



La FATTORIA

del MARE

PESCE & PIZZA





MENU DI PESCE / FISH MENU

MINI MARE

€ 26,00

Antipasto di Mare / *Seafood starters*

Risotto alla Marinara / *Seafood risotto*

2 Spiedini di Pesce / *2 fish kebabs*

Insalata o Patate Fritte / *Salad or French fried potatoes*

Caffè / *Coffee*

PESCATORE

€ 36,00

Antipasto "Misto Mare" Freddo / *Cold mixed fish starter*

Bis di Primi di Pesce / *Two fish first courses*

Fritto Misto dell'Adriatico + 1 Spiedino di pesce / *Mixed fried Adriatic fish + 1 Fish kebab*

Contorno a scelta / *Choice of side dish*

Sorbetto al Limone / *Lemon sorbet*

Caffè / *Coffee*

ADRIATICO

€ 42,00

Antipasto "Misto Mare" Caldo e Freddo / *Hot and cold mixed fish starter*

Bis di Primi di Pesce / *Two fish first courses*

Sorbetto al Limone / *Lemon sorbet*

Grigliata Mista di Pesce / *Mixed grilled fish*

Contorno a scelta / *Choice of side dish*

Caffè / *Coffee*



MENU DI CARNE / MEAT MENU

TURISTICO

€ 20,00

Antipasto di Salumi / *Mixed salami and cold meats*

Tagliatelle al Ragù / *Noodles with meat sauce*

Scaloppina o Cotoletta alla Milanese / *Escalope or Milanese cutlet*

Patate Fritte / *French fried potatoes*

Caffè / *Coffee*

CONTADINO

€ 28,00

Assortimento di Piadine e Bruschette / *Mixed filled piadina and canape's*

Bis di Primi di Carne / *Two meat first courses*

Tagliere di Salumi e Formaggi / *Salami and cheese platter*

Contorno a scelta / *Choice of side dish*

Dessert / *Dessert*

Caffè / *Coffee*

ROMAGNOLO

€ 30,00

Antipasto di Salumi / *Mixed salami and cold meats*

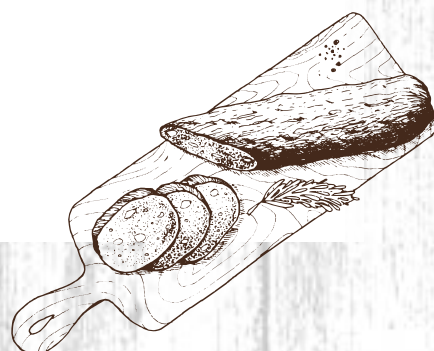
Bis di Primi di Carne / *Two meat first courses*

Grigliata Mista di Carne / *Mixed grilled meat*

Contorno a scelta / *Choice of side dish*

Dessert / *Dessert*

Caffè / *Coffee*





ANTIPASTI DI PESCE / FISH STARTERS

CALDI / HOT STARTERS

Vongole alla marinara <i>Clams a la mariniera</i>	€ 11,00
Cozze alla marinara, pepate o alla tarantina <i>Mussels a la mariniera, with pepper or tarantina- style</i>	€ 11,00
Lumachine alla romagnola <i>Romagna-style sea snails</i>	€ 10,00
Saute' di cozze o vongole <i>Sauteed mussels or giant clams</i>	€ 12,00
Zuppa di farro con code di gamberi e molluschi <i>Spelt soup with prawns and shellfish</i>	€ 11,00
Totanini fritti in letto di rucola all'aceto balsamico <i>Fried baby squid on a bed of rocket dressed with balsamic vinegar</i>	€ 12,00

FREDDI / COLD STARTERS

Sardoncini marinati <i>Marinated anchovies</i>	€ 10,00
Insalata di mare <i>Seafood salad</i>	€ 13,00
Cocktail di gamberi in salsa rosa <i>Prawn cocktail</i>	€ 11,00
Pesce spada marinato <i>Marinated swordfish</i>	€ 11,50
Salmone marinato all'erba cipollina <i>Marinated salmon with chives</i>	€ 11,00
Salmone marinato agli agrumi e cannella <i>Salmon marinated in citrus fruits and cinnamon</i>	€ 12,00
Salmone affumicato <i>Smoked salmon</i>	€ 11,50





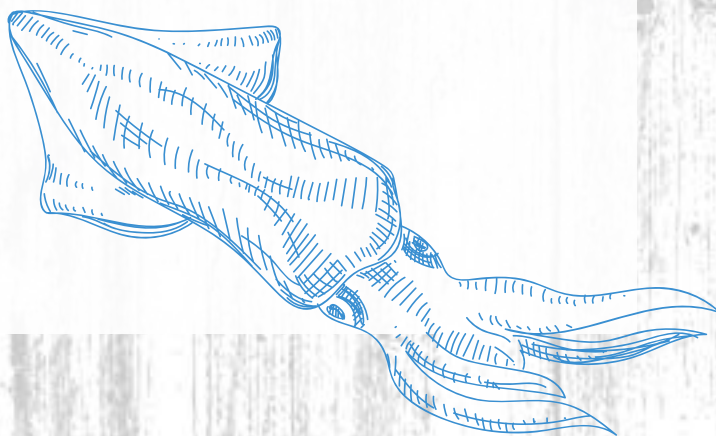
Canocchie olio e limone <i>Squills with olive oil and lemon</i>		€ 13,50
Polpo con patate <i>Octopus with potatoes</i>		€ 14,00
Tartare di tonno <i>Tuna tartare</i>		€ 16,00
Crudità di mare <i>Raw seafood and fish selection</i>		€ 30,00 *
Ostriche <i>Oysters</i>	1 pezzo <i>1 oyster</i>	€ 3,00

ASSORTIMENTI / ASSORTMENT OF STARTERS

"Misto mare" caldo <i>Hot mixed fish starter</i>		€ 14,00
"Misto mare" freddo <i>Cold mixed fish starter</i>		€ 16,00
"Misto mare" caldo e freddo <i>Hot and cold mixed fish starter</i>		€ 20,00

- * Preparazione minima per 2 persone. Il prezzo indicato è per la singola persona.

* For at least 2 persons. Price for each person.





PRIMI DI PESCE / FISH FIRST COURSES

Spaghetti alle vongole € 12,50
Spaghetti with giant clams

Risotto alla marinara € 13,00
Risotto with shellfish

Gnocchi gamberetti e pesto € 13,00
Gnocchi with shrimps and pesto

Strozzapreti alle canocchie € 13,00
Noodles with squill

Passatelli asciutti alla marinara € 14,00
Passatelli with shellfish

Chitarre ai gamberi, formaggio di fossa e zucchine € 13,00
Spaghetti "chitarra" with prawns, fossa cheese and courgettes

Gnocchi agli scampi € 13,00
Gnocchi with scampi

Tagliolini al salmone € 12,50
Egg noodles with salmon

Spaghetti allo scoglio € 14,00
Spaghetti with shellfish

Tagliolini ai frutti di mare € 14,00
Tagliolini with seafood sauce (shelled)

Strozzapreti mare e monti € 14,00
Strozzapreti with seafood and mushrooms

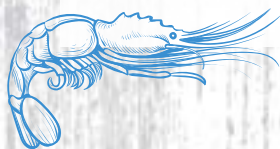
Spaghetti alla carbonara di mare € 14,00
Spaghetti Carbonara with seafood

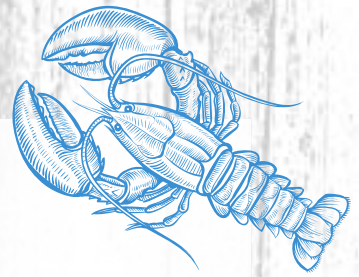
Tortelloni salmone e radicchio € 15,00
Ravioli with salmon and chicory



PIATTO DEL CUORE, ogni volta che viene ordinato questo piatto noi della Fattoria doniamo 1 euro di beneficenza all' associazione Cuore 21

Strozzapreti calamaretti e mazzancolle € 14,00
Noodles with squid and prawns





Tagliolini ai crostacei <i>Egg noodles with crustaceans</i>	€ 14,50
---	---------

Tagliolini con sfilettato di pesce <i>Tagliolini with fish fillets</i>	€ 14,00
--	---------

Spaghetti al grillo (astice) <i>Spaghetti with squill</i>	€ 22,00
---	---------

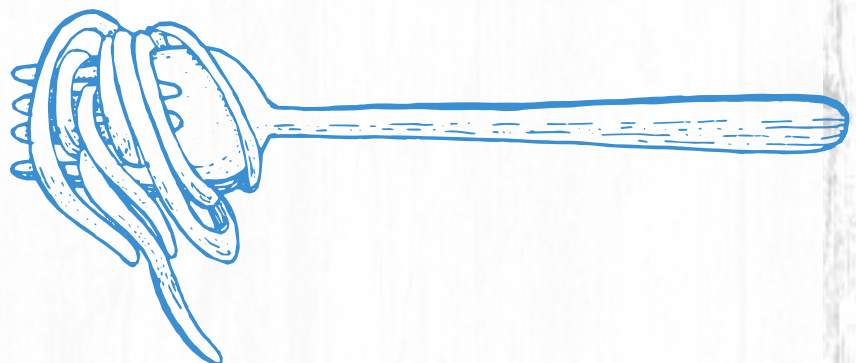
Mezzemaniche al grillo (astice) <i>Mezzemaniche with squill</i>	€ 22,00
---	---------

Spaghetti all'aragosta <i>Spaghetti with lobster</i>	€ 26,00 *
--	-----------

Bis di primi di pesce <i>Two fish first courses</i>	€ 15,00 *
---	-----------

Strozzapreti alle canocchie, Tagliolini ai frutti di mare <i>Noodles with squill, Tagliolini with seafood sauce (shelled)</i>	
---	--

* Preparazione minima per 2 persone. Il prezzo indicato è per la singola persona.
* For at least 2 persons. Price for each person.





SECONDI DI PESCE / FISH MAIN COURSES

Frittura dell'adriatico <i>Mixed fried adriatic fish</i>	€ 16,00
--	---------

Spiedini misti <i>Mixed kebabs</i>	3 pezzi <i>3 pieces</i>	€ 12,00
--	-----------------------------------	---------

Grigliata mista <i>Mixed grilled fish</i>	€ 21,00
---	---------

Mazzancolle o scampi alla griglia o al sale <i>Prawns or scampi, grilled or baked in a salt crust</i>	€ 21,00
---	---------

Grigliata di crostacei / <i>Grilled shellfish</i>	€ 31,00
1/2 Grillo (astice), spiedino di gamberi, mazzancolle, scampo, cappasanta 1/2 Squill, shrimp kebab, prawns, scampi, scallops	

Cappesante alla griglia <i>Grilled scallops</i>	4 pezzi <i>4 pieces</i>	€ 14,00
---	-----------------------------------	---------

Cozze gratinate <i>Mussels au gratin</i>	€ 10,00
--	---------

Sardoncini alla griglia <i>Grilled anchovies</i>	€ 11,00
--	---------

Filetto di tonno alla griglia <i>Grilled fillet of tuna</i>	€ 14,50
---	---------

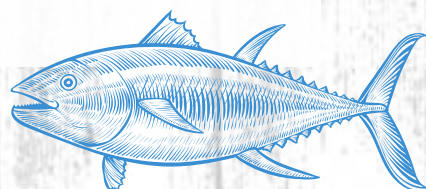
Sogliola alla griglia <i>Grilled sole</i>	€ 14,00
---	---------

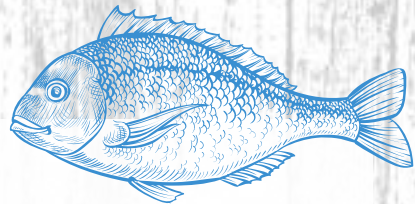
Canocchie gratinate <i>Squills au gratin</i>	€ 13,00
--	---------

Coda di rospo (rana pescatrice) alla griglia <i>Grilled angler fish</i>	€ 14,50
---	---------

Molluschi misti gratinati <i>Mixed shellfish au gratin</i>	€ 16,00
--	---------

Guazzetto di crostacei <i>Shellfish stew</i>	€ 20,00
--	---------





PESCE FRESCO DELL'ADRIATICO
FRESH FISH FROM THE ADRIATIC SEA

Branzino alla griglia <i>Sea bass grilled</i>	€ 21,00
Orata alla griglia <i>Sea bream grilled</i>	€ 20,00
Rombo alla griglia <i>Turbot grilled</i>	€ 24,00
Branzino con verdure <i>Sea bass with vegetables</i>	€ 23,00
Orata alla mediterranea <i>Mediterranean sea bream</i>	€ 22,00
Rombo in crosta di patate <i>Turbot in a potato crust</i>	€ 26,00

CROSTACEI DALL'ACQUARIO
SHELL FISH FROM THE AQUARIUM

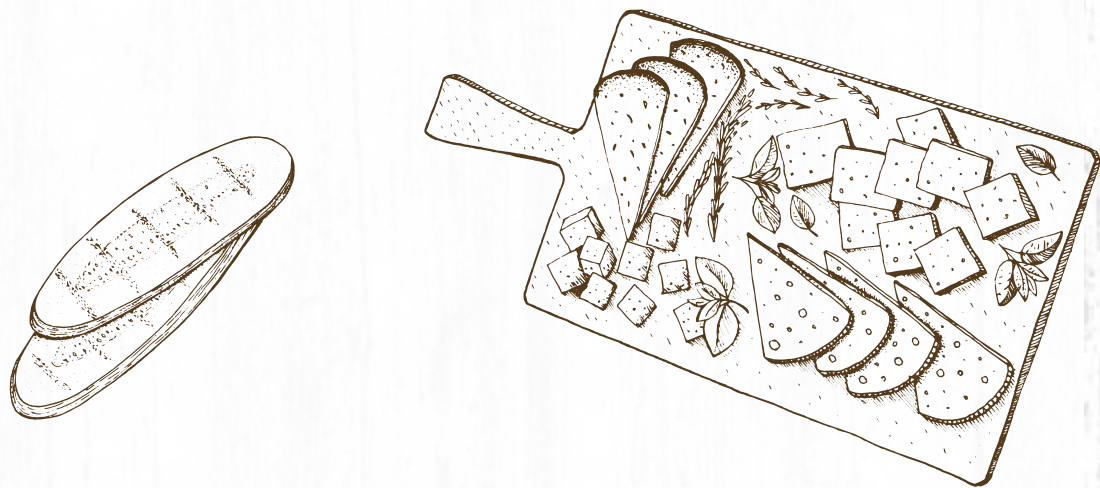
Grillo (astice) alla griglia o alla catalana <i>Grilled or catalan-style squill</i>	all'etto <i>per 100gr</i>	€ 7,50
Aragosta alla griglia o alla catalana <i>Grilled or catalan-style lobster</i>	all'etto <i>per 100g</i>	€ 13,50
Catalana di crostacei con grillo <i>"Catalan style" shellfish with squill</i>		€ 40,00 *

* Preparazione minima per 2 persone. Il prezzo indicato è per la singola persona.
* For at least 2 persons. Price for each person.

ANTIPASTI DI CARNE E FORMAGGI

MEAT AND CHEESE STARTERS

Tagliere di salumi e formaggi <i>Salami and cheese platter</i>	€ 12,00
Affettato misto <i>Assorted cold cuts</i>	€ 9,50
Prosciutto e melone <i>Parma ham and melon</i>	€ 10,00
Bresaola con rucola e grana <i>Bresaola (thinly sliced salt beef) with rocket and parmesan cheese</i>	€ 10,00
Carpaccio di filetto con rucola, grana e funghi freschi <i>Thinly sliced raw beef with rocket, parmesan cheese and fresh mushrooms</i>	€ 18,00
Tagliere di formaggi con verdure alla griglia <i>Cheese platter with grilled vegetables</i>	€ 10,00
Tagliere di formaggi con marmellata e miele <i>Cheese platter with jams and honeys</i>	€ 9,50
Tagliere di formaggi misti <i>Mixed cheese platter</i>	€ 7,50





PRIMI DI CARNE E VERDURE

MEAT AND VEGETABLE FIRST COURSES

Spaghetti alla carbonara € 9,00
Spaghetti with eggs and bacon

Passatelli in brodo € 10,00
Passatelli in broth

Lasagne alla bolognese € 10,00
Lasagne with bolognese meat sauce

Zuppa di verdure € 8,00
Vegetable soup

Tortellini in brodo € 10,00
Ravioli in broth

Tagliolini alle verdure € 9,00
Tagliolini with vegetables

Ravioli burro e salvia € 10,00
Ravioli with butter and sage

Tagliatelle al ragù € 9,00
Egg noodles with meat sauce

Gnocchi al gorgonzola e noci € 10,00
Gnocchi with gorgonzola cheese and walnuts

Tortellini alla panna e prosciutto € 10,00
Tortellini pasta parcels with ham and cream

Tortellini pasticciati o al ragu' € 10,00
Ravioli with cream or meat sauce

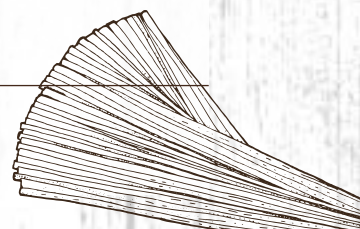
Tagliatelle alla boscaiola € 10,00
Egg noodles with mushrooms

Passatelli con speck e rucola € 10,00
Passatelli with smoked ham and rocket

Ravioli pesto e pendolini € 10,00
Ravioli with pesto and cherry tomatoes

Bis di primi di carne € 12,00*
Two meat first courses

Lasagne alla bolognese, Tortellini alla panna



SECONDI DI CARNE / MEAT MAIN COURSES

Grigliata mista <i>Mixed grill</i>		€ 14,50
Spiedini di carne con patate fritte <i>Meat kebabs with fried potatoes</i>	2 pezzi <i>2 pieces</i>	€ 10,00
Salsiccia con patate fritte <i>Sausages with fried potatoes</i>	3 pezzi <i>3 pieces</i>	€ 9,00
Castrato alla griglia <i>Grilled mutton</i>		€ 11,00
Costarelle o braciole di maiale alla griglia <i>Grilled pork chops or cutlets</i>		€ 9,00
Scaloppine al vino bianco o al limone <i>Escalopes in white wine or with lemon</i>		€ 10,00
Scaloppine ai funghi <i>Escalopes with mushrooms</i>		€ 10,50
Paillard di vitello <i>Grilled sirloin of veal</i>		€ 10,50
Costata di manzo <i>Steak</i>		€ 16,00
Fiorentina <i>T-bone steak</i>	all'etto <i>per 100 gr</i>	€ 4,50
Filetto alla griglia <i>Grilled fillet steak</i>		€ 19,00
Filetto al pepe verde <i>Green pepper fillet</i>		€ 20,00
Filetto ai porcini <i>Fillet steak with boletus mushrooms</i>		€ 22,00



Tagliata alle verdure <i>Thinly-sliced beef with vegetables</i>	€ 18,00
Pollo fritto con patatine <i>Fried chicken with french fried potatoes</i>	€ 9,50
Cotoletta alla milanese con patate fritte <i>Milanese cutlet with french fried potatoes</i>	€ 9,50
Wurstel con senape e patate fritte <i>Frankfurters with mustard and french fried potatoes</i>	€ 9,00



PIATTI VEGETARIANI / VEGETARIAN DISHES

Tomino con verdure alla griglia
Tomino cheese with grilled vegetables

€ 8,00

MENU VEGETARIANO / VEGETARIAN MENU

€ 17,00

Assortimento di Piadine e Bruschette / *Mixed filled piadina and canapés*

Tagliolini alle Verdure / *Tagliolini with vegetables*

Tomino con Verdure alla Griglia / *Tomino cheese with grilled vegetables*

Caffé / *Coffee*

INSALATONE / SUPER SALADS

Caprese

€ 9,00

Pomodoro, mozzarella
Mozzarella cheese and tomato

Fattoria

€ 10,00

Radicchio, rucola, funghi freschi, scaglie grana
Chicory, rocket, fresh mushrooms, parmesan cheese

Nizzarda / Niçoise

€ 11,00

Insalata, tonno, uovo sodo, mozzarella, olive nere
Lettuce, tuna, hard-boiled egg, mozzarella cheese, black olives

Marittima

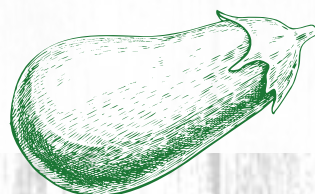
€ 11,00

Insalata, gamberi, mais, pendolini
Lettuce, prawns, sweet corn, cherry tomatoes

Orientale

€ 11,00

Insalata, radicchio rosso, germogli di soia, mais, feta
Lettuce, red radicchio, soya bean sprouts, , sweet corn, feta cheese



INSALATE E CONTORNI / SALADS AND VEGETABLES

Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€ 4,50
---	--------

Insalata radicchio e rucola <i>Chicory and rocket salad</i>	€ 4,50
---	--------

Pomodori e melanzane gratinate <i>Tomatoes and aubergines au gratin</i>	€ 5,00
---	--------

Frittura mista di verdure <i>Mixed fried vegetables</i>	€ 5,50
---	--------

Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	€ 5,00
--	--------

Verdure al vapore <i>Steamed vegetables</i>	€ 5,00
---	--------

Patate fritte <i>French fried potatoes</i>	€ 4,50
--	--------



PIZZA

PIZZE SPECIALI / SPECIAL PIZZAS

Riccione € 8,00
Pomodoro, alici, cipolla, prezzemolo
Tomato, anchovies, onion, parsley

Siciliana € 8,00
Pomodoro, acciughe, origano, pomodori siciliani
Tomato, anchovies, oregano, sicilian tomatoes

Campagnola € 9,00
Pomodoro, mozzarella, asparagi, melanzane, scaglie di grana
Tomato, mozzarella cheese, asparagus, aubergines, parmesan flakes

Gustosa € 9,00
Pomodoro, mozzarella, cotto, parmigiano, funghi freschi
Tomato, mozzarella cheese, ham, parmesan, fresh mushrooms

Bufalotta € 9,00
Pomodoro, mozzarella bufala, pomodori pendolini, basilico
Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil

Fumée € 9,00
Mozzarella, pancetta affumicata, provola affumicata
Mozzarella, smoked pancetta, smoked Provolone cheese

Fattoria € 11,00
Pomodoro, mozzarella, funghi, peperoni, carciofi, olive, cotto, salame, uovo
Tomato, mozzarella cheese, mushrooms, peppers, artichokes, olives, ham, salami, egg



PIZZE CLASSICHE / TRADITIONAL PIZZAS

Margherita € 5,50

Pomodoro, mozzarella

Tomato, mozzarella cheese

Marinara € 5,00

Pomodoro, aglio, prezzemolo, origano

Tomato, garlic, parsley, oregano

Napoletana € 6,50

Pomodoro, mozzarella, origano, acciughe

Tomato, mozzarella cheese, anchovies, oregano

Romana € 6,50

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano

Tomato, mozzarella cheese, anchovies, capers, oregano

Funghi € 7,00

Pomodoro, mozzarella, funghi

Tomato, mozzarella cheese, mushrooms

Prosciutto cotto € 7,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Tomato, mozzarella cheese, ham

Wurstel € 7,00

Pomodoro, mozzarella, wurstel

Tomato, mozzarella cheese, frankfurter sausage

Salame € 7,50

Pomodoro, mozzarella, salame

Tomato, mozzarella, salami

Salsiccia € 7,50

Pomodoro, mozzarella, salsiccia

Tomato, mozzarella cheese, sausage

Speck € 8,00

Pomodoro, mozzarella, speck

Tomato, mozzarella cheese, smoked ham

Diavola € 8,00

Pom., mozzarella, salame piccante

Tomato, mozzarella cheese, spicy salami

Tonno € 8,00

Pomodoro, mozzarella, tonno

Tomato, mozzarella cheese, tuna fish

Prosciutto crudo € 8,50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo

Tomato, mozzarella, parma ham

Prosciutto e funghi € 8,00

Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi

Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms

Salsiccia e funghi € 8,00

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi

Tomato, mozzarella, sausages, mushrooms

Tonno e cipolla € 8,50

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla

Tomato, mozzarella, tuna and onion

Speck e gorgonzola € 9,00

Pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola

Tomato, mozzarella, smoked ham, gorgonzola cheese

Gamberi e rucola € 9,50

Pomodoro, gamberi, rucola

Tomato, shrimps and rocket salad

Capricciosa € 8,50

Pomodoro, mozzarella, cotto, carciofi, funghi, peperoni

Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms, pickled artichokes, peppers

4 stagioni € 8,50

Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, olive

Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms, pickled artichokes, olives

4 formaggi € 8,50

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, provolone, parmigiano

mozzarella, gorgonzola, provolone and parmesan cheeses, and tomato

Vegetariana € 8,50

Pomodoro, mozzarella, asparagi, melanzane, zucchine, funghi

Tomato, mozzarella cheese, asparagus, aubergines, courgettes, mushrooms

Funghi porcini € 9,00

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini

Tomato, mozzarella cheese, boletus mushrooms

Frutti di mare € 9,50

Pomodoro, prezzemolo, gamberi, calamari, seppie, scampi

Tomato, parsley, shrimps, squid, cuttlefish, scampi

Calzone / Folded pizza "turnover" € 8,50

Pomodoro, mozzarella, funghi, cotto

Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms

Aggiunta di mozzarella di bufala / Supplement for buffalo-milk mozzarella € 1,50

FORNARINE / PLAIN PIZZA BREAD

Fornarina € 3,00

Olio, rosmarino

Olive oil, rosemary

Rucola e stracchino € 6,00

Olio, rosmarino, rucola e stracchino *

Olive oil, rosemary, cream cheese, rocket

Prosciutto crudo € 7,00

Olio, rosmarino, prosciutto crudo *

Olive oil, rosemary, Parma ham

Rustica € 8,00

Olio, rosmarino, mozzarella, crudo, rucola *

Olive oil, rosemary, mozzarella cheese, Parma ham, rocket

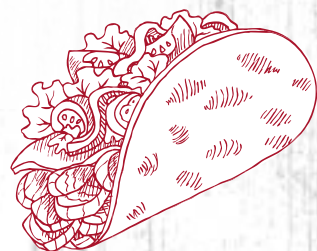
* tutte le farciture sono fuori cottura

* all the fillings added after cooking



PIADINE / FILLED PIADA BREAD

Piadina / Piadina	€ 1,50
Prosciutto crudo <i>With parma ham</i>	€ 5,50
Prosciutto cotto <i>With ham</i>	€ 5,00
Salame <i>With salami</i>	€ 5,00
Salsiccia <i>With sausages</i>	€ 5,00
Stracchino e rucola <i>With cream cheese and rocket</i>	€ 5,50
Mozzarella e pomodoro fresco <i>With mozzarella cheese and tomato</i>	€ 6,00
Prosciutto crudo e mozzarella <i>With parma ham and mozzarella cheese</i>	€ 6,00
Salame e mozzarella <i>With salami and mozzarella cheese</i>	€ 5,50
Prosciutto crudo, stracchino e rucola <i>With parma ham, cream cheese, and rocket</i>	€ 6,50
Prosciutto crudo, mozzarella e pomodoro <i>With parma ham, mozzarella cheese and tomato</i>	€ 6,50
Prosciutto cotto e fontina <i>With ham and fontina cheese</i>	€ 6,50
Salsiccia e mozzarella <i>With sausages and mozzarella cheese</i>	€ 6,50
Alla nutella <i>With nutella</i>	€ 5,00
Tagliere di piadine miste (piadina doppia) <i>Mixed piadina platter (double piadina)</i>	€ 10,00



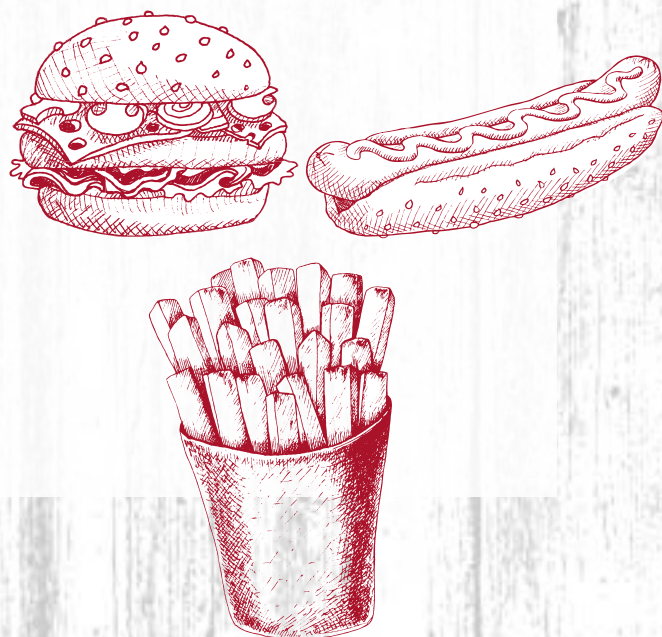
CROSTINI E BRUSCHETTE / CANAPES

Crostini campagnoli <i>Country-style canapès</i>	€ 6,50*
Crostini vegetariani <i>Vegetarian canapés</i>	€ 6,50*
Crostini di mare <i>Seafood canapès</i>	€ 7,50 *
Bruschetta aglio e olio <i>Toasted bread with olive oil and garlic</i>	€ 4,50
Bruschetta pomodoro, aglio e olio <i>Toasted bread with tomatoes, olive oil and garlic</i>	€ 5,50

* Preparazione minima per 2 persone. Il prezzo indicato è per la singola persona.
* For at least 2 persons. Price for each person.

PANINI / SANDWICHES

Hot dog con patatine fritte <i>Hot dog with french fried potatoes</i>	€ 5,50
Hamburger con patate fritte <i>Hamburger with french fried potatoes</i>	€ 6,00



VINI ALLA SPINA / WINES ON DRAUGHT

BIANCO FRIZZANTE O FERMO - ROSSO FERMO STILL OR SPARKLING WHITE WINE - STILL RED WINE



Caraffa grande <i>Large carafe</i>	€ 9,50
Caraffa media <i>Medium carafe</i>	€ 6,00
Caraffa piccola <i>Small carafe</i>	€ 4,00

BIRRA ALLA SPINA / BEER ON DRAUGHT

WARSTEINER (pils)

Piccola (20 cl) / <i>Small (20 cl)</i>	€ 3,50
Media (40 cl) / <i>Medium (40 cl)</i>	€ 5,50
Grande (1litro) / <i>Large (litre)</i>	€ 9,50

König ludwig keller (non filtrata)

Piccola (20 cl) / <i>Small (20 cl)</i>	€ 3,50
Media (40 cl) / <i>Medium (40 cl)</i>	€ 5,50
Grande (1litro) / <i>Large (litre)</i>	€ 9,50

BIRRA IN BOTTIGLIA / BOTTLED BEER

Menabrea bionda (33 cl)	Italia export		€ 3,50
Beck's (33 cl)	Germania	Lager chiara	€ 4,00
Bud (33 cl)	U.S.A.	Lager chiara	€ 4,00
Corona (33 cl)	Messico	Lager chiara	€ 4,50
Ceres strong ale (33 cl)	Danimarca	Doppio malto	€ 4,50
Erdinger (33 cl)	Germania	Weissbier	€ 5,00
Lefte radieuse (33 cl)	Belgio	Rossa	€ 5,00
Birra moretti (66 cl)	Italia	Chiara	€ 5,00



BEVANDE / BEVERAGES

BIBITE ALLA SPINA / SOFT DRINKS ON DRAUGHT

Piccola (30 cl) <i>small (30cl)</i>	€ 3,00
Grande (50 cl) <i>medium (50cl)</i>	€ 4,00
Caraffa (1 litro) <i>carafe (litre)</i>	€ 7,00

BIBITE IN LATTINA (33 CL) / CAN SOFT DRINKS

€ 3,00

SUCCHI 20 CL / FRUIT SQUASH

€ 2,50

APERITIVI / APERITIFS

Aperol, Crodino, Sanbitter	€ 2,00
Campari Soda	€ 3,00
Aperol Spritz	€ 4,50

ACQUA MINERALE / MINERAL WATER

Gassata o naturale / Still or sparkling

Grande (75 cl) <i>Large (75 cl)</i>	€ 3,00
Piccola (50 cl) <i>Small (50cl)</i>	€ 2,00



LIQUORI E DISTILLATI / LIQUEURS AND SPIRITS

LIQUORI - CREME - APERITIVI LIQUEURS - CREAMS - APERITIFS

Limoncello e liquori della casa	€ 3,00
Amari, Sambuca, Vermouth	€ 3,50
Petrus, Nocino, Baileys	€ 3,50

GRAPPE / EAUX-DE-VIE

Bianche, Monovitigno Frattina	€ 4,00
Prime Uve bianche	€ 4,00
Prime Uve nere	€ 4,00

BRANDY - COGNAC

Stravecchio Branca, Vecchia Romagna	€ 3,50
Courvoisier, Martell	€ 5,50
Carlos I, Gran Duque d'Alba	€ 6,00
Remy Martin, Cardenal Mendoza	€ 7,00

WHISKY

Glen grant, Jack Daniel's	€ 4,00
Macallan 8, Chivas 12	€ 5,00
Oban 14, Lagavulin 16	€ 7,00

RUM E ALTRI DISTILLATI / RUM AND DISTILLATES

Havana 3, Havana Especial, Pampero	€ 4,00
Havana 7, Pampero Aniversario	€ 5,00
Zacapa 23	€ 6,00

VODKA, TEQUILA, GIN	€ 3,50
---------------------	--------

CAFFETTERIA / COFFEE

Caffé espresso / Espresso coffee	€ 1,50
----------------------------------	--------

Orzo / Barley	€ 1,50
---------------	--------

Cappuccino	€ 2,50
------------	--------

Caffé corretto / Coffee with liqueur	€ 2,50
--------------------------------------	--------

Caffé shakerato / Iced coffee	€ 3,00
-------------------------------	--------

Irish coffee	€ 5,00
--------------	--------

Té / Tea	€ 2,50
----------	--------

Camomilla / Chamomile tea	€ 2,50
---------------------------	--------



TUTTI FRUTTI / FRUIT

Sorbetto della casa al limone o al caffè <i>Home-made lemon or coffee sorbet</i>	€ 2,50
Limone ripieno / <i>Lemon split</i>	€ 4,00
Cocco ripieno / <i>Coconut split</i>	€ 4,00
Fragole / <i>Strawberries</i>	€ 4,00
Fragole con panna / <i>Strawberries and cream</i>	€ 5,00
Macedonia di frutta fresca / <i>Fresh fruit salad</i>	€ 5,00
Macedonia con gelato / <i>Fresh fruit salad with ice cream</i>	€ 6,00
Frutta fresca di stagione / <i>Fresh fruit in season</i>	€ 4,00

PASTICCERIA / PASTRIES

Tortino al cioccolato <i>Chocolate tartlet</i>	€ 5,50
Tartufo nero o bianco / <i>Chocolate or vanilla truffle ice-cream</i>	€ 5,00
Tartufo affogato al caffè / <i>Truffle ice-cream with coffee</i>	€ 5,50
Tartufo affogato al grand marnier / <i>Truffle ice-cream with grand marnier</i>	€ 6,00
Profiteroles	€ 4,50
Meringa / <i>Meringue</i>	€ 4,50
Mousse al limone / <i>Lemon mousse</i>	€ 4,00

TORTE / CAKES

Torta della nonna / <i>Granny's cake</i>	€ 4,00
Torta ai frutti di bosco / <i>Fruit of the forest cake</i>	€ 4,00

GELATI / ICE-CREAM

Coppa gelato mista / <i>Ice-cream surprise (mixed flavours)</i>	€ 4,00
Affogato caffè / <i>Ice cream laced with coffee</i>	€ 5,00
Eiskaffee / <i>Coffee ice</i>	€ 5,00

SPECIALITÀ DELLA CASA / HOME SPECIALITIES

Panna cotta al caramello o ai frutti di bosco <i>Baked cream flavored with caramel or with fruits of the forest</i>	€ 6,00
---	--------

Mascarpone al caffè con scaglie di cioccolato <i>Coffee flavoured mascarpone with flakes of chocolate</i>	€ 6,00
---	--------

Mascarpone alla nutella <i>Mascarpone with nutella</i>	€ 6,00
--	--------

Dama bianca con frutti di bosco o fragole <i>Mascarpone mousse with fruits of the forest or with strawberries</i>	€ 6,00
---	--------

Dama bianca con cannella e succo d'arancia <i>Mascarpone mousse with cinnamon and orange juice</i>	€ 6,00
--	--------

Crema al limone con scorzette candite e biscottini al cacao <i>Lemon cream with candied peel and chocolate biscuits</i>	€ 6,00
---	--------

Parfait ai pinoli su salsa al moscato bianco <i>Pine kernel parfait served on a white muscat wine sauce</i>	€ 6,50
---	--------

Crema catalana <i>Catalan cream</i>	€ 6,00
---	--------

Crema ghiacciata al porto con perle di melone <i>Iced port flavoured cream with melon balls</i>	€ 6,50
---	--------

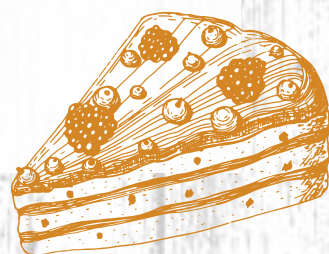
Carpaccio d'ananas con crema gelato e frutti di bosco <i>Thinly sliced pineapple with vanilla ice cream and fruits of the forest</i>	€ 6,00
--	--------

Terrina di ricotta dolce con frutta caramellata <i>Sweet ricotta cup with caramelised fruit</i>	€ 6,50
---	--------

Cialda con crema chantilly e frutti di bosco <i>Wafer with chantilly cream and fruits of the forest</i>	€ 6,00
---	--------

Zuppa inglese <i>Trifle</i>	€ 6,00
---------------------------------------	--------

Tiramisu'	€ 6,00
------------------	--------



CONTO / BILL ADDITION

Servizio e coperto / Service and cover charges

€ 2,50

Si prega di richiedere il conto al tavolo e pagare al cameriere. Per informazioni e chiarimenti il direttore di sala è a Vostra disposizione. I signori Clienti che desiderano pagare con carta di credito o banconat, o desiderano ricevere la fattura fiscale sono pregati di avvisare il cameriere al momento della richiesta del conto. I conti separati possono essere presentati solo nei momenti in cui le esigenze di servizio lo consentono. Si prega comunque di avvisare il cameriere al momento dell'ordinazione. Grazie per la vostra collaborazione.

Please ask for the bill at your table and pay the waiter. The maitre is at your disposal if you require any information. Clients wishing to pay by credit card or cash card, or who require an invoice for tax purposes, are requested to inform the waiter on asking for the bill. Separate bills may be supplied when possible; clients requiring separate bills should inform the waiter at the time of ordering. Thank you for your cooperation!

Si segnala ai signori clienti che in questo esercizio, ferma l'applicazione seguente dei prezzi, si servono carni, pesci, crostacei, molluschi, ortofrutticoli: freschi, surgelati e/o congelati; con riferimenti sia alle eventuali richieste specifiche dei clienti stessi, sia alle esigenze di organizzazione aziendale, sia alle condizioni di offerta e di reperibilità dei generi di mercato.

Clients are advised that this restaurant serves both fresh and frozen or deep-frozen meat, fish, crustaceans, shellfish, fruit and vegetables, according to clients' requests, to the organizational requirements of the restaurant, and to availability and market conditions. Prices are in keeping with these conditions.

I nostri piatti, a seconda della disponibilità del mercato e della stagione, possono contenere prodotti surgelati.

Our dishes, depending on market availability and season, may contain frozen products.

La FATTORIA
del MARE
PESCE & PIZZA

www.fattoria.net