

ristorante







# Lupo di Mare



tel 3475458184






## Gli antipasti

€

	Insalata di mare	12
	Polpo alla mediterranea (Polpo, capperi, olive taggiasche, pomodorini)	13
	Burrata e Alici	12
	Sauté di Cozze	13
	Sauté di frutti di mare	15
	Zuppetta di Polpetti	13
	Antipasto Lupo di Mare (PER 2 PERSONE) (Insalata di mare, ostrica, parmigiana di mare, gamberi in pasta kataifi, carpaccio di pesce, bocconcini di pesce fritti dorati, filetti in frittura panko, antipasto del giorno)	32

## Il crudo








€

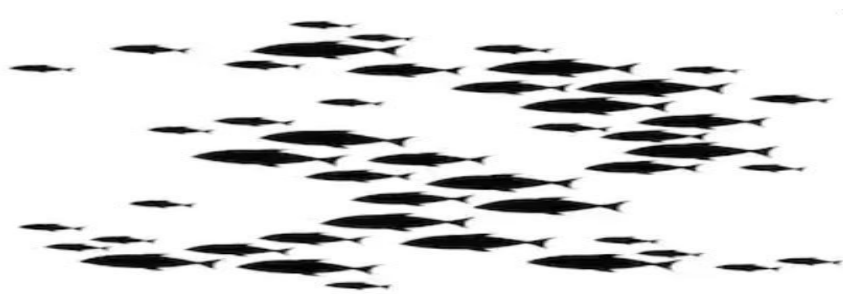
	Crudo del Tirreno (2 scampi, 2 gamberi rossi, 2 ostriche, tartare e carpaccio di pesce)	25
	Carpaccio del giorno	14
	Ostrica (al pezzo)	3
	Gamberi rossi (al pezzo)	3
	Scampetti (al pezzo)	3



## I primi piatti

€

 Tagliolini ai frutti di mare	13
 Spaghetti alle Vongole	13
 Risotto alla pescatora	13
 Strigoli con Spigola, lime e menta	14
 Gnocchetti alla crema di Scampi	12
 Tonnarelli del Lupo di Mare	16
 Tagliolini all'Astice	20










In mancanza di alimenti freschi verranno utilizzati prodotti abbattuti o congelati.

La carta degli ingredienti e degli allergeni è visibile alla cassa


## I secondi piatti

€

 Calamari alla griglia	14
 Polpo alla griglia con cipolla caramellata e capperi	18
 Pesce fresco di allevamento alla griglia	15
 Grigliata di pesce	25
(1 scampo, 1 gamberone, 1 calamaro, 1 pesce bianco)	
 Freschissimo pescato locale di giornata	60/80KG
 Scampi (al pezzo)	5
 Gamberoni (al pezzo)	4

## Le nostre fritture




€

 Frittura di Calamari	14
 Frittura di Calamari e Gamberi	24
 Frittura di paranza	25
 Fritto misto del Lupo di Mare	20
(calamari, gamberi, paranza e alici)	







## I contorni

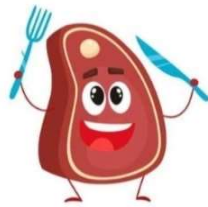
€

 Insalata mista	4
 Verdura in foglia di giornata ripassata in padella	5
 Verdure grigliate	5
Patate arrosto	5
Patatine fritte	5

### Il menù bambini






€

 Prosciutto crudo e bufala	9
 Penne al pomodoro	7
 Penne olio e parmigiano	5
Tortellini con panna e prosciutto	8
 Cotoletta alla milanese	8
Filetto di Merluzzo fritto	8



### Le alternative al pesce

€

 Tagliere del norcino	10
 Caprese	10
 Tonnarelli con pachino e rucola	10
Ravioli di burrata con pachino e basilico	14
 Tagliata di Manzo con scaglie di sale	16
 Controfiletto di Manzo	16

### Per concludere il pasto

€

Dessert	4/6
 Frutta	3/5
Sorbetto	4

<b>Lazio</b>	€
Sant'Isidoro Sora Luisa Pinot Bianco IGP 13% vol	22
Sant'Isidoro Tatia Bianco DOP 12% vol	10
Etruscaia Bibi 2017 Malvasia IGT 11.5% vol	18
Etruscaia Viò 2017 Viogner Barrique IGT 13% vol	20
Tenuta Ronci O' di Nè Chardonnay IGP 13.5% vol	16
Tenuta Ronci Manti Chardonnay Barrique IGP 13.5% vol	25
Falesco Poggio dei Gelsi DOP 12.5% vol	16
Falesco Tellus Chardonnay IGP 12.5% vol	18
Falesco Tellus Rosato Syrah IGP 12.5% vol	18
Cotarella Ferentano Roschetto Barrique IGP 13% vol	35
Sergio Mottura Poggio della Costa Grechetto IGT 14% vol	25
Sergio Mottura Latour A Civitella Grechetto Barrique IGT 14% vol	35
Stefanoni Colle de Poggieri Moscato Secco IGP 13% vol	17
Cincinnati Castore Bellone IGT 13% vol	13
<b>Umbria</b>	€
Antinori Castello della Sala Cervaro Chardonnay-Grechetto Barrique IGT 12.5% vol	60
Antinori Castello della Sala Bramito Chardonnay Barrique IGT 12% vol	25
Castello di Corbara Grechetto IGT 13% vol	16
<b>Abruzzo</b>	€
Tenuta Ulisse Pecorino IGP 13% vol	17
Tenuta Ulisse Cococciola IGP 13% vol	17
Tenuta Ulisse Passerina IGP 13% vol	17

**Sardegna** €

Surrau Vermentino di Gallura DOCG 13% vol	16
Surrau Sciala Vermentino Vendemmia Tardiva Barrique DOCG 14.5% vol	40

**Friuli Venezia Giulia** €

Alturis Ribolla Gialla IGP 12.5% vol	17
Alturis Chardonnay IGP 12.5% vol	17
Alturis Sauvignon IGP 12.5% vol	17
Alturis Muller Thurgau IGP 12.5% vol	17
Alturis Traminer aromatico IGP 12.5% vol	17
Alturis Pinot Grigio IGP 12.5% vol	17

**Trentino Alto Adige** €

Tiefenbrunner Gewurtztraminer DOC 13.5% vol	27
Tiefenbrunner Pinot Bianco Weissburgunder DOC 13% vol	24
Tiefenbrunner Muller Thurgau DOC 13% vol	24



<b>Le 375 cl</b>	<b>€</b>
Santa Cristina Campogrande Antinori Orvieto Classico DOC 12% vol	6
Falesco Poggio dei Gelsi DOP 12.5% vol	9
Falesco Tellus Chardonnay IGP 12.5% vol	10
Tiefenbrunner Gewurtztraminer DOC 13.5% vol	15
Tiefenbrunner Muller Thurgau DOC 13% vol	14
Sergio Mottura Muffo 2016 Grechetto Passito Barrique IGT 13.5% vol	35

<b>Le bollicine</b>	<b>€</b>
Solandia frizzante delle Venezie IGT 11 % vol	10
Mionetto Vivo vino bianco Spumante Extra Dry 11% vol	12
Mionetto Sergio Cuvee DOCG 11% vol	16
La Tordera Otreval Valdobbiadene Brut DOCG 12% vol	21
La Tordera Tittoni Valdobbiadene DOCG 11.5% vol	22
Endrizzi Pian Castello Trento doc Brut Riserva Millesimato 2016 13% vol	35
Cuvee Prestige Ca' del Bosco Franciacorta 12.5% vol	48
Laurent Perrier Brut Champagne 12% vol	50
Laurent Perrier Grand Siecle Champagne 12.5% vol	200

<b>I calici</b>	<b>€</b>
Tenuta Ronci O' di Nè Chardonnay IGP 13.5% vol	4
Cincinnati Castore Bellone IGT 13% vol	4
Surrau Vermentino di Gallura DOCG 13% vol	4
Alturis Ribolla Gialla IGP 12.5% vol	5
Cotarella Ferentano Roschetto Barrique IGP 13% vol	7



<b>I rossi</b>	€
Santa Maria Frescobaldi Morellino di Scansano DOCG 13% vol	16
Brugnoli Kalus Merlot Biologico IGT 14% vol	14
Falesco Vitiano Cabernet Sauvignon IGP 13.5% vol	13
Tenuta Ronci Veste Porpora IGP 13.5% vol	16
Tenuta Sant'Isidoro Larth DOP 13% vol	11
<b>Le bevande</b>	€
Acqua Minerale	2.5
Bevande in lattina 33cl	3
Bevande in bottiglia 1 l	4
Birra 33 cl	3
Birra 66 cl	5
Caffè	1
Digestivi della casa	3
Whisky, Liquori esteri	4/7