire, Bulles de chenin Extra Brut AOC** 26,00
Domaine Montoray, Lussault-Sur-Loire (Loire)
-  **Gamay sans tra la la, Gamay Touraine AOC** 28,00
Domaine Garrelliere, Canton de Sainte-Maure de Touraine (Loire)
-  **Reviens Gamay, Gamay vin de France** 28,00
Sylvain Bock, Alba la Romaine (Rhone-Alpes)



AUSTRIA

-  **Naked White, Pinot Bianco e Chardonnay** 24,00
Weingut Heinrich, Burgenland (Gols)
-  **Naked Orange, Chardonnay, Traminer, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Moscato Ottonel** 26,00
Weingut Heinrich, Burgenland (Gols)
-  **Naked Red, Zweigelt, Franconia, Saint Laurent** 20,00
Weingut Heinrich, Burgenland (Gols)



BIANCO FRIZZANTE



BIANCO



ROSATO



ROSSO FRIZZANTE



ROSSO



ORANGE

I colori dei pallini indicano il tipo di vino, per una scelta semplice e immediata.

DOPOCENA

Caffè	1,00
Grappa bianca Candolini	3,00
Grappa Riserva barricata Candolini	3,00
Grappa Of Amarone barricata Bonollo	6,00
Irish Whiskey May-Lóag	6,00
Rum Diplomatico Mantuano	6,00
Tequila Reposado Espolón	6,00
Jefferson amaro importante	4,00
Unicum amaro	4,00
Fernet branca	3,00
Jagermeister Amaro	3,00
Vecchio amaro del capo	3,00
Fine Ruby Porto Sandeman	4,00
Malvasia liquorosa Nicosia	4,00
Passito di Asprinio Vitematta	4,00
Limoncello di Sorrento	2,00
Crema al melone	2,00
Liquore al cioccolato	2,00

ALLERGENI

-  1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, ORZO, SEGALE, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI)
-  2. CROSTACEI E DERIVATI
-  3. UOVA E DERIVATI
-  4. PESCE E DERIVATI
-  5. ARACHIDI E DERIVATI
-  6. SOIA E DERIVATI
-  7. LATTE E DERIVATI
-  8. FRUTTA CON GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, ANACARDI, PISTACCHI)
-  9. SEDANO E DERIVATI
-  10. SENAPE E DERIVATI
-  11. SESAMO E DERIVATI
-  12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10 MG/KG O MG/L
-  13. LUPINI E DERIVATI
-  14. MOLLUSCHI E DERIVATI

 BIANCO FRIZZANTE  BIANCO  ROSATO  ROSSO FRIZZANTE  ROSSO  ORANGE

I colori dei pallini indicano il tipo di vino, per una scelta semplice e immediata.