

Le SPECIALITÀ

DAL 1989

"Il mondo della cucina e della gastronomia in generale mi ha catturato sin da bambino! Avevo solo 11 anni quando, un po' per gioco, ho iniziato a lavorare in una storica pasticceria a Ceglie Messapica (BR) che, poi, si è rivelata fondamentale per la mia formazione professionale. Dopo aver frequentato l'istituto alberghiero, ho lavorato all'estero occupandomi anche della gestione della sala.

Qualche anno più tardi, tramite conoscenze mi è stato proposto di lavorare nel ristorante di cui oggi, dal 2009, sono proprietario insieme al mio socio Giuseppe. La mia è una cucina molto semplice ed il suo punto di forza è sicuramente l'aver creato un legame forte tra le mie origini Pugliesi e la terra piacentina. La cosa più importante per me è la qualità dei prodotti che cuciniamo e serviamo, richiedendo sempre e solo il meglio. Il pesce lo scelgo io personalmente andando al mercato di Milano e le verdure ci vengono fornite da un contadino locale, in quanto prediligiamo il km zero per la materia prima."

Lo Chef



Via Europa, 12 - Vigolzone (PC)

Tel. 0523 870055

www.lespecialita.it



CHIUSO: LUNEDÌ E MARTEDÌ

MENÙ DEGUSTAZIONE

Minimo 2 persone

GRAN MISTO MARE E VERDURE

PASTA ALLO SCOGLIO

RISOTTO ALLA MARINARA

GRIGLIATA MISTA
(PESCE)

FRITTO MISTO

SORBETTO

VINO DELLA CASA,ACQUA CAFFÈ

€ 80.00

CON AGGIUNTA DI MISTO CRUDO

Quando Disponibile

€ 100.00

ANTIPASTI

BRUSCHETTA 🌿		€ 1.00
ANTIPASTO BUFFET 🌿🐠🐡🦐	<i>Piatto normale</i>	€ 8.00
ANTIPASTO BUFFET 🌿🐠🐡🦐	<i>Piatto grande</i>	€ 10.00
ANTIPASTO BUFFET	<i>Solo verdure</i>	€ 5.00
AFFETTATO MISTO		€ 8.00
MOZZARELLA DI BUFALA POMODORI E BASILICO 🍷		€ 8.00

ANTIPASTI DI MARE

INSALATA DI MARE 🐡🦐		€ 11.00
ANTIPASTO BUFFET 🌿🐠🐡🦐	<i>Solo pesce</i>	€ 10.00
GRAN MISTO MARE E VERDURE 🌿🐠🐡🦐🍷		€ 13.00
(antipasto buffet + bruschetta + lumachine + conchiglie gratinate)		
LUMACHINE DI MARE 🐡		€ 8.00
ALICI MARINATE 🐠		€ 8.00
ACCIUGHE SAPORITE 🐠		€ 10.00
COZZE ALLA MARINARA 🐡		€ 10.00
VONGOLE ALLA MARINARA 🐡		€ 12.00
ZUPPA DI COZZE 🌿🐡		€ 10.00
ZUPPA DI FRUTTI DI MARE 🌿🐡		€ 12.00
GRATINATO MISTO 🌿🍷🐡		€ 9.00
GRAN GRATINATO 🌿🍷🐡		€ 13.00
OSTRICHE E CAPESANTE 🌿🍷🐡	<i>l'una</i>	€ 2.50
COCKTAIL DI GAMBERETTI 🌿🦐		€ 8.00
ROAST FISH DI TONNO 🐠		€ 13.00
TARTARE DI TONNO 🐠		€ 15.00

PRIMI PIATTI DI PESCE

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO 	€ 13.00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE 	€ 13.00
RISOTTO ALLA MARINARA  <i>Minimo per due persone</i>	€ 26.00
LINGUINE ALL'ASTICE  <i>Minimo per due persone</i>	€ 40.00
LINGUINE AL GRANCHIO  <i>Minimo due persone</i>	€ 30.00

Alcuni prodotti data la loro reperibilità vengono congelati.
Con l'abbattitore della temperatura.
Altri prodotti per via della loro scarsa reperibilità sul mercato
Possono essere acquistati congelati. In genere scampi, gamberi e calamari

PRIMI PIATTI

PENNE AL POMODORO 	€ 5.00
PENNE ALL'ARRABBIATA 	€ 6.00
TORTELLI PIACENTINI  <i>Burro e salvia</i>	€ 9.00

SECONDI PIATTI PESCE

FRITTO MISTO 🌿🍷🐟🍤	€ 15.00
SALMONE ALLA GRIGLIA 🐟	€ 13.00
ORATA O BRANZINO 🐟🍷 Alla griglia o al forno	€ 16.00
ORATA O BRANZINO 🐟 In crosta di patate	€ 16.00
FRITTO DI GAMBERI E CALAMARI 🌿🍷🍤	€ 15.00
ASTICE IN UMIDO 🌿🍷🍷	€ 30.00
GRIGLIATA MISTA 🍷🍤🍤	€ 16.00
GRANCHIO IN UMIDO 🌿🍷🍷	€ 20.00
SCAMPI O GAMBERONI ALLA GRIGLIA 🍷	€ 16.00
FRITTURA DI PARANZA 🌿🍷🐟🍤	€ 16.00
SEPPIOLINE ALLA GRIGLIA 🍤	€ 15.00
ZUPPA DI PESCE 🌿🍷🐟🍤🍷	€ 18.00
INVOLTINI DI MELANZANA CON PESCE SPADA 🌿🍷🍷🍷	€ 14.00
CONTORNI	€ 4.00

LE NOSTRE PIZZE

SIRENELLA 🍷🍷🍷	€ 9.00
Pomodoro, mozzarella, alici marinate	
MARE E MONTI 🍷🍷🍷	€ 8.50
Pomodoro, mozzarella, funghi, gamberetti	
ORTOFRESCO 🍷🍷	€ 7.00
Mozzarella, rucola, pomodoro fresco, scaglie di grana	
ORTOLANA 🍷🍷	€ 7.00
Mozzarella, verdure grigliate	
BRESAOLINA 🍷🍷	€ 9.00
Mozzarella, pomodoro, bresaola, rucola, grana	
RUSTICHELLA 🍷🍷	€ 8.50
Pomodoro, mozzarella, olive campane, prosciutto crudo	
DEL TRENTO 🍷🍷🍷	€ 8.50
Pomodoro, zola, mela, speck, noci	
LA SPECIALITÀ 🍷🍷🍷	€ 10.00
Pomodoro, mozzarella, rucola, roast-fish di tonno, grana	
ATLANTIDE 🍷🍷🍷	€ 12.00
Mozzarella, formaggi misti, carciofi, rucola, grana, roast fish di tonno	
VALNURE 🍷🍷	€ 7.00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni, gorgonzola	
SPECK E BRIE 🍷🍷	€ 8.50
Pomodoro, mozzarella, speck, brie	
CINZIA 🍷🍷	€ 7.50
Mozzarella, carciofi, coppa	
MIRELLA 🍷🍷	€ 7.50
Pomodoro, mozzarella, zucchine, pomodoro fresco, rucola, scaglie di grana	

GUSTOSA 🍷🍷🍷	€ 7.50
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, olive campane, provola affumicata	
PRIMAVERA 🍷🍷🍷	€ 10.00
Pomodoro, mozzarella di bufala, rucola, gamberetti, pomodoro fresco	
MESSAPICA 🍷🍷🍷	€ 9.00
Pomodoro, mozzarella, gamberetti, olio agliato, pancetta	
POSILLIPO 🍷🍷🍷🍷	€ 11.00
Pomodoro, cozze, insalata di mare, capesante	
MAR TIRRENO 🍷🍷🍷	€ 10.00
Pomodoro, insalata di mare	
MAR MEDITERRANEO 🍷🍷🍷	€ 10.00
Mozzarella, polpo arrosto, pomodorino cigliegino, basilico	
MAR ADRIATICO 🍷🍷🍷	€ 8.00
Pomodoro, mozzarella, polpa di granchio	
MAR LIGURE 🍷🍷🍷	€ 9.00
Pomodoro, mozzarella, calamari fritti	
FUMÉ 🍷🍷🍷	€ 10.00
Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, provola affumicata, rucola	

PIZZE CLASSICHE

SALSICCIA 🍄🍷	€ 6.50
Pomodoro, mozzarella, salsiccia	
PARMIGIANA 🍄🍷	€ 8.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo	
PORCINI 🍄🍷	€ 8.50
Pomodoro, mozzarella, porcini (solo freschi di stagione)	
BUFALINA 🍄🍷	€ 8.00
Pomodoro, mozzarella di bufala	
PATA PIZZA 🍄🍷	€ 6.00
Pomodoro, mozzarella, patatine fritte	
PATA WÜRSTEL 🍄🍷	€ 6.50
Pomodoro, mozzarella, patatine, würstel	
REGINA 🍄🍷	€ 6.50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi	
MARGHERITA 🍄🍷	€ 5.00
Pomodoro, mozzarella	
MARINARA 🍄	€ 4.50
Pomodoro, aglio, olio, origano	
NAPOLETANA 🍄🍷🍷	€ 6.00
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	
ROMANA 🍄🍷🍷	€ 6.00
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, capperi	
QUATTRO STAGIONI 🍄🍷	€ 7.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive nere	
CAPRICCIOSA 🍄🍷🍷	€ 7.50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive, acciughe	
PROSCIUTTO COTTO 🍄🍷	€ 6.50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	
NOSTROMO 🍄🍷🍷	€ 6.50
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	

PUGLIESE 🌿🍷	€ 6.00
Pomodoro, mozzarella, cipolla	
QUATTRO FORMAGGI 🌿🍷	€ 7.50
Mozzarella, gorgonzola, brie, grana	
OCCHIO DI BUE 🌿🍷🍷	€ 6.00
Pomodoro, mozzarella, uovo	
SICILIANA 🌿🐟	€ 6.00
Pomodoro, capperi, acciughe, olive, origano	
VULCANO 🌿🍷	€ 6.50
Pomodoro, mozzarella, cipolla, peperoni, olio piccante	
DIAVOLA 🌿🍷	€ 6.50
Pomodoro, mozzarella, salame piccante	

CALZONI

CALZONE NORMALE 🌿🍷	€ 7.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto	
CALZONE FARCITO 🌿🍷	€ 7.50
Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, carciofi	
CALZONE ARIEL 🌿🍷🍷🍷	€ 9.00
Mozzarella, gamberi, zucchine	

PIZZE AL TAGLIERE

MARGHERITA	€ 16.00
FARCITA PESCE	€ 22.00
FARCITA	€ 18.00
FARCITA CON BUFALA	€ 20.00
FARCITA CON CRUDO O SPECK	€ 20.00
AGGIUNTA PER TAGLIERE	€ 2.00
AGGIUNTA DI FARCITURA	€ 1.50
AGGIUNTA DI PROSCIUTTO CRUDO O SPECK	€ 2.50
AGGIUNTA DI MOZZARELLA DI BUFALA	€ 3.00

BIBITE

BIRRA ALLA SPINA SAN MIGUEL

Piccola	€ 3.50
Media	€ 5.00
Litro	€ 12.00

COCA COLA ALLA SPINA

Piccola	€ 3.00
Media	€ 4.00
Litro	€ 9.00

LATTINE

€ 2.50

Coca Cola /Coca Cola light / Coca Cola zero
Sprite / Fanta / Birra

BIRRA IN BOTTIGLIA (66CL)	€ 4.00
WEISS CHIARA (50CL)	€ 6.00
WEISS SCURA (50CL)	€ 6.00

ACQUA MINERALE (70CL) € 2.00

AMARI	€ 3.00
GRAPPE	€ 3.00
WHISKY	€ 3.00

CAFFÈ / CAFFÈ D'ORZO / CAFFÈ HAG	€ 1.50
CAFFÈ CORRETTO	€ 2.00

COPERTO € 2.00

DESSERT

MERINGA 🍰 🍷 🍷 🍷 € 5.00

SORBETTO 🍷 🍷 🍷 🍷 € 4.00

DESSERT DELLA CASA

TIRAMISÙ 🍰 🍷 🍷 € 5.00

ZUPPA INGLESE 🍰 🍷 🍷 € 5.00

PANNA COTTA 🍰 🍷 € 5.00
Fragola, cioccolato, caramello

CANNOLI 🍰 🍷 🍷 € 5.00

MILLE FOGLIE 🍰 🍷 🍷 € 5.00

PROFITEROLE 🍰 🍷 🍷 € 5.00

FRUTTA

ANANAS € 4.00

MACEDONIA € 4.00

**L'ABBATTIMENTO RIDUCE I RISCHI DALL'INFESTAZIONE DA PARASSITI NEMATODI (ANISAKIS)
E NON MODIFICA LA BUONA QUALITÀ DEL PRODOTTO ITTICO.**

In questo esercizio i prodotti ittici destinati ad essere somministrati crudi sono sottoposti al procedimento di abbattimento secondo le normative vigenti.

Regolamento CD 853/04; Circolare Min. Salute 4379-P/2011; Decreto Min. Salute 17 Luglio 2013

ALLERGENI:



LATTE



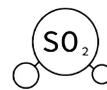
GLUTINE



ARACHIDI



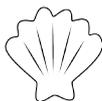
UOVA



ANIDRIDE
SOLFOROSA



SESAMO



MOLLUSCHI



LUPINI



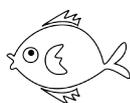
SENAPE



CROSTACEI



SOIA



PESCE



FRUTTA
A GUSCIO



SEDANO