



Antipasti di mare

Antipasto di pesce “La Nuova Fattoria”

Con selezione di marinati, affumicati, crudi, cotti al vapore, e un piatto caldo tutto secondo stagionalità ittiche

€30

Capesante Grattinate al pan grattato e prezzemolo

€16

Impepata di cozze

€15

Selezione di Salumi di mare “Marificio” Ischia

trattati con salatura, speziatura, affumicatura e dry age moderato.

€22

Insalata di mare

€15

Coperto: €3,00

Carta di mare al pezzo

Acciughe del mar cantabrico (50gr)

Accompagnate da burro di alta qualità, da gustare con il nostro pane fatto in casa.

€6

Gambero rosso

€5/pezzo

Scampi

€5/pezzo

Ostriche special del giorno

€5/pezzo

Antipasti di terra.

Selezione di salumi nostrani con
grana, mostarda di mele campanine
e giardiniera di verdure

€18

Piatto di Culatello di zibello D.O.P

€18

Petto d'oca affumicato con caprino,
noci e miele di castagno

€17

Tartare di fassona piemontese

€16

Prosciutto crudo di parma 24 mesi e
scaglie di grana

€16

*In caso di allergie o intolleranze si prega gentilmente di
comunicarlo allo staff di sala.*

Primi di Mare

Risotto alla pescatora

€16

Tagliolini al nero di seppia con
aragosta

€25

Spaghetti grano “senatore cappelli”
alle vongole con bottarga di muggine
sarda

€20

Spaghetti alle alici “a modo mio”
Con spaghetti di grano senatore cappelli

€16

*Tutte le paste possono essere sostituite da Spaghetti
senza glutine (aggiunta €1,5)*

Primi di terra

Tortelli di zucca al burro fuso e salvia

€14

Agnoli al burro fuso

€14

Agnoli in brodo

€15

Riso alla pilota

€14

Risotto all'oca con lambrusco
mantovano "Inciostar" Cantine Virgili
in cialda di grana padano

€17

Maccheroncini con stracotto di
manzo

€16

Secondi di mare

Filetto di branzino al cartoccio

€15

Branzino alla griglia (c.a 700gr)

€28

Grigliata mista di mare

€25

Fritto misto con maionese fatta in
casa alla paprika e lime

€18

Crostacei alla catalana

€30

Gamberi al sale

€16

Secondi di terra

**Tagliata di black angus alla griglia
con datterini rossi, scaglie di grana e
rucola**

Black angus "San Alberto" Uruguay qualita'
superiore, con alimentazione a cereali per piu' di
200 giorni che la rendono tenera e marezzata

€22

Grigliata mista di carne

€25

Filetto di manzo alla griglia

€25

Contorni

Patate al forno

€5

Verdure alla griglia

€5

Insalata Mista

€5

Patatine Fritte

€5

Pizze

Margherita	€6
Pomodoro, mozzarella fior di latte	
Marinara	€5
Pomodoro, olio, aglio, origano	
Bufala	€9
Pomodoro, mozzarella di bufala	
Tartufo	€10
Pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi porcini, olio al tartufo	
Diavola	€8
Pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante	
Prosciutto e funghi	€9
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi	
Quattro stagioni	€10
Pomodoro, mozzarella fior di latte, cotto, carciofini, olive nere, funghi	
Mari e monti	€10
Pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi porcini, gamberetti	
Wurstel	€7
Pomodoro, mozzarella fior di latte, wurstel	
Salsiccia e patate	€9
Pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia, patate	
Tonno e cipolla	€8,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolle rosse	
Crudo	€9,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di parma	
Bresaola	€9,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, bresaola, rucola, scaglie di grana	
Patatine	€7
Pomodoro, mozzarella fior di latte, patatine	
Wurstel e patatine	€8,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, patatine, wurstel	

Pizze

Audace	€9
Pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante e gorgonzola	
Napoli	€8
Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, origano	
Quattro formaggi	€8,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, provola	
Vegetariana	€9
Pomodoro, mozzarella fior di latte, peperoni, melanzane, zucchine	
Boscaiola	€9
Pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia, funghi	
Romana	€9
Pomodoro, mozzarella fior di latte, capperi, acciughe, origano	
Tirolese	€9
Pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi, speck	
Occhio di bue	€8
Pomodoro, mozzarella fior di latte, asparagi, uovo	
Salsiccia e friarielli	€9
Pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia, friarielli	
Capricciosa	€9
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi	
Pancetta e patate	€9
Pomodoro, mozzarella fior di latte, patate, pancetta	
“La Nuova Fattoria”	€11
Pomodoro, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala, gamberetti, pomodorini rossi, rucola	
Messico	€10
Pomodoro, mozzarella fior di latte, pancetta, fagioli, cipolla	
Salamino piccante e Porcini	€9,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi porcini, salamino piccante	
Carbonara	€9
Pomodoro, mozzarella fior di latte, pancetta, uovo	

Pizze

Saporita €9,50

Pomodoro, mozzarella fior di latte, speck, gorgonzola

Frutti di mare €13,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, frutti di mare

Fritto misto €13,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, fritto di calamari e gamberi

Pizze bianche

Salmone €13,00

Mozzarella fior di latte, Salmone, rucola

Stracchino e rucola €8,50

Mozzarella fior di latte, stracchino, rucola

Caprese €9

Mozzarella fior di latte, bufala a crudo, pomodorini rossi, basilico

€9,50

Mantovana

Mozzarella fior di latte, crema di zucca, salsiccia mantovana

Primavera €9

Mozzarella di bufala, datterini rossi, tonno

Zola e mele €9

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, mele

Radicchio €8,50

Mozzarella fior di latte, Stracchino, Radicchio rosso, olive

Per aggiunte alle pizze: da 0,50€ a 3€ in base all'ingrediente scelto

Calzoni

Calzone classico €8

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto

Calzone farcito €9

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi

DISPONIBILI PIZZA INTEGRALE +1€ PIZZA SENZA GLUTINE +2,50€

Dolci

Tiramisu'

€5

Panna cotta ai frutti di bosco

€5

Panna cotta al caramello salato

€5

Sbrisolona con crema zabaione

€5

Salame dolce

€5

Meringata

€5

Elvezia

€5

Bignolata

€5

Sorbetto al limone

€4

Sorbetto al caffè'

€4

Acqua e Bevande

Bibite in bottiglia	€3,50
Coca cola, Coca Cola Zero, Lemon soda, Fanta, Schweppes, The pesca, The limone	
Acqua Minerale Maniva 1LT	€2,50
Acqua Minerale Maniva 0.5L	€1,50
Coca cola alla spina piccola	€3
Coca cola alla spina media	€4

Birre

Guglielmo Bionda lager, 50Cl	€6,00
Amleto Bock, 50Cl	€6,00
Maxlrainer hell Hell bavarese, 50Cl	€6,00
Maxlrainer leo weisse Weisse, 50Cl	€6,00
Theresianer IPA IPA italiana, 50Cl	€6,00
Theresianer senza glutine Lager senza glutine, 50Cl	€6,00
Flea Bianca Lancia Ambrata puro malto, 50Cl	€6,00
Birra media Lowenbrau Lager Helles Bavarese	€5,00
Birra piccola Lowenbrau Lager Helles Bavarese	€3,00
Birra piccola Leffe Belgian blonde ale	€4,00

Vino sfuso

Vino frizzante alla spina	1/4	€3,50
Bianco, Rosato, Rosso	1/2	€6,50
	1L	€12,00

Dopo pasto

Grappa e amari base	€4,00
Rhum Botran	€8,00
Rhum Miraciolo	€8,00
Rhum Cubaney 21	€9,00
Rhum Zacapa Solera gran reserva	€9,00
Whisky Lagavulin 16	€10,00
Amaro "Amara" dell'etna	€6,00
Amaro con arance rosse di sicilia.	€6,00
Amaro Nonino quintessentia	€5,00

Caffetteria

Caffe' Julius Meinl	€2,00
Danube Delight Fairtrade, Biologico	€2,50
Ginseng o Orzo piccolo	€3,00
Ginseng o Orzo grande	€2,50
Caffe' corretto	€2,50

Carta dei vini

Vini Bianchi

Vino	Denominazione / Vitigno	Cantina	Regione	Prezzo €
Lugana Selva	Lugana DOC	Selva Capuzza	Lombardia	18
Gewürztraminer "Nussbaumer"	Gewürztraminer	Tramin	Alto Adige	55
Ribolla Gialla	Ribolla Gialla	Vie di Romans	Friuli	50
Chardonnay	Isonzo DOC	Vie di Romans	Friuli	50
Flors di Uis	Isonzo DOC	Vie di Romans	Friuli	50
Vermentino	Colli di Luni DOC	Lunae	Liguria	32
La Bianca	Vermentino / Malvasia	Lunae	Liguria	20
Trebbiano Biologico	Trebbiano	Presentosa	Abruzzo	21
Marina Cvetic	Trebbiano	Masciarelli	Abruzzo	70
Salmariano	Verdicchio	Marotti Campi	Marche	24
Bramito del Cervo	Chardonnay	Castello della Sala	Umbria	38
Tellus	Chardonnay	Falesco	Lazio	21
Forastera	Ischia DOC	Tommasone	Campania	30
Pietrabilanca	Chardonnay	Tormaresca	Puglia	40
Chablis	Chardonnay	Domaine d'Elise	Francia	45
Pouilly-Fumé	Sauvignon	Baron de Ladoucette	Francia	70
Pinot Bianco Schulthaus	DOC	St. Michael-Eppan	Alto Adige	30
Bordeaux Blanc	—	Barons de Rothschild	Francia	22
"Mattj"	Pinot Grigio macerato in anfora	Roeno	Veneto	50
"Rivoli"	Pinot Grigio	Roeno	Veneto	38
"Renano" Riesling 2017	Riesling	Roeno	Veneto	48
Campo del Soglio	San Martino della Battaglia DOC	Selva Capuzza	Lombardia	22

Vini Rossi

Vino	Denominazione / Vitigno	Cantina	Regione	Prezzo €
La Desiderata	Barbera	Vanzini	Lombardia	19
Con Tatto	Bonarda DOC frizzante	Vanzini	Lombardia	19
Valpolicella Classico	—	—	Veneto	19
Cabernet Franc	Collio DOC	Venica	Friuli	35
Pinot Nero	—	Franz Haas	Alto Adige	60
Barolo DOCG	—	Massolino	Piemonte	60
Testarossa	Montepulciano	Pasetti	Abruzzo	46
Carpino	Merlot Garda DOC	Ricchi	Lombardia	35
Montigoli	Valpolicella Ripasso	La Sorte	Veneto	24
Picus	Rosso Piceno	Simone Capecci	Marche	18
Vitiano	Cabernet Sauvignon	Falesco	Umbria	20
Vittorio	Merlot / Cabernet	Ricchi	Lombardia	59
Stupore	Bolgheri Rosso DOC	Campo alle Comete	Toscana	34
Vernaiolo	Chianti	Rocca delle Macie	Toscana	21
Cupinero	IGT Maremma	Col di Bacche	Toscana	37
Campo Amarene	IGT Maremma	Col di Bacche	Toscana	25
Inciostar	Lambrusco Mantovano frizzante	Cantine Virgili	Lombardia	20
Enantio Riserva 2019	Presidio Slow Food	Roeno	Veneto	59
Ribò	Cabernet Garda DOC	Ricchi	Lombardia	24

Spumanti

Vino	Metodo	Cantina	Regione	Prezzo €
Stregato dalla Luna	Charmat	Lunae	Liguria	22
Bellanda	—	Bellanda	Veneto	20
Espressione 8	Metodo Classico	Ricchi	Lombardia	28

Vino	Metodo	Cantina	Regione	Prezzo €
Trento DOC	Metodo Classico	Conti d'Arco	Alto Adige	30
Extra Brut 1,5 L	Metodo Classico	Roeno	Alto Adige	86
Steinbock	Spumante analcolico	Dr. Fischer	Alto Adige	19
Levis	Prosecco Valdobbiadene DOCG	—	Veneto	37
Franciacorta Satèn	—	Barone Pizzini	Lombardia	38
Franciacorta Extra Brut "Golf 1927"	—	Barone Pizzini	Lombardia	45
Franciacorta Dosaggio Zero "Animante"	—	Barone Pizzini	Lombardia	45

Champagne

Champagne	Maison	Prezzo €
Deutz Brut Classic	Deutz	80
Gerin Tradition Brut	Comtesse Gerin	45
Gerin Blanc de Blancs Brut	Comtesse Gerin	55
Gerin Rosé Brut	Comtesse Gerin	60
Dom Pérignon Vintage 2015	Dom Pérignon	320
Laurent Perrier Brut	Laurent Perrier	76
Bollinger Special Cuvée	Bollinger	95

Vini da fine pasto

Vino	Tipologia	Cantina	Regione	Prezzo €
Cristina	Vendemmia tardiva	Roeno	Veneto	35
Sauternes 75 cl	—	Château Delmond	Francia	40
Barolo Chinato 50 cl	—	Ceretto	Piemonte	59
Occhio di Pernice Vin Santo 50 cl	—	Tenute Silvio Nardi	Toscana	80
Kabir	Moscato di Pantelleria DOC	Donnafugata	Sicilia	40

Rosé

Vino	Cantina	Regione	Prezzo €
Calafuria	Tormaresca	Puglia	24
Prestige Rosé de Provence	Château Minuty	Francia	40