

ANTIPASTI / starters

| | |
|---|---------|
| Polpette di pane, con menta e pecorino (provalo con le salse*) 1-3-7 | € 6,00 |
| <i>Crispy bread balls with mint and Pecorino cheese (try it with sauces*)</i> | |
| Falafel di ceci (provalo con le salse*) 1-11 | € 6,00 |
| <i>Chick pea falafel (try it with sauces*)</i> | |
| Alici impanate con ketchup di datterino giallo 1-3-4 | € 10,00 |
| <i>Fried anchovies with yellow sweet tomatoes sauce</i> | |
| Tartare di tonno* con avocado e cipolla rossa 4-8 | € 15,00 |
| <i>Tuna tartare with avocado and red onions</i> | |
| Battuto di gamberi** con agrumi 2 | € 13,00 |
| <i>Prawn tartare with citrus fruits</i> | |
| Burrata con pomodoro e coulis di basilico 7 | € 9,00 |
| <i>Burrata with tomato and basil coulis</i> | |
| "Cialledda" con barattiere, pomodoro, cipolla | € 7,50 |
| <i>"Cialledda" fresh salad with barattiere cucumbers, tomatoes, onion</i> | |
| Tonno* scottato con misticanza, cetriolo, cipolla in agrodolce e olive verdi 4 | € 12,00 |
| <i>Fresh seared tuna with mixed salad, cucumber, sweet and sour onion and olives</i> | |
| Pinsa con stracciatella, tartare di tonno* e cipolla in agrodolce 4-7 | € 14,00 |
| <i>Pinsa pizza with stracciatella cheese, tuna and sweet and sour onion</i> | |
| Pinsa con cime di rape, burrata affumicata e acciughe 4-7 | € 12,00 |
| <i>Pinsa pizza with smoked burrata, turnip tops and anchovies</i> | |
| Parmigiana di melanzane 7 | € 8,00 |
| <i>Fried eggplant Parmigiana</i> | |

PRIMI PIATTI / first courses

| | |
|---|---------|
| Orecchiette alla crudaiola 1-7 | € 8,00 |
| <i>Crudaiola orecchiette (with fresh tomatoes, basil and grated marzotica cheese)</i> | |
| Patate, riso e cozze 7-14 | € 10,00 |
| <i>Potatoes, rice and mussels</i> | |
| Cavatelli alle cozze con salicornia 1-14 | € 12,00 |
| <i>Cavatelli with mussels and sea asparagus</i> | |

SECONDI PIATTI / first courses

| | |
|---|---------|
| Frittura fresca di paranza 1-4 | € 15,00 |
| <i>Fresh fried local fish</i> | |
| Frittura di calamaretti spillo 1-4 | € 12,00 |
| <i>Baby fried calamari</i> | |
| Tagliere di formaggi (burratina affumicata, nodini di mozzarella, caciocavallo semi-stagionato, caciotta con peperoncino) con mostarda di fichi, salsa piccante di clementine e pan di datteri 1-7-8 | € 12,00 |
| <i>Classic local cheese platter and jams</i> | |

CONTORNI / side dish

Caponata di verdure con salicornia 1-8-9 € 7,00
Vegetable caponata with sea asparagus

Insalata di misticanza con olive € 4,00
Mixed salad with olives

Zucchine alla poverella € 5,00
Zucchini with mint and vinegar

Patate fritte* con buccia** € 4,00
Fried potatoes

*Salse

Yogurt, tartara, maionese con pomodori secchi, aioli 3-7
Sauces: yogurt, tartara, mayo with dried tomatoes, aioli
Addition € 2,00

DESSERT

Semifreddo: cioccolato, torroncino, pistacchio 7-8 € 5,00
Semifreddo: chocolate, torroncino, pistachio

Praline di gelato € 6,00
Ice cream sprinkles

Yogurt bianco con frutta fresca o crema alla nocciola € 5,00
Frozen yogurt with fresh fruit or nut cream

Frutta fresca € 4,00
Fresh fruit

VINO / wines

Calice di prosecco € 5,00
Glass of prosecco

Calice di vino € 5,00
Glass of wine

Calice di Franciacorta € 8,00
Glass of Franciacorta

Calice di frisino pas dosè € 8,00
Glass of Frisino pas dosè

Franciacorta bianco/rose' € 38,00
Franciacorta White/Rosè wine

Il Dottore verdeca € 20,00
Verdeca White wine

Il Dottore rosato € 20,00
Rosè wine

DRINKS

Acqua 50CL / 1LT € 2 / 3,00
Water 50CT / 1LT

Birra artigianale € 4,00
Hand-made beer

Nastro azzurro / Raffo € 3,00

Legami bianco di Frisino € 23,00
Frisino White wine

Legami rosato di Frisino € 23,00

Frisino pas dosè € 35,00

Chardonnay Trentino doc € 22,00

Pinot grigio Trentino doc € 23,00

Sauvignon Trentino doc € 23,00

Pinot grigio rosè Vigneti delle Dolomiti igt € 23,00

Riesling € 26,00

Caffè espresso € 1,50
Espresso

Digestivi / premium € 3,50 / 4,50
Digestive