



la Riva

RISTORANTE PIZZERIA

DA FRANCO

Il ristorante "La Riva" nasce nel 2006 dalla passione di Franco e della sua famiglia per la ristorazione e la buona cucina. Frutto di un'esperienza trentennale prende vita un locale confortevole dove degustare specialità di pesce tipiche della tradizione marchigiana.

Motivo di orgoglio è il "pescato pregiato di giornata" tra cui è possibile scegliere pesci freschi come il San Pietro cucinato al forno con verdure e pomodorini a ciliegia, la spigola pescata in mare aperto o il rombo dell'Adriatico e tanto altro ancora.

Gustose pizze cotte in forno a legna si vanno ad aggiungere alle ricche specialità marinare. Sempre attenti alle esigenze di ogni cliente proponiamo inoltre un'intera linea di cucina e pizzeria senza glutine.

L'ampia sala interna offre un'atmosfera piacevole per gradevoli serate tra amici, ma anche per compleanni, cerimonie e pranzi di lavoro.

In estate il ristorante si arricchisce di favolosi posti all'aperto a bordo piscina e in riva al mare dove è possibile gustare le nostre prelibate specialità per poi rilassarsi nell'adiacente spiaggia riservata... tutto ciò che occorre per trascorrere indimenticabili giornate di sole, mare e buona cucina.

Buon appetito!

N.B. È bene informare sempre il personale di sala (o il titolare) su possibili intolleranze o allergie prima di ordinare, perché tutte le nostre preparazioni e piatti, per contaminazione crociata, potrebbero contenere tracce di glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi. È comunque possibile consultare il menù allergeni.

LE NOSTRE SPECIALITÀ A BASE DI PESCE

Antipasti di mare freddi

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI FREDDI	16,00
PESCE SPADA AFFUMICATO CON PATATE PREZZEMOLATE	18,50
INSALATA DI SEPPIA con gamberi e verdure croccanti	13,00
COCKTAIL DI GAMBERI IN SALSA ROSA	11,50
CRUDITÉ DI OSTRICHE selezione "Krystale"	cad. 6,00
ASTICE DI CATTURA cotto a bassa temperatura alla catalana su prenotazione - minimo 2 porzioni	35,00
NOVITÀ CRESCIA DI URBINO	4,00

Antipasti di mare caldi

GRAN DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI CALDI	16,00
GRATIN DI MOLLUSCHI	15,50
RAGUSE ALLA MAROTTESE	12,00
SOUTÈ DI VONGOLE	10,00
SOUTÈ DI COZZE	10,00

Primi piatti di pesce

PASSATELLI FATTI IN CASA con sugo rosso di scampi, mazzancolle e vongole	15,50
RAVIOLI RIPIENI DI PESCE, GAMBERI, VONGOLE, pomodorini e pesto di mandorla	15,00
TAGLIATELLINE AI FRUTTI DI MARE BIANCHE con crostacei e molluschi	13,50
RISOTTO AL RAGÙ DI MARE ROSSO	12,50
GNOCCHI CON SEPIA, CALAMARI, GAMBERI E POMODORINI piatto non disponibile in giorni prefestivi, festivi e nei servizi di maggiore affluenza	13,00
SPAGHETTONI FRESCHI ALLO SCOGLIO ROSSO con cozze, vongole e crostacei piatto non disponibile in giorni prefestivi, festivi e nei servizi di maggiore affluenza	13,00
POLENTA AL PROFUMO DI MARE piatto non disponibile in giorni prefestivi, festivi e nei servizi di maggiore affluenza	10,00
PACCHERI CON ASTICE DI CATTURA su prenotazione - minimo 2 porzioni	35,00
LA NOSTRA PAELLA con pesci speziati, crostacei e molluschi, accompagnati da verdure su prenotazione - minimo 2 porzioni	18,00

Il nostro ristorante utilizza prodotti freschi, in mancanza di tali prodotti potranno essere utilizzati prodotti surgelati di ottima qualità.

Al fine di rendere il servizio più scorrevole e veloce invitiamo la gentile clientela a scegliere al massimo due primi a tavolo.

“Abbondante”: la voce abbondante comporta una maggiorazione di prezzo del 20%.

Secondi piatti di pesce

SCAMPI AL SALE DI CERVIA AROMATICO	all'etto 13,00
GRIGLIATA DI SCAMPI	all'etto 13,00
GRIGLIATA MISTA secondo reperibilità di mercato	24,00
SPIEDINI GAMBERI E CALAMARI COTTI ALLA GRIGLIA	16,00
FRITTURA MISTA DELL'ADRIATICO	17,00
FRITTURA CALAMARI E GAMBERETTI	18,00
SARDONCINI SCOTTADITO	12,00
SPIGOLA / ORATA DI ORBETELLO CUCINATA AL FORNO con tricolore di verdure	porz. 650 gr ca 32,00
PESCATO PREGIATO CUCINATO AL FORNO con tricolore di verdure	porz. 450 gr ca 30,00
DEGUSTAZIONE DI GRIGLIATA E FRITTURA	22,50
piatto non disponibile in giorni prefestivi, festivi e nei servizi di maggiore affluenza	
BRODETTO su prenotazione	25,00

Contorni

INSALATA VERDE / MISTA	4,00
PATATE FRITTE	5,00
OLIVE ALL'ASCOLANA	5,50
MOZZARELLINE FRITTE	5,50
VERDURE COTTE SALTATE IN PADELLA	4,50
VERDURE FRITTE DELLA CASA	5,00
VERDURE GRIGLIATE	5,00
PINZIMONIO	8,00
piatto non disponibile in giorni prefestivi, festivi e nei servizi di maggiore affluenza	

Se in un tavolo più persone ordinassero pietanze della stessa tipologia queste verranno servite nello stesso vassoio.

GRAN MENÙ DEGUSTAZIONE DI PESCE*

€ 52,00

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI FREDDI (4 VARIETÀ)

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI CALDI (3 VARIETÀ)

un primo a scelta fra:

TAGLIATELLINE AI FRUTTI DI MARE BIANCHE

con crostacei e molluschi

RISOTTO AL RAGÙ DI MARE ROSSO

GRIGLIATINA DELL'ADRIATICO E FRITTURINA MISTA

INSALATA DELL'ORTO E PATATINE FRITTE

SORBETTO, CAFFÈ E DIGESTIVO DELLA CASA

(BEVANDE ESCLUSE)

* Tutti i menù si intendono per ogni posto a sedere, non è possibile dividere 1 menù in 2, 2 menù in 3 ecc.

Qualora in un tavolo più persone ordinassero dei menù comprendenti pietanze della stessa tipologia queste verranno servite nello stesso vassoio.

La sostituzione dei primi piatti proposti nei menù con altri presenti in carta comporta una maggiorazione fino ad euro 3,00.

La sostituzione della "Fritturina mista" dei menù con la "Fritturina solo gamberi e calamari" comporta una maggiorazione di euro 1,00.

IL MENÙ DELL'AQUILA DI MARE*

€ 43,50

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI FREDDI (4 VARIETÀ)

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI CALDI (3 VARIETÀ)

GRIGLIATINA DELL'ADRIATICO E FRITTURINA MISTA
INSALATA DELL' ORTO E PATATINE FRITTE

SORBETTO, CAFFÈ E DIGESTIVO DELLA CASA
(BEVANDE ESCLUSE)

IL MENÙ DEL FALCO PESCATORE*

€ 47,50

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI FREDDI (4 VARIETÀ)

un primo a scelta fra:

TAGLIATELLINE AI FRUTTI DI MARE BIANCHE

con crostacei e molluschi

RISOTTO AL RAGÙ DI MARE ROSSO

GRIGLIATINA DELL'ADRIATICO E FRITTURINA MISTA
INSALATA DELL' ORTO E PATATINE FRITTE

SORBETTO, CAFFÈ E DIGESTIVO DELLA CASA
(BEVANDE ESCLUSE)

IL MENÙ DELL'AIRONE*

€ 38,50

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI FREDDI (4 VARIETÀ)

GRIGLIATINA DELL'ADRIATICO E FRITTURINA MISTA
INSALATA DELL'ORTO E PATATINE FRITTE

SORBETTO, CAFFÈ E DIGESTIVO DELLA CASA
(BEVANDE ESCLUSE)

IL MENÙ DEL GABBIANO REALE*

€ 35,00

un primo a scelta fra:

TAGLIATELLINE AI FRUTTI DI MARE BIANCHE
con crostacei e molluschi
RISOTTO AL RAGÙ DI MARE ROSSO

SPIEDINI E FRITTURINA DELL'ADRIATICO
INSALATA DELL'ORTO E PATATINE FRITTE

SORBETTO, CAFFÈ E DIGESTIVO DELLA CASA
(BEVANDE ESCLUSE)

IL MENÙ DELLA GAZZA MARINA*

€ 27,00

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI FREDDI (4 VARIETÀ)

un primo a scelta fra:

TAGLIATELLINE AI FRUTTI DI MARE BIANCHE

con crostacei e molluschi

RISOTTO AL RAGÙ DI MARE ROSSO

SORBETTO, CAFFÈ E DIGESTIVO DELLA CASA
(BEVANDE ESCLUSE)

LE NOSTRE SPECIALITÀ A BASE DI CARNE

Antipasti di carne

NOVITÀ TAGLIERE DI FORMAGGI E SALUMI DEL MONTEFELTRO con crescia di Urbino e confettura di fichi	16,00
CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA	13,00
NOVITÀ CRESCIA DI URBINO	4,00

Primi piatti di carne

NOVITÀ PAPPARDELLE AL CINGHIALE con bacche di ginepro ed erbe aromatiche	12,00
TORTELLINI AL RAGÙ / ALLA BOSCAIOLA	11,50
TAGLIATELLINE AL RAGÙ	10,00
PENNE / TAGLIATELLINE AL POMODORO E BASILICO	7,50

Secondi piatti di carne

TAGLIATA DI BOVINO ARGENTINO SALE E ROSMARINO	270 gr ca	30,00
TAGLIATA DI BOVINO ARGENTINO RUCOLA E GRANA	270 gr ca	30,00
NOVITÀ COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE		17,50
COTOLETTA DI POLLO IMPANATA		11,00

L'ANGOLO VEGETARIANO E VEGANO

Le nostre proposte vegane...

PINZIMONIO DI ORTAGGI	8,00
JULIENNE DI VERDURE FRITTE	5,00
VERDURE COTTE SALTATE IN PADELLA	4,50
VERDURE GRIGLIATE	5,00
GIARDINETTO DI VERDURE	5,00

... e vegetariane

CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA	13,00
MOZZARELLINE FRITTE	5,50

Primi piatti vegani...

NOVITÀ CREMA DI CECI AL ROSMARINO con pepe di mulinello ed olio evo	9,50
SPAGHETTI CON VERDURE DELL'ORTO	9,50

... e vegetariani

GNOCCHI PESTO E PACHINO	10,50
-------------------------	-------

“Abbondante”: la voce abbondante comporta una maggiorazione di prezzo del 20%.

Il ristorante è lieto di offrire ai propri clienti menù personalizzati per cerimonie, cene aziendali e comitive.

PIZZERIA

Le nostre pizze sono preparate con una miscela di farine accuratamente selezionate: farina di mais e di cereali maltati tostati, farine integrali di frumento e di farro monococco; fiocchi di avena, semi di sesamo, di girasole e di lino, crusca di soia, glutine di frumento, pasta madre di segale essiccata.

In questo modo viene creato un impasto ipocalorico con alto contenuto di proteine vegetali utili ad abbassare i valori del colesterolo, con pochissimo lievito di birra e una lievitazione lenta e naturale la nostra pizza risulterà sempre croccante e ben digeribile come vuole la vera tradizione italiana.

Pizze tradizionali

PIZZA DELLA CASA	13,50
mozzarella di bufala e fior di latte, pomodori a datterino, rucola, scaglie di grana	
4 STAGIONI	10,00
pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, carciofini, funghi freschi, salsiccia, olive	
ADRIATICO	15,00
pomodoro, aglio, prezzemolo, capa santa, mazzancolle, cannolicchi, frutti di mare	
CAPRICCIOSA	10,50
pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, carciofini, funghi freschi, olive	
DIAVOLA	11,50
pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, salsiccia, funghi freschi	
FRUTTI DI MARE	11,50
pomodoro, mozzarella fior di latte, frutti di mare	
FUNGHI	8,00
pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi freschi	
GAMBERETTI	10,50
pomodoro, mozzarella fior di latte, gamberetti, salsa rosa	
L'ARMIDA	11,50
ottimo piazzamento al campionato mondiale della pizza 2013	
pomodoro, mozzarella nostrana, dadolata di pecorino fresco, pomodoro crudo, guancialetto saltato e punte di finocchietto selvatico	
MAMMAMIA	12,00
pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi freschi, speck, grana	

MARGHERITA	7,50
pomodoro, mozzarella fior di latte	
MARINARA	4,00
pomodoro, aglio, prezzemolo	
NAPOLETANA	9,50
pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi	
PORCINI	13,00
pomodoro, mozzarella fior di latte, porcini	
PROSCIUTTO COTTO	9,00
pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto	
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI	9,50
pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi freschi	
PROSCIUTTO CRUDO	11,00
pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo	
PROSCIUTTO CRUDO E FUNGHI	11,00
pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, funghi freschi	
SALAME PICCANTE	9,00
pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante	
SALSICCIA	8,50
pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia	
SALSICCIA E FUNGHI	9,00
pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia, funghi freschi	
TIROLESE	14,00
pomodoro, mozzarella fior di latte, emmenthal, speck, porcini	
TONNO E CIPOLLA	8,50
pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla	
VIENNESE	8,00
pomodoro, mozzarella fior di latte, wurstel	

Pizze bianche

SFIZIOSA	11,00
mozzarella fior di latte, gorgonzola, noci, radicchio, speck	
4 FORMAGGI	10,50
mozzarella fior di latte, gorgonzola, pecorino, emmenthal, grana	
BUFALINA	10,00
mozzarella di bufala e fior di latte, pendolini a ciliegia, basilico	
CICLISTA	3,00
sale, olio extravergine di oliva estratto a freddo e rosmarino	

ORTOLANA	9,00
mozzarella fior di latte, rucola, radicchio, pomodorini, funghi freschi	
PARMIGIANA	10,50
mozzarella fior di latte, pomodoro fresco, melanzane, salsiccia, grana	
SALENTINA	9,00
mozzarella fior di latte, salsiccia, cime di rapa leggermente piccanti	
VERDURE GRIGLIATE	9,50
mozzarella fior di latte, pomodorini a ciliegia, melanzane, zucchine, radicchio	
ZUCCHINE E GAMBERETTI	10,50
mozzarella fior di latte, gamberetti, zucchine	

PIZZERIA SENZA GLUTINE

Tutte le nostre pizze sono disponibili anche senza glutine, il nostro è un impasto di frumento deglutinato, ma per chi fosse intollerante al frumento offriamo in alternativa un impasto a base di riso e mais. L'impasto senza glutine comporta la maggiorazione di euro 1,00 al prezzo di listino.

AGGIUNTA DI PROSCIUTTO CRUDO	3,00
AGGIUNTA DI MOZZARELLA	2,00
AGGIUNTA DI MOZZARELLA DI BUFALA	3,00

BIRRE IN ABBINAMENTO AI NOSTRI PIATTI

“BLANCHE DE NAMUR” - WITBIER (BELGIO)	0,33 lt	4,50
abbinamento consigliato con pizze bianche e primi piatti bianchi a base di pesce		
“LEFFE” ROSSA - BIRRA D'ABBAZIA (BELGIO)	0,33 lt	5,00
abbinamento consigliato con pizze rosse e primi piatti rossi a base di pesce		
“AUGUSTINER EDELSTOFF” – LAGER (GERMANIA)	0,50 lt	6,50
abbinamento consigliato con pizze rosse e primi piatti rossi a base di pesce		
“DAB” NON FILTRATA - DORTMUNDER (GERMANIA)	0,50 lt	5,00
abbinamento consigliato con secondi a base di pesce		

I NOSTRI DESSERT FATTI IN CASA

SEMIFREDDO PISTACCHIO E MANDORLE CON SALSA VANIGLIA	5,50
SEMIFREDDO ALLA NUTELLA	5,50
BROWNIE AL CIOCCOLATO FONDENTE	5,50
CREMA CATALANA	5,00
PANNA COTTA frutti di bosco, menta, caramello, fragola, cioccolato	5,00
TIRAMISÙ	5,00
DOLCI SECCHI ARTIGIANALI E VIN SANTO	5,00

I classici

TARTUFO NERO / BIANCO	5,00
SORBETTO AL LIMONE / CAFFÈ	2,50

Frutta

ANANAS	4,50
--------	------

CAFFETTERIA

CAFFÈ/DECAFFEINATO	1,50
CAFFÈ D'ORZO O CAFFÈ AL GINSENG	2,00
MORETTA	3,00

Digestivi

AMARI NAZIONALI	4,00
UNICUM, PETRUS, VARNELLI, VECCHIA ROMAGNA, RUM, GLEN GRANT, JACK DANIEL'S	4,50
CHIVAS REGAL	5,00

Distillati

GRAPPA 903 "BONAVENTURA MASCHIO"	4,50
ANTICO ALAMBICCO "GIORI"	4,50
CHARDONNAY "GIORI"	4,50
MOSCATO "GIORI"	4,50

MENÙ SENZA GLUTINE

Antipasti di mare freddi

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI FREDDI	16,00
PESCE SPADA AFFUMICATO CON PATATE PREZZEMOLATE	18,50
INSALATA DI SEPPIA con gamberi e verdure croccanti	13,00
COCKTAIL DI GAMBERI IN SALSA ROSA	11,50
CRUDITÉ DI OSTRICHE selezione "Krystale"	cad. 6,00
ASTICE DI CATTURA cotto a bassa temperatura alla catalana su prenotazione - minimo 2 porzioni	35,00
NOVITÀ PIADINA VUOTA	4,00

Antipasti di mare caldi

GRAN DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI CALDI	16,00
GRATIN DI MOLLUSCHI	15,50
RAGUSE ALLA MAROTTESE	12,00
SOUTÈ DI VONGOLE	10,00
SOUTÈ DI COZZE	10,00

Antipasti di carne

NOVITÀ TAGLIERE DI FORMAGGI E SALUMI DEL MONTEFELTRO con piadina e confettura di fichi	16,00
CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA	13,00
NOVITÀ PIADINA VUOTA	4,00

Le nostre proposte vegane...

PINZIMONIO DI ORTAGGI	8,00
JULIENNE DI VERDURE FRITTE	5,00
VERDURE COTTE SALTATE IN PADELLA	4,50
VERDURE GRIGLIATE	5,00
GIARDINETTO DI VERDURE	5,00

... e vegetariane

CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA	13,00
--	-------

Primi piatti di pesce

TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE BIANCHE con crostacei e molluschi	13,50
RISOTTO AL RAGÙ DI MARE ROSSO	12,50
GNOCCHI CON SEPPIA, CALAMARI, GAMBERI E POMODORINI	13,00
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO ROSSO piatto non disponibile in giorni prefestivi, festivi e nei servizi di maggiore affluenza	13,00
POLENTA AL PROFUMO DI MARE piatto non disponibile in giorni prefestivi, festivi e nei servizi di maggiore affluenza	10,00
SPAGHETTI CON ASTICE DI CATTURA su prenotazione - minimo 2 porzioni	35,00
LA NOSTRA PAELLA con pesci speziati, crostacei e molluschi, accompagnati da verdure su prenotazione - minimo 2 porzioni	18,00

Primi piatti di carne

NOVITÀ TAGLIATELLE AL CINGHIALE con bacche di ginepro ed erbe aromatiche	12,00
TORTELLINI AL RAGÙ / ALLA BOSCAIOLA	11,50
TAGLIATELLE AL RAGÙ	10,00
SPAGHETTI / TAGLIATELLE AL POMODORO E BASILICO	7,50

Primi piatti vegani...

NOVITÀ CREMA DI CECI AL ROSMARINO con pepe di mulinello ed olio evo	9,50
SPAGHETTI CON VERDURE DELL'ORTO	9,50

... e vegetariani

GNOCCHI PESTO E PACHINO	10,50
-------------------------	-------

Secondi piatti di pesce

GRIGLIATA DI SCAMPI	all'etto 13,00
GRIGLIATA MISTA secondo reperibilità di mercato	24,00
SPIEDINI, GAMBERI E CALAMARI COTTI ALLA GRIGLIA	16,00
FRITTURA MISTA DELL'ADRIATICO	17,00
FRITTURA CALAMARI E GAMBERETTI	18,00
SARDONCINI SCOTTADITO	12,00
SPIGOLA / ORATA DI ORBETELLO CUCINATA AL FORNO con tricolore di verdure	porz. 650 gr ca 32,00
PESCATO PREGIATO CUCINATO AL FORNO con tricolore di verdure	porz. 450 gr ca 30,00
DEGUSTAZIONE DI GRIGLIATA E FRITTURA piatto non disponibile in giorni prefestivi, festivi e nei servizi di maggiore affluenza	22,50
BRODETTO su prenotazione	25,00

Secondi piatti di carne

TAGLIATA DI BOVINO ARGENTINO SALE E ROSMARINO	270 gr ca 30,00
TAGLIATA DI BOVINO ARGENTINO RUCOLA E GRANA	270 gr ca 30,00
COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE	17,50
COTOLETTA DI POLLO IMPANATA	11,00

Contorni

INSALATA VERDE / MISTA	4,00
PATATE FRITTE	5,00
VERDURE COTTE SALTATE IN PADELLA	4,50
VERDURE FRITTE DELLA CASA	5,00
VERDURE GRIGLIATE	5,00
PINZIMONIO	8,00

Dolci

SEMIFREDDO PISTACCHIO E MANDORLE CON SALSA VANIGLIA	5,50
SEMIFREDDO ALLA NUTELLA	5,50
BROWNIE AL CIOCCOLATO FONDENTE	5,50
CREMA CATALANA	5,00
PANNA COTTA	5,00
frutti di bosco, menta, caramello, fragola, cioccolato	
TIRAMISÙ	5,00
SORBETTO AL LIMONE / CAFFÈ	2,50
DOLCI SECCHI SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E VIN SANTO	5,00

VINI DELLA CASA

BIANCHELLO DEL METAURO DOC	in bottiglia	0,75 lt	11,50
Terracuda	2/3 di bottiglia (in caraffa)	0,5 lt	8,00
	1/3 di bottiglia (in caraffa)	0,25 lt	4,00
	calice		3,00
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI	in bottiglia	0,75 lt	13,00
Vigne di Leo	2/3 di bottiglia (in caraffa)	0,5 lt	9,00
	1/3 di bottiglia (in caraffa)	0,25 lt	4,50
	calice		3,50
PASSERINA MARCHE IGT	in bottiglia	0,75 lt	12,00
Bastianelli	2/3 di bottiglia (in caraffa)	0,5 lt	8,50
	1/3 di bottiglia (in caraffa)	0,25 lt	4,50
	calice		3,00
VINO FRIZZANTE DOC	in caraffa	1 lt	8,50
	in caraffa	0,5 lt	5,00
	in caraffa	0,25 lt	3,00
	calice		2,50
FRATTE ROSSO IGT	in bottiglia	0,75 lt	11,00
Terracuda	2/3 di bottiglia (in caraffa)	0,5 lt	7,50
	1/3 di bottiglia (in caraffa)	0,25 lt	4,00
	calice		3,00

BAR

BIRRA ALLA SPINA	0,2 lt/0,4 lt/1 lt	3,00/5,00/9,50
COCA COLA ALLA SPINA	0,2 lt/0,4 lt/1 lt	2,50/4,00/8,00
BIRRA MORETTI	0,66 lt	4,00
BIRRA ANALCOLICA	0,33 lt	3,50
BIBITE IN LATTINA		2,50
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Thè alla pesca e al limone		
ACQUA IMBOTTIGLIATA	0,75 lt	2,25
FERRARELLE		2,50