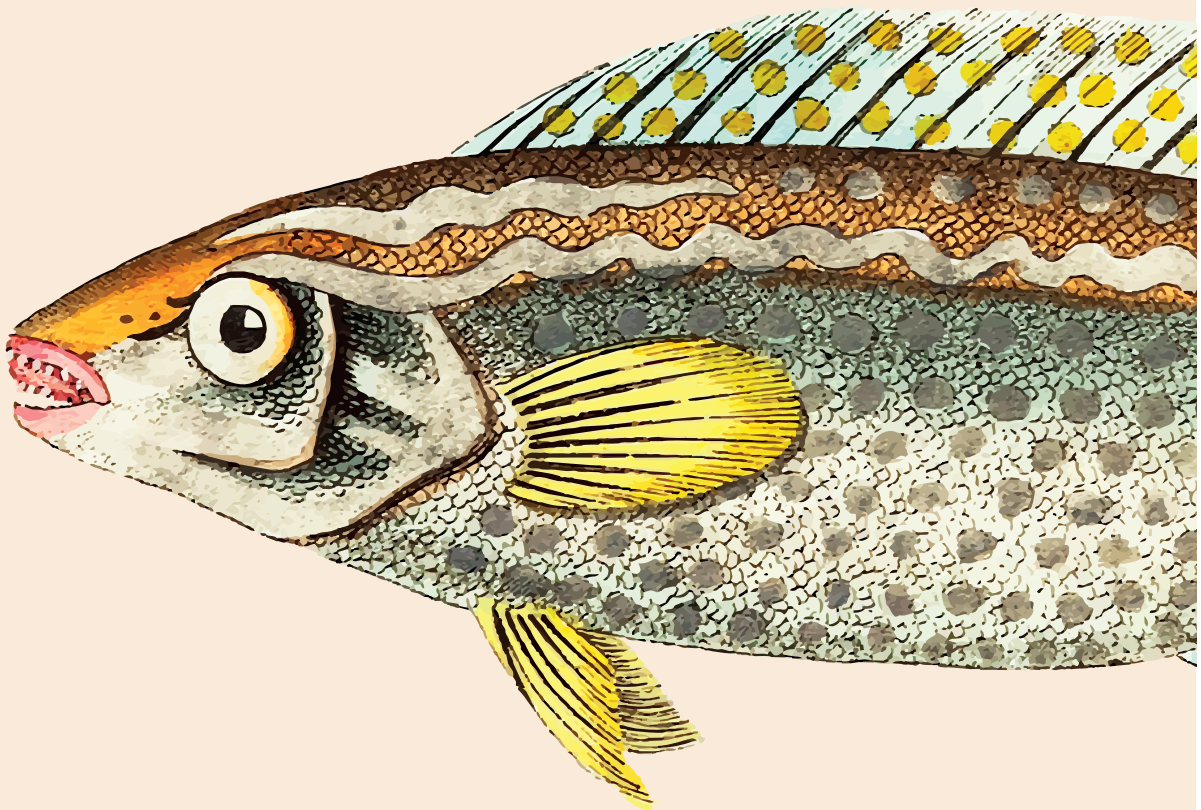
dal 1920

MARTINO

Menù di Pesce



Antipasti freddi

ANTIPASTO MISTO DI MARE **19**
Cold fish hors d'oeuvre

POLIPETTI SU LETTO DI PURÈ AL BASILICO **12**
Baby octopus on a bed of basil puree

INSALATA DI MARE **13,5**
Sea food salad

ALICI MARINATI AL LIMONE CON CIPOLLA ROSSA E PREZZEMOLO **13**
Marinated sardines with lemon, onion and parsley

FANTASIA DI SALUMI DI MARE (AFFUMICATI DI PESCE TUTTI PREPARATI DALLO CHEF) **12**
Sea food cold cuts (smoked fish prepared by our chef)

TONNO PINNA GIALLA IN PORCHETTA TAGLIATO AL COLTELLO **13,5**
Yellow fin tuna in porchetta cut with a knife

ROASTBEEF DI TONNO SU LETTO DI INSALATA (E VINAIGRETTE SEANAPATA) **13**
Tuna roast beef on a bed of salad (and vinaigrette with mustard)

TRIS DI TARTARE (TONNO, SALMONE E BRANZINO) **21**

Ora.. i caldi

COZZE ALLA MARINARA **13**
Mussels marinara style

COZZE ALLA TARANTINA **13**
Mussels tarantina style

VONGOLE ALLA MARINARA **13**
Clams marinara style

TORTINO DI BACCALÀ, PATATE E CREMA DI GRANA (2PZ)**, UOVO E NOCE MOSCATA** **12**
Cod, potatoes and grana cheese (2pcs), egg and nutmeg

In questo locale serviamo VONGOLA ROMAGNOLA

In questo locale serviamo COZZA ROMAGNOLA

Primi Piatti

SPAGHETTI ALLE VONGOLE (SPAGHETTONI DI PASTA ARTIGIANALE) **13**
Spaghetti with clams

GNOCCHI AL PESTO DEL MARINAIO CON GAMBERI (PESTO LEGGERO FATTO IN CASA CON PISTACCHI) **13**
Gnocchi with homemade pesto and prawns

SPAGHETTO ALLA CARBONARA DI PESCE (SPAGHETTONI DI PASTA ARTIGIANALE) **14**
Spaghetti with carbonara fish sauce

I GIRASOLI (RAVIOLI CON RIPIENO DI BURRATA, SUGO ROSSO AI CALAMARI, PENDOLINI E CAPPERI DI SICILIA) **15**
(Ravioli with burrata filling, red squid sauce, pendolini and Sicilian capers)

TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO AL SUGO ROSSO CON CROSTACEI E MOLLUSCHI MISTI **16**
Tagliolini with a mix of seafood

Secondi Piatti

SARDONCINI ALLA GRIGLIA CON PIADINA E INSALATA **13**
Grilled sardines with piadina and salad

GRIGLIATA MISTA DELL'ADRIATICO CON PANATURA ALLA ROMAGNOLA **25**
Grilled fish with Romagnola breadcrumbs

FRITTURA MISTA CON VERDURE* **18**
Mixed fried fish and vegetables

TAGLIATA DI TONNO PINNA GIALLA CON RUCOLA E PENDOLINI **17**
(Yellow finn tuna steak with rocket and pendulums)

SPIEDINI DI GAMBERI *(3pz) **15**
Prawns skewers (3pcs)

SPIEDINO DI CALAMARO *(3pz) **15**
Squid skewers (3pcs)

Contorni

INSALATA MISTA 5,5
Mixed salad

VERDURE ALLA GRIGLIA 6
Grilled vegetables

PATATINE FRITTE 5,5
French fries

VERDURE FRITTE 6
Fried vegetables

Chi non mangia pesce, e per i bimbi

GNOCCHI AL POMODORO 8
Gnocchi with tomato sauce

TORTELLINI PASTICCIATI O AL RAGÙ 10
Tortellini with "pasticciato" sauce or ragù sauce

GNOCCHI AL PESTO (PESTO ARTIGIANALE DI PISTACCHI) 9,5
Gnocchi with homemade pesto

COTOLETTA CON PATATINE FRITTE 11
Milanese breaded meat with french fries

TAGLIATA DI MANZO CON SALE GROSSO E ROSMARINO 19
Beef steak with salt and rosemary

WURSTEL CON PATATINE FRITTE 10
Wurstel with french fries

I nostri Dessert

SALAME AL CIOCCOLATO CON GELATO ALLA CREMA E PANNA MONTATA 6,5
Chocolate salami with cream ice cream and whipped cream

BISCOTTONE DI PANNA MONTATA CON GELATO AL MASCARPONE E DECORAZIONE AL CIOCCOLATO E GIANDUJA 6,5
Cookie filled with mascarpone ice cream, dark chocolate, walnuts and orange

SORBETTO AL LIMONE O CAFFÈ 4
Lemon or coffee sorbet

FRAGOLE CON PANNA 6,5
Strawberries and cream

AFFOGATO ALLA NUTELLA (COPPA FIORDILATTE, NUTELLA E PANNA MONTATA) 6,5
Ice cream Nutella dip

Semifreddi

COPPA DI SEMIFREDDO ALLA ZUPPA INGLESE 6,5

CHEESECAKE (CIOCCOLATO O FRUTTI DI BOSCO) 6,5

SEMIFREDDO AL TIRAMISÙ 6,5

COPPA DI SEMIFREDDO AL MASCARPONE E MANDORLE CARAMELLATE 6,5

Coperto € 2,00

* Si segnala ai signori clienti che in questo esercizio si servono carni, pesci, crostacei, molluschi, ortofrutticoli: freschi, surgelati, e/o congelati; con riferimento sia alle eventuali richieste specifiche dei clienti stessi, sia alle esigenze di organizzazione aziendale, sia delle condizioni di offerta e di reperibilità dei generi sul mercato. Le informazioni riguardanti gli ingredienti e gli allergeni sono disponibili alla cassa.

Acqua e Bibite

ACQUA MINERALE NATURALE/FRIZZANTE	3
ACQUA MINERALE NATURALE/FRIZZANTE 1/2 lt	1,8
BIBITE IN LATTINA	3,5
COCA COLA PICCOLA	3,5
COCA COLA MEDIA	5

Vino della Casa

PASSERINA (fermo)	
1/4 lt	4
1/2 lt	7
1 lt	10
PIGNOLETTO (frizzante)	
1/4 lt	4
1/2 lt	7
1 lt	10

Birre Artigianali

VIOLA (non filtrata) 0,75 lt	14
VIOLA (bionda 0,75 lt	14
VIOLA (rossa) 0,75 lt	14
GRADISCA (bionda) 0,50 lt	6,5
MIDONA (doppio malto) 0,50 lt	6,5
VOLPINA (rossa doppio malto) 0,50 lt	6,5
TABACHERA (ambrata doppio malto)	6,5

Birra alla spina

BIONDA CLASSICA 0,25 lt	3,5
BIONDA MEDIA 0,4 lt	5,5
BIONDA 1 lt	10

Caffetteria

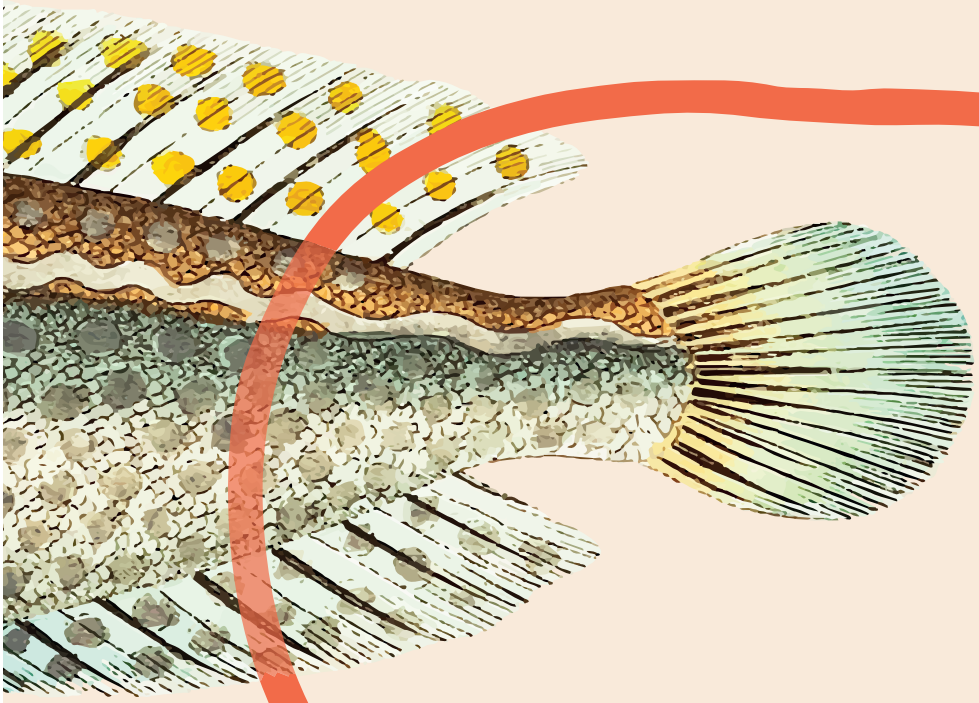
CAFFÈ ESPRESSO	1,7
CAFFÈ DECAFFEINATO	1,7
CAFFÈ CORRETTO	2
CAFFÈ D'ORZO	1,7
CAFFÈ AL GINSENG	1,8
MONTEBIANCO O MAROCCHINO	2
CAFFÈ SHAKERATO O FREDDO	3,5

Grappe

PRIME UVE (Bianca o Nera)	BONAVENTURA - MASCHIO	4
GAIARINE PROSECCO	BONAVENTURA - MASCHIO	4
GAIARINE CHARDONNAY	BONAVENTURA - MASCHIO	4
90.3 BARRIQUE	BONAVENTURA - MASCHIO	5
BRENTÈ RISERVA BARRIQUE	BONAVENTURA - MASCHIO	5
18 LUNE BARRIQUE	MARZADRO	5

Rum

BRUGAL	6
ZACAPA	6
MATUSALEM	5,5
PAMPERO ANNIVERSARIO	6
HAVANA 7 ANNI	4,5

Whisky

OBAN 14 ANNI	6
GLEN GRANT	4
GLENFIDDICH	4,5