



ANTIPASTI

Il Prosciutto Crudo di Parma con Gnocco Fritto	9,00
Antipasto Terra : Salumi e Formaggi, giardiniera di verdure e gnocco fritto	11,00
Lumache al Bacòn (15 pz a porzione)	12,00
Polipo Grigliato alla Galiziana su letto di purea di Patate	15,00
La Fantasia di Mare al Vapore con Carciofi	13,00
L'antipasto Misto di Mare con Capesante Gratinata*	15,00
Le Capesante* Gratinata al Forno (6 a Porzione)	16,00
Terrina di Formaggio Nostrano Fuso con Porcini, Speck e Patate	9,00



PRIMI PIATTI

I Scialatielli Freschi con Polpa di Astice e Pomodorini	15,00
I Mezzi Paccheri al Ragù di Mare in Bianco	13,00
Il Risotto del giorno con Prodotti di Terra	10,00
Il Risotto alla Pescatora	12,00
Spaghetti alla Chitarra con sugo allo Scoglio	13,00
Spaghetti alla Chitarra con Vongole Veraci in Bianco	13,00
Le Pennette con Polpa di Granchio	10,00
I Casoncelli* fatti in Casa alla Carne con Burro Versato e Salvia	10,00
Crespelle al Prosciutto e Formaggio Nostrano	9,00
Gnocchetti Caserecci con Gorgonzola e Noci	9,00
Terrina di Gnocchi caserecci con Pomodoro, Speck e formaggella Rodengo	10,00
Pappardelle al ragù di Cinghiale	10,00



SECONDI DI PESCE

La Terrina di Calamari Gratinati al Forno*	12,00
Il Fritto di Calamari *	14,00
Tagliata di tonno rosso con Rucola e Pomodorini	15,00
Il Fritto di Calamari e Code di Gamberoni Rossi *	14,00
Il Baccalà in Umido con Polenta *	14,00
I Filetti di Persico "Tilapia" dorati alla Salvia*	10,00
Il Filetto di Branzino ai Ferri *	13,00
Il Filetto di Branzino in Crosta di Patate	15,00
Il Sautè di Cozze e Vongole in Rosso	11,00
Il Sautè di Vongole in Bianco	14,00
Trancio di Salmone fresco con Patate e Olive cotto al Forno	13,00
GRAN MISTO MEDITERRANEO: cozze e vongole e polipo, seppie e gamberetti al vapore- calamari e capesante gratinati – salmone con patate e olive – spiedino di code di gamberi rossi e filetto di branzino grigliati	24,00



SECONDI DI CARNE

La Costolette d'Agnello a Scottadito	14,00
Bocconcini di cinghiale con Porcini e Castagne	15,00
Alette di pollo alla Paprika	9,00
Filetto di manzo ai Ferri	15,00
Tagliata di Cavallo alla Robespierre	13,00
Cotoletta di Pollo alla Milanese	9,00
Scaloppine di Filetto di Maiale al Vino Bianco o al Limone	9,00
Stinco di Maiale (500/600 gr) alla Birra con Patate al Forno	14,00
FILETTO DI MANZO ALLA CIECA: filetto cotto al sangue con l'utilizzo di ingredienti vari seguendo l'estro del momento dello chef, accompagnato da contorno di verdure.	20,00



CIVICO BURGER

Il 61: hamburger di Fassona, Crema di Porri, Bacòn Croccante, Lattuga, Pomodoro, Formaggella Rodengo filante	14,00
Il 66: hamburger di Chianina, Friarielli, Cipolla caramellata, Raspadura di Lodi, Lattuga, Pomodoro, Filetti di Chili	16,00
Il 69: hamburger di Fassona, Scamorza affumicata, Bacòn croccante, Carciofo rusticone, Lattuga, Cipolla al Curry	14,00
Il 70: hamburger di Chianina, Gorgonzola DOP, Pomodoro, Rucola, Zucchina Grigliata, 'nduja	16,00
Il 77: hamburger di Fassona, Formaggio (cheddar), Bacon, Lattuga, Pomodori, Salsa tartara	12,00

CONTORNI

Verdure grigliate	6,00
Patate fritte	4,00
Crocchette di Patate	4,00
Verdure miste fritte	5,00
Carciofi gratinati al forno	7,00
Gnocco fritto	3,00
MEDITERRANEA: ins.Verde e Rossa-Pomodori-Mozzarella-Tonno-Olive	8,00
PESCATORA: Ins.Verde e Rossa-Pomodori-Gamberetti-Polipo-Carciofini	10,00

DESSERT FATTI IN CASA

Tiramisù al Mascarpone	5,00
Cheese Cake con Frutti di Bosco Freschi	5,00
Vasetto di Panna Cotta con Salsa ai Frutti Rossi/Cioccolato/Caramello	5,00
Semifreddo del Giorno	5,00
Torta della Nonna	5,00
Meringata all'amarena Fabbri	5,00

* Il Prodotto all'origine potrebbe essere congelato



PREZZI DI CONSEGNA

Camignone/ Passirano/ Monterotondo	2,50
Paesi limitrofi	4,00