



Antipasti

Insalata di mare con verdure*	€. 14,00
Polpo scottato su crema di patate e pomodoro confit*	€. 15,00
Assaggio dei nostri antipasti di mare (min. 2 persone)	€. 16,00/cad
Cozze alla marinara	€. 10,00

Primi

Spaghetti ai frutti di mare*	€. 13,00
Testaroli al Trabucco*	€. 13,00
Tagliolini al nero di seppia con muscoli, curry e calamari*	€. 14,00
Orecchiette all'astice*	€. 16,00

(*) La materia prima potrebbe essere congelata o abbattuta all'origine



Secondi

Frittura mista con verdure*	€. 15,00
Baccalà in olio cottura su vellutata di piselli*	€. 16,00
Tonno piastrato con caponata*	€. 18,00
Pescato del giorno con contorno di verdure all'isolana*	€. 20,00
Filetto di manzo alla brace con patate fritte*	€. 22,00

I Nostri Dolci

Gelato alla crema affogato al caffè	€. 6,00
Cre moso al cioccolato bianco	€. 6,00
Fondente al cioccolato 72% con arachidi tostate e caramello salato	€. 6,00
Crème brûlée aromatizzata agli agrumi	€. 6,00
Sorbetto al limone	€. 4,00

PANE E COPERTO - €. 2,50

() La materia prima potrebbe essere congelata o abbattuta all'origine*



ALLERGENI

Caro cliente, se hai delle intolleranze o allergie alimentari segnalalo al nostro personale e chiedi informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Elenco degli alimenti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg.UE n. 1169/2001- "**Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (*)**".



ARACHIDI E DERIVATI
snack confezionati, creme e condimenti
in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiu, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI
Ogni prodotto in cui venga usato latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI
Canestrello, cannolicchio, capesanta, cozza, patella, ostrica, vongola, tellina, ecc



PESCE
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali.



SESAMO
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima parte.



SOIA
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.



CROSTACEI
Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili



GLUTINE
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salami, farine e simili.



SENAPE
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe e concentrati vegetali.



ANIDRITE SOLFOROSA E SOLFATI
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia marmellate funghi secchi, conserve ecc.



UOVA E DERIVATI
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsione, pasta all'uovo.



Appertizers

Sea salad with vegetables*	€. 14,00
Seared octopus on potato cream and confit tomato*	€. 15,00
Mixed seafood appetizer* (min. 2 people)	€. 16,00/cad
Mussels Marinara*	€. 10,00

First Dishes

Spaghetti with seafood*	€. 13,00
Testaroli al Trabucco*	€. 13,00
Tagliolini with black squid ink with muscles, curry and squid*	€. 14,00
Orecchiette with lobster*	€. 16,00

() The raw material could be frozen or chilled at the origin*



Second Dishes

Mixed frying with vegetables*	€. 15,00
Cod cooking oil on peas soup*	€. 16,00
Grilled tuna with mixed vegetables*	€. 18,00
Catch of the day with vegetables*	€. 20,00
Grilled beef filled with fried potatoes*	€. 22,00

Dessert

Ice cream with coffee	€. 6,00
White chocolate creamy pie	€. 6,00
Dark chocolate 72% pie with salated peanuts and caramel	€. 6,00
Crème brulée with flavor of citrus	€. 6,00
Lemon sorbet (soft lemon ice cream)	€. 4,00

BREAD AND COVER - €. 2,50

() The raw material could be frozen or chilled at the origin*



ALLERGEN

Dear customer, if you have food intolerances or allergies report it to our staff and ask about our food and on our drinks.

We are prepared to advise you in the best way.

List of allergenic foods used in this exercise and present in Annex II of Reg.UE n. 1169 / 2001- "**Substances or products they cause allergies or intolerances (*)**".



PEANUTS AND DERIVATIVES
packaged snacks, creams and condiments in which there is also in small doses



SHELLFISH
Marine and freshwater: prawns, scampi, lobsters, crabs and similar



NUTS
Almonds, hazelnuts, common walnuts, cashew nuts, pecans, cashews and pistachios



GLUTEN
Cereals, wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut, including hybridized derivatives



MILK AND DERIVATIVES
Each product in which milk is used: yogurt biscuits, cakes, ice cream and various creams



LUPINI
Present in vegan foods in the form of: roasts, salami, flour and the like.



CLAMS
Canestrello, cannolicchio, capesanta, mussel patella, oyster, clam, tellina, etc.



MUSTARD
It can be found in sauces and in condiments, especially in mustard



FISH
Food products in which fish is present, even if in small percentages.



CELERY
Both in pieces and in preparations for soups and vegetable concentrates.



SESAME
Interiose seeds for bread, flour even if they contain it in small part.



SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES
Pickled foods, in oil and in brine dried mushroom jams, preserves etc.



SOY
Derived products such as: soy milk, tofu, soy noodles and the like.



EGGS AND DERIVATIVES
Eggs and products containing them as: mayonnaise, emulsion, egg pasta.



VINI – Wines

BOLLICINE - BUBBLES

Contessa di Castiglione <i>Brut</i>	€. 15,00
Miol <i>doc Treviso extra dry</i>	€. 18,00
Franciacorta	€. 30,00
Ca del Bosco	€. 50,00
Bellavista	€. 50,00
Vezzoli <i>Franciacorta Satèn</i>	€. 30,00

BIANCHI – WHITE WINES

Vino della casa ¼ lt <i>Cantine Federici</i>	€. 3,00
Vino della casa ½ lt <i>Cantine Federici</i>	€. 6,00
Stregato dalla Luna <i>Cantine Bosoni</i>	€. 13,00
Pinot Grigio <i>Cantine Verona Doc</i>	€. 15,00
Chardonnay <i>Trentino Doc – Cantine Toblino</i>	€. 16,00
Gewurztraminer <i>Trentino Doc – Cantine Toblino</i>	€. 18,00
Vermentino <i>Colli Apuane Doc</i>	€. 18,00
Vermentino <i>Etichetta Nera – Cantine Bosoni</i>	€. 22,00
Vermentino <i>Etichetta Grigia – Cantine Bosoni</i>	€. 16,00
Vermentino <i>Plinio</i>	€. 25,00
Vermentino <i>Muri Grandi – Cantine Federici</i>	€. 14,00
Vermentino <i>Traverso – Colli Apuani</i>	€. 18,00
Vermentino <i>Solaris – Cantine Federici</i>	€. 16,00

ROSSI – RED WINES

Circus <i>Cantine Bosoni</i>	€. 12,00
Niccolò V <i>Cantine Bosoni</i>	€. 22,00
Ripasso Valpolicella <i>Cantine Verona Doc</i>	€. 25,00
Chianti San Giovese	€. 15,00



Bibite – Drinks

Acqua naturale – Steel water	€. 2,50
Acqua frizzante – Sparkling water	€. 2,50
Bibite	€. 3,00
Birre – Beers	€. 3,5/4,00
Amari – Digestives	€. 3,00
Grappa morbida	€. 3,50
Grappa barricata	€. 4,00
Rum e Whisky	€. 4,00
Caffè - Coffee	€. 1,00
Ginseng	€. 1,50
Caffe decaffeinato – Dec. coffee	€. 1,20