

LA VETTA RISTORANTE

PIZZERIA MENÙ

GLI ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI € 13.00

CRUDO, BUFALA E POMODORINI € 15.00

GUAZZETTO DI CALAMARI € 16.00

INSALATA TIEPIDA DEL GOLFO € 16.00

INSALATA DI POLPO ALLA LIGURE € 16.00

ZUPPETTA DEL PESCATORE € 16.00

COZZE ALLA MARINARA € 13.00

ACCIUGHE MARINATE €13.00

I PRIMI PIATTI

"MANDILLI" AL PESTO DI PRÀ € 13.00

PANSOTI ALLA SALSA DI NOCI € 13.00

TAGLIERINI CON GAMBERI E ZUCCHINE € 16.00

RAVIOLI DEL PLINCON TRIGLIA E BASILICO € 16.00

GNOCCHETTI CON GAMBERI E PORCINI € 16.00

RAVIOLI DI SCORFANO AL RAGÙ DI MARE € 16.00

TAGLIERINI ARSELLE E BOTTARGA € 16.00

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO € 16.00

RISOTTO ALLA PESCATORA € 16.00

RAVIOLONI DI BACCALÀ ALLA PONENTINA € 16.00

I SECONDI PIATTI

COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA € 19.00

GRIGLIATA MISTA DI MARE € 26.00

SCOTTATA DI TONNO CON CREMA AL BASILICO € 19.00

FRITTO MISTO DEL GOLFO € 19.00

CALAMARETTI ALLA GRIGLIA E INSALATINA € 19.00

FRITTO DI CALAMARI € 17.00

ORATA ALLA GRIGLIA € 21.00

I CONTORNI

PATATE FRITTE € 4.00

INSALATA MISTA € 4.00

VERDURE ALLA GRIGLIA € 5.00

LE PIZZE

LUCIA € 8.00

pomodoro, origano, mozzarella bufala, aglio, peperoncino

PEGLI € 11.00

pomodoro, origano, mozzarella bufala, pomodorini, rucola

ESTATE € 11.00

mozzarella bufala, stracchino, pomodorini, rucola

ORTOLANA € 10.00

pomodoro, origano, mozzarella bufala, verdure di stagione

REGINA € 10.00

pomodoro, origano, mozzarella bufala, prosciutto, funghi

SICILIANA € 10.00

pomodoro, origano, mozzarella bufala, capperi, olive,
accciughe

NAPOLETANA € 9.00

pomodoro, origano, mozzarella bufala, acciughe

MATTEO € 11.00

pomodoro, origano, mozzarella bufala, porcini, speck,
gorgonzola, cipolle

JESSICA € 11.00

pomodoro, origano, mozzarella bufala, cotto, wurstel,
salsiccia

CERA € 11.00

mozzarella bufala, gorgonzola, noci, salame dolce

MICHELE € 10.00

pomodoro, origano, mozzarella, brie, speck, rucola, bufala

ANDRE € 10.00

pomodoro, origano, mozzarella, salame piccante, funghi,
gorgonzola, bufala

LE PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA € 6.00

pomodoro, mozzarella, origano

PROSCIUTTO € 8.00

pomodoro, mozzarella, origano, prosciutto cotto

QUATTRO STAGIONI € 9.00

pomodoro, mozzarella, origano, prosciutto, funghi, olive,
carciofi

CAPRICCIOSA € 9.00

pomodoro, mozzarella, origano, prosciutto, funghi, olive,
acciughe

VEGETARIANA € 9.00

pomodoro, mozzarella, origano, verdure di stagione

OCCHIO DI BUE € 9.00

pomodoro, mozzarella, origano, prosciutto, uovo

DELICATA € 10.00

pomodoro, mozzarella, origano, salmone affumicato

MARE E MONTI € 11.00

pomodoro, mozzarella, origano, porcini, misto mare

QUATTRO FORMAGGI ROSSA € 9.00

pomodoro, origano, mozzarella, stracchino, gorgonzola,
edamer

QUATTRO FORMAGGI € 9.00

mozzarella, stracchino, gorgonzola, edamer

SESSANTATRE € 11.00

mozzarella, stracchino, prosciutto cotto, 2 uova

DIAVOLA € 8.00

pomodoro, mozzarella, origano, salame piccante

NATALINA € 11.00

pomodoro, mozzarella, origano, salmone affumicato,
stracchino, rucola

VETTA € 11.00

pomodoro, origano, frutti di mare

MARINARA € 6.00

pomodoro, origano, aglio

PUGLIESE € 9.00

pomodoro, mozzarella, wurstel, cipolle, origano

BIANCANEVE CON CRUDO € 11.00

mozzarella, stracchino, prosciutto crudo

WURSTEL € 8.00

pomodoro, mozzarella, origano, wurstel

AMERICANA € 9.00

pomodoro, mozzarella, origano, wurstel, patatine fritte

GORGIO ROSSA € 9.00

pomodoro, mozzarella, gorgonzola, origano

GORGIO BIANCA € 9.00

mozzarella, gorgonzola

STRACCHINO ROSSA € 7.00

pomodoro, origano, stracchino

STRACCHINO BIANCA € 8.00

stracchino

FERRAGOSTO € 10.00

pomodoro, mozzarella, origano, tonno, zucchine, pomodori

PASQUALINA € 10.00

pomodoro, mozzarella, origano, carciofi, uovo, grana a scaglie

IMPERIALE € 10.00

pomodoro, mozzarella, origano, rucola, bresaola, grana a scaglie

LE FOCACCE AL FORMAGGIO

FOCACCIA AL FORMAGGIO SEMPLICE € 9.00

FOCACCIA AL FORMAGGIO CON VERDURE € 10.00

FOCACCIA AL FORMAGGIO PIZZATA (POMODORI E ORIGANO) € 10.00

FOCACCIA AL FORMAGGIO CON COTTO € 10.00

FOCACCIA AL FORMAGGIO CON CRUDO € 10.00

FOCACCIA AL FORMAGGIO CON SPECK € 10.00

FOCACCIA AL FORMAGGIO CON PESTO € 10.00

FOCACCIA AL FORMAGGIO CON RUCOLA € 10.00

FOCACCIA AL FORMAGGIO CON SALSICCIA € 10.00

I DESSERT

PROFITEROLES € 5.00

SEMIFREDDO AL TORRONCINO € 5.00

MERINGATA € 5.00

BAVARESE AI FRUTTI DI BOSCO € 5.00

TORTA DELLA NONNA € 5.00

TIRAMISÙ € 5.00

TARTUFO ALLO ZABAIONE € 5.00

TARTUFO AL CIOCCOLATO € 5.00

PANNA COTTA € 5.00

TARTUFO AL PISTACCHIO € 5.00

AFFOGATI A PIACERE € 5.00

ANANAS FRESCO € 5.00

SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO € 5.00

TORTINO DI MELA CON CANNELLA € 5.00

CREMA CATALANA € 5.00

IL BAR

Coca-Cola lattina cl. 33 € 3.00

Coca Zero lattina cl. 33 € 3.00

Fanta lattina cl. 33 € 3.00

Sprite lattina cl. 33 € 3.00

Estathè lattina cl. 33 € 3.00

Acqua oligominerale cl. 75 € 3.00

Caffè espresso € 1.50

Caffè decaffeinato € 1.50

Caffè d'orzo € 1.50

Caffè corretto € 2.00

Liquori nazionali € 3.00

LA CARTA DEI VINI

I VINI ROSSI

DOLCETTO D'OVADA D.O.C. € 12.00

BONARDA D.O.C. € 14.00

MORELLINO DI SCANSANO D.O.C. € 20.00

NERO D'AVOLA I.G.T. € 20.00

ROSSESE LIGURE D.O.C. € 20.00

I VINI BIANCHI

CHARDONNAY FRIZZANTE I.G.T. € 10.00

PROSECCO DI VALDOBIADENE MILLESIMATO D.O.C. €
20.00

MULLER THURGAU D.O.C. € 20.00

GAVI D.O.C. € 18.00

VERMENTINO DELLA RIVIERA DI PONENTE D.O.C. €
20.00

PIGATO RIVIERA DI PONENTE D.O.C. € 20.00

FALANGHINA D.O.C. € 20.00

VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C. € 18.00

GEWURZTRAMINER D.O.C. € 20.00

LAGREIN GRIES ROSÈ D.O.C. € 20.00

SPUMANTE BRUT € 15.00

SPUMANTE MOSCATO DOLCE € 15.00

I VINI DELLA CASA

Vino in caraffa da 1 lt. € 10.00

Vino in caraffa da 1/2 lt. € 5.00

Vino in caraffa da 1/4 lt. € 3.00

LE BIRRE

BIRRA ALLA SPINA DAB Draft Beer "Nuda e Cruda"

Confezionata mantiene la naturale fragranza, garanzia di una birra appena spillata. Schiuma compatta. Equilibrio gustativo lievemente orientato all'amaro. Grado alcolico 5%

Media 40 cl. € 6.00

Piccola 20 cl. € 3.00

BIRRA ROSSA KARDINAL

Media 40 cl. € 6.00

Piccola 20 cl. € 3.00

BIRRE NORBERTUS IN BOTTIGLIA 50CL € 7.00

KARDINAL "CORPOSA MORBIDEZZA"

Doppio malto rossa, nel rispetto della ricca tradizione tedesca. Birra dal corpo intenso, morbidamente tendente al malto, sapore intenso, a bassa fermentazione. Grado alcolico 7,5% vol.

HELLER BOCK "INTENSA PERSONALITÀ"

Doppio malto bionda, importante nel corpo con persistenza di malto e schiuma compatta. A bassa fermentazione. Grado alcolico 7,5 vol.

HEFEWEIZEN "PROFUMI E SAPORI"

Una specialità ad alta fermentazione, biondo dorato, torbido con schiuma compatta. Grado alcolico 5,8% vol.

HEFEWEIZENBOCK "UNA VERA PREMIUM"

Una doppio malto di frumento ad alta fermentazione, torbida, dorata, intensamente fruttata. Grado alcolico 7,2% vol.

KELLERBIER "LA TRADIZIONE"

Una lager a bassa fermentazione, biondo intenso e torbido tipico della birra di cantina con ricca presenza di vitamine e sali minerali. Grado alcolico 5,3% vol.

Coperto € 2.00

Per ogni informazione su piatti o vini vi invitiamo a chiedere informazioni ai camerieri

Eventuali piatti del giorno fuori menu vi verranno proposti dai camerieri

In caso di esaurimento di pesce fresco verrà servito pesce congelato di 1° qualità

Se soffrite di allergie e/o intolleranze alimentari segnalatelo al nostro personale che vi aiuterà a evitare gli alimenti contenenti prodotti ai quali siete allergici e/o intolleranti