



RAMÉ

Restaurant and Pizza

“Il Menù”

Antipasti

Tagliere di affettati, formaggi e confettura di fichi



€17

Zuppa di cozze con crostoni pane tostato



€17

Polpo arrostito su crema di ceci e rosmarino



*€20

Carpaccio di tonno, rucola e pomodorini confit

*€24

Composta di mare ramè



*€25

Crudité

(cada uno)

Ostrica

€6







Gambero rosso

*€6






Scampo

*€7

Primi

Gricia tartufata 	€22
Spaghettone alle vongole 	*€18
Spaghettone allo Scoglio 	*€19
Risotto alla zucca, gamberi e amaretti 	*€20
Fusilli calabresi all'astice 	€25
Fusilli calabresi al granchio 	€30

Secondi

Tagliata di manzo, radicchio grigliato e riduzione di vino rosso 	€22
Filetto di manzo con porcini e lamelle di tartufo nero 	€35
Fritto di gamberi, calamari e ciuffi 	*€20
Tonno scottato in crosta di sesamo, mayonese al prezzemolo e glassa al balsamico. 	€21
Grigliata di pesce 	*€25
Fiorentina servita con Contorno	€6/etto

Contorni

Patatine Fritte	*€6
Patate al Forno	€6
Insalata Mista	€6
Verdure alla Griglia	€6

Menù Bambini

Pasta al Pomodoro o Pesto	€9
Hamburger o Cotoletta alla Milanese con Patatine	€16
Coppa bambino	€5

Pizze

Focaccia 	€5
Marinara  Pomodoro, aglio, origano	€6
Margherita   Pomodoro, mozzarella	€8
Napoli    Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	€9
Tedesca   Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine	€12
Carrettiera   Pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli	€11
Diavola   Pomodoro, mozzarella, salamino	€10
Quattro Formaggi   Pomodoro, mozzarella, taleggio, zola, emmental, provola affumicata	€11
Vegetariana   Pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane	€11
Tonno e Cipolla    Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	€10
Gallipoli    Pomodoro, mozzarella di bufala, patate al forno, piovra	*€15
Frutti di Mare     Pomodoro, mozzarella, cozze, totano, piovra, gamberetti, surimi	*€13

Pizze

Nord e Sud

Mozzarella, pomodoro, salamino, gorgonzola

€11

Calzone Farcito

Mozzarella, pesto di pistacchi, mortadella

€12

Fuego

Pomodoro, mozzarella, salamino, 'nduja

€12

Saporita

Pomodoro, mozzarella, gamberetti, zucchine

*€11

Cafona

Pomodoro, mozzarella, salamino, melanzane, zucchine

€12

Valtellina

Pomodoro, mozzarella, porcini, bresaola, rucola, grana

€14

Bufala

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico

€12

Salumiera

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, salame piccante, pancetta

€11

Altamura

Pomodoro, burrata, prosciutto crudo

€13

Pesto

Mozzarella, pesto, patate al forno, burrata

€13

Malammore

Pomodoro, mozzarella, salamino, cipolla di tropea, gorgonzola, burrata

€15

Bevande

Birra Piccola	€4
Birra Media	€5
Birra Rossa Piccola	€5
Birra Rossa Media	€6
Acqua 0,75cl	€3
Vino 1/4lt	€4
Vino 1/2lt	€6
1lt Vino	€12
Bibite	€3
Caffè	€2

Vini

Lista dei Rossi

Gutturnio Azienda Agricola Testa	€20
Dolcetto	€22
Cannonau Azienda Agricola Li Duni	€25
Altura Cirò Rosso Cl. Sup.	€20
Primitivo Azienda Agricola Pietrapura	€25
Valpolicella Superiore Azienda Agricola Cesari	€30
Sassella Azienda Agricola Negri	€38
Chianti Classico Azienda Agricola Rocca delle Macie	€26
Inferno Azienda Agricola Negri	€40
Ripasso Valpolicella Az. Agr. Cesari	€31
Tempo Reale Cirò	€30
Barbera Azienda Agricola Ascheri	€34
Barolo Azienda Agricola Ascheri	€48
Sforzato Valtellina	€50

Vini

Lista dei Bianchi

Chardonnay Azienda Agricola Campo Maccione	€20
Sant'Angelo Cirò Bianco	€20
Lugana az. Agr. Bertagna	€20
Passerina Azienda Agricola la Canosa	€22
Falanghina	€22
Arneis Azienda Agricola Cristina Aschieri	€23
Muller Thurgau	€23
Vermentino	€25
Greco di Tufo	€25
Ribolla Gialla	€25
Sauvignon Blanc Azienda Agricola Fantin Nodar	€26
Gewurztraminer	€30
Pecorello Matto IGT Calabria	€30
IGT Calabria Mantonico Madonna	€35
Lugana Azienda Agricola Ca dei Frati	€35

Vini

Lista dei Rosè

Rosato della Maremma Toscana Azienda Agricola Campo Maccione	€20
Minnammentu Cannonau Azienda Agricola Lidun	€22
Camelia Azienda Agricola Cantine de Mare	€25
Prima Luce Cirò Rosato	€25

Lista delle Bollicine

Valdobbiadene	€30
Franciacorta Saten	€38
Cartizze	€40
Gran Cuvée Bellavista	€60
Moet & Chandon	€120
Veuve Clicquot	€120
Dom Perignon	€240

Dolci

Sorbetto	€4
Coppa Gelato	€6
Sorbetto con Vodka o Braulio	€6
Dessert di Pasticceria Artigianale	€8
Coppa Fragole o Macedonia o Frutti Rossi	€6
Coppa Gelato con Fragole o Macedonia o Frutti Rossi	€7
Affogato Caffè o Whisky	€8
Tagliata di Frutta	€10

Supplemento pallina di gelato €2

Liquori

Limoncello	€4
Amari	€5
Whisky	€5
Cognac	€5
Grappa Bianca	€5
Grappa Barricata	€7

Allergeni



Glutine



Frutta a Guscio



Crostacei



Sedano



Uova



Senape



Pesce



Semi di Sesamo



Arachidi



Anidride Solforosa
e Solfiti



Soia



Lupino



Latte



Molluschi

*alcuni prodotti possono essere stati abbattuti in loco
per garantire la qualità e la sicurezza alimentare