

# *Il pesce secondo la famiglia Annese*



*«La cucina è di per sé scienza.  
Sta al cuoco farla divenire arte».*  
Gualtiero Marchesi



Ho sempre pensato che la tradizione culinaria italiana fosse come un libro cui ispirarsi ogni giorno per scrivere nuove storie. Le mie mani sono il dono più grande che io abbia ricevuto ed ho voluto adoperarle per creare qualcosa di buono ed unico.

Per cucinare bene bisogna prendersi il giusto tempo e mettere tanto amore e passione in ogni gesto, dal più semplice al più complesso.

Questo è tutto e forse niente, ma per me ha un gran significato. In realtà, se non avessi trasmesso questa passione a mia moglie ed ai miei figli, non potrei oggi raccontare questa storia. Perché sono loro che mi spingono giorno dopo giorno a migliorare e a crescere.

Mangiare bene non significa solo buon cibo, ma è un concetto più ampio e complesso che include accoglienza, convivialità ed un saper fare che non si può raccontare a parole ma va provato.

Buon appetito!

A stylized, handwritten signature in black ink, reading "Giuseppe Corbelli". The signature is fluid and cursive, with a long, sweeping underline that extends to the right.

## *Il pesce*

*«Si cucina sempre pensando a qualcuno,  
altrimenti stai solo preparando da mangiare».*

**Coperto 2,5 € \***

\* INCLUDE SERVIZIO, FORNARINA E DIGESTIVI DELLA CASA.



# *Menù dell'Adriatico*

Selezione di antipasti freddi

Tagliolini dell'“azdora” allo scoglio

Sorbetto

Grigliata mista dell'Adriatico

Caffè

Digestivi assortiti

MINIMO 2 PERSONE - 45€ CAD. - BEVANDE ESCLUSE



# *Menù "al Trionfo di mare"*

Selezione di antipasti freddi  
Degustazione di antipasti caldi

Tagliolini dell'"azdora" allo scoglio

Sorbetto

Frittura di mare con verdure croccanti  
Grigliata mista dell'Adriatico

Caffè  
Digestivi assortiti

MINIMO 2 PERSONE - 55€ CAD. - BEVANDE ESCLUSE





## *Antipasti di pesce freddi*

|                                                                         |      |
|-------------------------------------------------------------------------|------|
| Alici di Lampara marinate<br>con cipolla di Tropea                      | 13 € |
| Cocktail di gamberi in salsa rosa                                       | 13 € |
| Insalata di mare                                                        | 16 € |
| Tagliatelle di seppia su crema di<br>stracciatella e crumble di taralli | 17 € |
| Selezione di antipasti freddi<br>(6 varietà in base al pescato)         | 18 € |



## *Antipasti di pesce caldi*

|                                                               |      |
|---------------------------------------------------------------|------|
| Cozze dell'Adriatico alla marinara o alla tarantina           | 13 € |
| Vongole alla marinara                                         | 13 € |
| Polipo con crema di patate alla curcuma                       | 17 € |
| Gratinati del mare alla brace                                 | 18 € |
| Calamari borsotti nostrani con rucola e pomodorini            | 25 € |
| Calamaretti nostrani alla piastra                             | 30 € |
| Antipasto al Moccolo<br>(varietà di antipasti caldi e freddi) | 30 € |



## *Crudités*

*«Nostro padre ama molto cucinare.  
Noi da piccoli eravamo convinti  
di chiamarci "assaggia"!»  
Vito e Cristiana Annese*

\* La qualità del pescato è per noi di primaria importanza ed assicuriamo alla nostra clientela sempre pesce di prima scelta.





## *Crudités*

|                                                           |          |
|-----------------------------------------------------------|----------|
| Ostriche Gillardeau                                       | cad. 4 € |
| Tartare di salmone con frutta di stagione                 | 20 €     |
| Tartare di tonno pinna gialla<br>con mela verde e fragole | 20 €     |
| Tartare di gamberi con frutti esotici                     | 25 €     |
| Tris di tartare (3 varietà)                               | 25 €     |
| I carpacci dello chef (3 varietà)                         | 25 €     |
| Scampi (3 pezzi)                                          | 18 €     |
| Mazzancolle (3 pezzi)                                     | 18 €     |
| Gran piatto di crudités (mix di crudités)                 | 40 €     |



## *Primi di pesce*

|                                                           |           |
|-----------------------------------------------------------|-----------|
| Spaghetti alle vongole                                    | 14 €      |
| Strozzapreti alle canocchie                               | 14 €      |
| Risotto alla pescatora tradizionale<br>(minimo 2 persone) | cad. 16 € |
| Tagliolini dell'“azdora” allo scoglio                     | 16 €      |
| Passatelli asciutti ai frutti di mare                     | 16 €      |



## *Primi di pesce*

|                                                                           |      |
|---------------------------------------------------------------------------|------|
| Tortelli al ripieno di branzino con<br>panna, salmone affumicato e rucola | 16 € |
| Carbonara di mare<br>con bottarga di muggine                              | 17 € |
| Gnocchi ripieni di pesce<br>con datterini e gamberi                       | 17 € |
| Ravioli al ripieno di scampi con<br>vellutata di pomodorini gialli        | 18 € |
| Paccheri di Gragnano<br>all'astice canadese<br>(minimo 2 persone)         | s.q. |



## *Secondi di pesce*

|                                                                 |      |
|-----------------------------------------------------------------|------|
| Frittura mista di mare<br>con verdure croccanti *               | 20 € |
| Grigliata mista dell'Adriatico                                  | 24 € |
| Tagliata di pesce spada al<br>rosmarino con melanzane grigliate | 20 € |
| Trancio di tonno<br>pinna gialla alla griglia                   | 20 € |

\* SOLO GAMBERI E CALAMARI + 4 €



## *Secondi di pesce*

|                                                                                                           |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Spiedini di mazzancolle<br>e calamari (3 pezzi)                                                           | 15 € |
| Zuppa di pesce del nostro mare                                                                            | 25 € |
| Coda di rospo alla griglia<br>con olio Evo                                                                | 35 € |
| Rombo al forno con patate, pomodorini,<br>capperi, zucchine, carote e olive<br>taggiasche (600 gr. circa) | 40 € |





## *Le pizze*

*«Se si fa in quattro per renderti felice... allora è una pizza!»*

**Coperto 2,5 € \***

**\* INCLUDE SERVIZIO, FORNARINA E DIGESTIVI DELLA CASA.**



# Pizze classiche

|                                                                               |       |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Margherita</b><br><i>pomodoro, mozzarella</i>                              | 6 €   |
| <b>Marinara</b><br><i>pomodoro, aglio, prezzemolo</i>                         | 6 €   |
| <b>Fornarina</b><br><i>sale, rosmarino</i>                                    | 4 €   |
| <b>Diavola</b><br><i>pomodoro, mozzarella, salame piccante</i>                | 8 €   |
| <b>Romana</b><br><i>pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano</i>      | 8 €   |
| <b>Napoli</b><br><i>pomodoro, mozzarella, acciughe, origano</i>               | 7,5 € |
| <b>Bufala</b><br><i>pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala</i>            | 10 €  |
| <b>Fornarina caprese</b><br><i>mozzarella di bufala, pomodorini, basilico</i> | 10 €  |

IMPASTO AL KAMUT + 1,5 €



# Pizze classiche

## 4 stagioni

*pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi,  
olive nere, prosciutto cotto*

9 €

## 4 formaggi

*mozzarella, gorgonzola,  
provola affumicata, stracchino*

9 €

## Funghi porcini

*pomodoro, mozzarella, funghi porcini*

10 €

## Cotto e funghi

*pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi*

8 €

## Tonno e cipolla

*pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla*

9 €

## Margherita con patatine

*pomodoro, mozzarella, patatine fritte*

8,5 €

## Capricciosa

*pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi,  
olive nere, prosciutto cotto, peperoni*

9 €

## Vegetariana

*pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi,  
peperoni, melanzane, zucchine*

9 €

IMPASTO AL KAMUT + 1,5 €



## Pizze speciali

### Boscaiola

*pomodoro, mozzarella, funghi "misto bosco",  
salsiccia, olio tartufato*

10 €

### Zappatora

*mozzarella di bufala, funghi "misto bosco",  
prosciutto crudo, pomodorini, olio tartufato*

11 €

### Regina

*mozzarella di bufala, prosciutto crudo,  
pomodorini, grana, rucola*

12 €

### Valtellina

*pomodoro, mozzarella, bresaola, grana, rucola*

11 €

### Mari e monti

*mozzarella, gamberetti, funghi "misto bosco"*

12 €

### Salmonata

*mozzarella, salmone affumicato, pomodorini, rucola*

12 €

### Al Moccio

*mozzarella, pesto al basilico, gamberetti, pomodorini*

12 €

### Frutti di mare

*pomodoro, mozzarella, frutti di mare, cozze, vongole*

13 €

IMPASTO AL KAMUT + 1,5 €





## *La carne*

*«Impara a cucinare, prova nuove ricette,  
impara dai tuoi errori, non avere paura,  
ma soprattutto divertiti!»*

Julia Child

Coperto 2,5 € \*

\* INCLUDE SERVIZIO, FORNARINA E DIGESTIVI DELLA CASA.



## *Antipasti e primi di terra*

|                                                                          |      |
|--------------------------------------------------------------------------|------|
| Prosciutto di Parma DOP e melone                                         | 13 € |
| Caprese con pomodoro<br>e mozzarella di bufala                           | 14 € |
| Carpaccio di manzo con<br>rucola, pomodorini e grana                     | 16 € |
| Selezione di salumi e formaggi DOP<br>del territorio con miele di acacia | 18 € |
| <hr/>                                                                    |      |
| Strozzapreti al pomodoro                                                 | 9 €  |
| Tagliatelle al ragù tradizionale                                         | 12 € |
| Tortellini alla boscaiola                                                | 13 € |
| Strozzapreti con funghi porcini e salsiccia                              | 13 € |





## *Secondi di terra - Contorni*

|                                          |           |
|------------------------------------------|-----------|
| Cotoletta di pollo alla milanese         | 12 €      |
| Tagliata di manzo irlandese alla griglia | 22 €      |
| Filetto alla griglia                     | 24 €      |
| Filetto al pepe verde                    | 25 €      |
| <hr/>                                    |           |
| Insalata mista                           | 5 €       |
| Patate fritte / al forno                 | 5 € / 6 € |
| Pinzimonio                               | 7 €       |
| Verdure grigliate                        | 7 €       |
| Verdure di campagna saltate              | 7 €       |
| Insalata nizzarda                        | 10 €      |



# *Bevande*

*«Chi beve solo acqua  
ha un segreto da nascondere».*  
Charles Baudelaire

Carta vini a parte



## *Birre artigianali e non*

|                              |            |       |
|------------------------------|------------|-------|
| Birra del Bagnino bionda     | (0,50 lt.) | 7,5 € |
| Birra del Bagnino weiss      | (0,50 lt.) | 7,5 € |
| Birra del Bagnino ambrata    | (0,50 lt.) | 7,5 € |
| Birra del Bagnino IPA        | (0,50 lt.) | 7,5 € |
| Pyrazer Pils                 | (0,50 lt.) | 6 €   |
| 1698 Shepherd                | (0,50 lt.) | 6 €   |
| Birra piccola Krombacher     | (0,20 lt.) | 4 €   |
| Birra media Krombacher       | (0,40 lt.) | 5 €   |
| Birra grande Krombacher      | (1 lt.)    | 12 €  |
| Birra extra large Krombacher | (1,50 lt.) | 14 €  |



## *Bibite e vini della casa*

|                                |            |       |
|--------------------------------|------------|-------|
| Acqua naturale                 | (0,75 lt.) | 3 €   |
| Acqua frizzante                | (0,75 lt.) | 3 €   |
| Coca Cola piccola alla spina   | (0,20 lt.) | 3,5 € |
| Coca Cola media alla spina     | (0,40 lt.) | 4,5 € |
| Coca Cola grande in vetro      | (1 lt.)    | 8 €   |
| Bibite in vetro                | (0,33 lt.) | 3,5 € |
| Succhi di frutta               |            | 3,5 € |
| Bici piccola                   | (0,20 lt.) | 4 €   |
| Bici media                     | (0,40 lt.) | 5 €   |
| Spritz                         |            | 6 €   |
| Vino alla spina rosso o bianco | (0,25 lt.) | 4,5   |
| Vino alla spina rosso o bianco | (0,50 lt.) | 6 €   |
| Vino alla spina rosso o bianco | (1 lt.)    | 10 €  |



# Caffetteria

|                |       |
|----------------|-------|
| Caffè          | 2 €   |
| Caffè doppio   | 2,5 € |
| Caffè corretto | 2,5 € |
| Decaffeinato   | 2 €   |
| Orzo           | 2 €   |
| Ginseng        | 2 €   |
| Cappuccino     | 2,5 € |
| Té             | 2,5 € |
| Camomilla      | 2,5 € |

