



MENU'



" L'attesa è un tempo sospeso.
La magia della preparazione, la cura del dettaglio,
due gocce ancora di profumo...

L'incontro che sta lì, pronto ad assumere concretezza.
La potenza, più che la realtà."

Magnolia

PRANZO & CENA

INSALATA DI MARE 15.00 (allergeni 1-3-4-6-8-9)

insalatina di seppie e gamberi, julienne di carota, sedano,
olive taggiasche e pomodorini

cuttlefish and shrimp salad with carrot and celery julienne, cherry tomatoes and olives

INSALATA DI POLPO E CECI 15.00 (allergeni 1-6-8)

polpo, ceci, insalata, patate e pomodori secchi, con salsa rosa
octopus and chickpea salad with potatoes, dried tomatoes and pink sauce

MARE LOVE 20.00 (allergeni 1-3-4-6-8-14)

antipasto misto di mare con insalatina di seppie, polpo, alici marinate,
carpaccio di spada al pepe rosa e salmone affumicato

*mixed seafood appetizer with cuttlefish salad, octopus, marinated anchovies,
carpaccio of swordfish with pink pepper and smoked salmon*

CROSTINI

DI ALICI MARINATE (tre fette di pane) 13.00 (allergeni 1-6-8)

con cipolla rossa, pomodori e rucola

toasted bread with marinated anchovies with red onion, tomatoes and rocket

DI BACCALA' MANTECATO (tre fette di pane) 13.00 (allergeni 1-6-7-8)

con insalata e pomodori - *creamed cod with salad and tomatoes*

POLPETTE DI BACCALA' (5 pz.) 12.00 (allergeni 1-6-8)

con salsa agroolce - *rissole of dried codfish with sweet and sour sauce*

I PRIMI DEL GIORNO

dish of the day (allergeni 1-2-3-4-6-7-8-9-12-14)

GNOCCHETTO ALLO SCOGLIO BIANCO 15.00

TAGLIOLINO ALLE VONGOLE 15.00

I FRITTI LOVE

MEAT FRY 15.00 (allergeni 1-2-3-4-7-8-14)

petto ed alette di pollo, con olive all'ascolana, chips di patata e verdure miste

chicken breast and wings, stuffed olives, potato chips and mixed vegetables

FISH FRY 17.00 (allergeni 1-2-3-4-7-8-14)

frittura mista di mazzancolle, calamari, alici, cozze e pesce ghiaccio, con verdure pastellate

prawns, calamari, anchovies and mussels in tempura with vegetables

VEGETABLES FRY 13.00 (allergeni 1-2-3-4-7-8-14)

mozzarelline, creme fritte, anelli di cipolla, chips di patata e verdure

potato chips, cherry mozzarella, onion ring, cremini and mixed vegetables

OLIVE ALL'ASCOLANA (8 pz.) 7.00

TRADIZIONALI - DI TONNO - DI CIAUSCOLO

fried stuffed olives with: meat and cheese - tuna - soft traditional sausage

CHIPS DI PATATA potato chips 5.00

TAGLIERE DI FORMAGGI E SALUMI 20.00 (allergeni 1-6-7-8)

tagliere con selezione di formaggi e salumi del territorio, accompagnati da pinsa romana e patate arrosto

*platter of selected cheeses and cured meats,
with traditional focaccia and roast potatoes*

CESTINO DI PINSA traditional focaccia 2.50

SANDWICH, PANINI e BURGER

SCOTTONA BURGER E GUACAMOLE 14.00 (allergeni 1-3-6-7-8)

pane, burger di scottona da 200gr, salsa guacamole,
pomodoro a fette ed insalata

bread, 200g scottona burger, guacamole sauce, sliced tomatoes and salad

CARBONARA BURGER 200gr 15.00 (allergeni 1-3-6-7-8)

pane, insalata, hamburger di scottona,
uova con bacon croccante e salsa ketchup

bread, 200g scottona burger, salad, eggs with crispy bacon and ketchup

SALMON BURGER 16.00 (allergeni 1-3-4-10-11)

pane, trancio di salmone grigliato, cipolla caramellata,
insalata e mayo agli agrumi

bread, grilled salmon steak, salad, caramelized onion and citrus mayo

POLPO E BURRATA 16.00 (allergeni 1-3-4-7-10-11)

pane, bocconcini di polpo saltati, burrata, insalata e salsa rosa

bread, sautéed octopus pieces, burrata, salad and pink sauce

FISH CLUB SANDWICH 14.00 (allergeni 1-3-4-7-10-11)

triplo toast con salmone affumicato, insalata, pomodoro e salsa guacamole

french toast with smoked salmon, salad, sliced tomatoes and guacamole sauce

MEAT CLUB SANDWICH 14.00 (allergeni 1-4-6-7-8)

triplo toast con prosciutto cotto, formaggio, insalata e pomodori

french toast with cooked ham, cheese, salad and sliced tomatoes

MAPPA DEGLI ALLERGENI

possibili allergeni presenti nei vari piatti per informazioni più dettagliate chiedere al personale



1 GLUTINE



2 CROSTACEI



3 UOVA



4 PESCE



5 ARACHIDI



6 SOIA



7 LATTICINI



8 A GUSCIO



9 SEDANO



10 SENAPE



11 SESAMO



12 SOLFOROSA



13 LUPINI



14 MOLLUSCHI



Servizio & coperto o eventuali aggiunte ai nostri piatti 2.50

PER MODI E TEMPI DI PREPARAZIONE DIFFERENTI E' POSSIBILE CHE LE PORTATE POSSANO NON ESSERE SERVITE AL TAVOLO TUTTE CONTEMPORANEAMENTE

Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, alcuni prodotti somministrati potrebbero essere stati sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura negativa o congelati all'origine direttamente dal produttore (Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04).

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni (Regolamento CE 853/2004)