



il Sottomarino

ANTIPASTI

I COTTI

CROCCHETTE DI BACCALÀ MANTECATO
IMPANATO ALLA QUINOA SU CREMA DI PATATE
E PAPRIKA DOLCE CON BATTUTO DI OLIVE
TAGGIASCHE* €13

[1][2][3][4][5][7][8][12]

INSALATA DI MARE CON EMULSIONE E ARIA DI
LIMONE* €14

[2][4][5][6][12][14]

CAPELANTE GRIGLIATE, GLASSATE AL FRUTTO
DELLA PASSIONE SU CREMA DI PEPERONI IN
AGRODOLCE* €14

[2][4][7][12][14]

POLPO SPADELLATO, CREMA DI SEDANORAPA E
LENTICCHIE ROSSE* €14

[2][4][7][9][14]

I CRUDI

BATTUTO DI GAMBERI ROSA SU ESTRATTO DI
SCAROLA, STRACCIATELLA E GRANO SARACENO
CROCCANTE* €14

[1][2][4][7][12]

JULIENNE DI SEPIE SU GAZPACHO DI
POMODORO* €13

[4][14]

CRUDITÀ DI PESCE MISTA* €30

[2][4][6][12][14]

PRIMI

GNOCCHI AGLIO NERO E PATATE
DI NOSTRA PRODUZIONE CON BACCALÀ E
CREMA DI ZUCCA* €15

[1][2][3][4][7]

MALLOREDDUS DI FARINA INTEGRALE
MACINATA A PIETRA CON BURRO E ACCIUGHE
DEL CANTABRICO, BROCCOLI E BRICIOLE DI
PANE €13

[1][2][3][4][7][8][11]

RISOTTO CARNAROLI VINTAGE CON TRIGLIE,
ESTRATTO DI SALICORNIA E FINOCCHIETTO
SALVATICO(MINIMO DUE PERSONE) €15

[1][2][4][9]

RAVIOLI RIPIENI DI SPIGOLA ALLA FILIPPO* €13

[1][2][3][4][7][12][14]

TAGLIERINI FATTI IN CASA
AI FRUTTI DI MARE* €14

[1][2][3][4][7][12][14]

SPAGHETTI VERRIGNI TRAFILATI IN ORO
ALLE VONGOLE €14

[1][2][3][4][7][14]



il Sottomarino

SECONDI

BOCCONCINI DI PESCATRICE COTTI A BASSA
TEMPERATURA ALL'ISOLANA CON MOUSSE DI
MELANZANE* [1][4][12] €18

CALAMARETTI SPILLO E CARCIOFI FRITTI CON
MAIONESE AL NERO DI SEPPIA*
[1][2][3][4][5][6][7][8][12][14] €15

VAPORE DI PESCE MISTO CON VERDURE DI
STAGIONE, MAIONESE AL MANGO E ANETO*
[2][4][6][12][14] €20

FRITTO MISTO IN TEMPURA CON VERDURA E
MAIONESE ALL'ERBA CIPOLLINA* €18
[1][2][3][4][5][6][7][8][12][14]

GRIGLIATA DI PESCE MISTA* [2][4][12][14] €20

PESCE AL FORNO CON PATATE [4] €6 / HG

VINI DA DESSERT

MOSCATO D'ASTI 2020 (PIEMONTE) €4

APPASSITO DI TUFO 2007 (TOSCANA) €6

PASSITO HIRA 2016 (SICILIA) €6

MONBAZILLAC BOTTIGLIA 2018 (FRANCIA) €20

DESSERT

CROSTATINA AL LIMONE E MERINGA ITALIANA
[1][3][7][8] €6

MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO, CARAMELLO CON
SALSA AL CAFFE' AMARO [1][3][7][8] €6

SEMISFERA DI COCCO, CUORE DI FRUTTO DELLA
PASSIONE SU SALSA AL MANGO [1][3][7][8] €6

SEMIFREDDO DI PERE WILLIAMS CON SCAGLIE DI
PARMIGIANO REGGIANO
TRENTASEI MESI [1][3][7][8] €6

CANNOLI SICILIANI [1][3][7][8] €6

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO DI BRONTE SU PASTA DI
MADORLE E SALSA ALL'ARANCIA
[1][3][5][7][8] €7

CILINDRO AL FONDENTE RIPIENO
ALLA GIANDUIA CON ZABAIONE
AL MOSCATO D'ASTI [1][3][7][8] €7

ANANAS AL NATURALE [1] €5

SORBETTO AL LIMONE [1][8] €5

ELENCO ALLERGENI:

- [1] CEREALI CONTENENTI GLUTINE
- [2] CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
- [3] UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
- [4] PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
- [5] ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
- [6] SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
- [7] LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

[8] FRUTTA A GUSCIO

[9] SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

[10] SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE

[11] SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO

[12] ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10MG/KG O 10MG/LITRO IN TERMINI DI SO₂ TOTALE DA CALCOLARSI PER PRODOTTI COSÌ COME PROPOSTI AL CONSUMO O RICOSTRUITI CONFORMEMENTE ALLE ISTRUZIONI DEI FABBRICATI

[13] LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

[14] MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

LE INFORMAZIONI RIGUARDO LA PRESENZA DI SOSTANZE E PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE E INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI, RIVOLGERSI AL PERSONALE.
LE PROCEDURE HACCP ADOTTATE TENGONO CONTO DEI RISCHI DI CONTAMINAZIONE CROCIATA E IL PERSONALE È ADDESTRATO A TALE RISCHIO TUTTAVIA BISOGNA SEGNALARE CHE, IN ALCUNI CASI, A CAUSA DI ESIGENZE OGGETTIVE, LE ATTIVITÀ DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE POSSONO COMPORTARE LA CONDIVISIONE DI AREE E UTENSILI: QUINDI NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILITÀ CHE I PRODOTTI ENTRINO A CONTATTO CON ALLERGENI.



VINI AL CALICE

LE PROPOSTE DEL GIORNO (chiedere al personale di sala)

LE MEZZE BOTTIGLIE BOLLICINE

CASTERS

Champagne Luis

€28

VALLIS MARENI

Prosecco Valdobbiadene

€11

BOLLICINE FRANCIA

LE GRANDI MAISON

MOET & CHANDON

Dom perignon 2010

€200

MONTAGNE DE REIMS

GUY MEA

Brut tradition

€40

LAMIABLE

Brut nature

€52

Brut Rose

€50

BERECHE ET FILS

Riserve brut s.a.

€60

Rosè extra brut

€90

LIMOUX

JEAN LOUIS DENOIS

Blanc de Blanc Cremant brut nature

€25

COTE DES BAR

VINCENT COUCHE

Zero dosage s.a. (biodinamico)

€55

JEROME COESSENS

Blanc de noirs largillier s.a

€80

ENCRY

Brut blanc des blancs

€70

VALLÉE DE LA MARNE

DELOUVIN-NOWACK

Fauve brut nature

€55

Super Fidelis XIII extra brut

€54

PHILIPPONNAT

Royal Reserve Non dosè

€65

Blan de noirs 14 extra brut

€100

GASTON CHIQUET

Brut Tradition

€55

Rosè Premier Cru

€65

FRANCK PASCAL

Fluence brut nature (biodinamico)

€60

COTE DES BLANCS

VOIRIN - JUMEL

Blanc de blanc brut zero

€45

PERSON

L'Audacieuse blanc de blanc brut

€50

J.L. VERGNON

Blanc de blanc

eloquence extra but s.a.

€60



BOLLICINE ITALIA

FRANCIACORTA

CENCI
La capinera cuveè brut € 26

RIZZINI
Brut millesimato € 40
Dosaggio zero € 45

DI VELLA
Blanc des blancs dosaggio zero € 42
Clò clò dosaggio zero € 55

MONTEROSSA
Cabochon € 80

CA' DEL BOSCO
Cuvèe prestige € 42
Dosage zero noir € 80
Cuvèe anna Maria Clementi € 120

BELLAVISTA
Grande Cuvèe Alma non dosato € 42
Grande Cuvèe Alma Rosè € 48
Teatro alla Scala € 50

TRENTO DOC

MASO MARTIS
Extra brut rosè € 45
Riserva brut Madame Martis € 100

ZENI
Chardonnay Maso nero € 35
Pinot Bianco Dosaggio Zero Maso Nero € 55

VALDOBBIADENE

MONGARDA
Prosecco Brut € 15
Prosecco Extra Dry € 15
Glera Col Fondo € 14

VALLIS MARENI
Prosecco Rosè Agricolo Extra Dry € 14
Cartizze superiore € 32

CALDARO ALTO ADIGE

KETTMEIR
Arthesis Metodo Classico Brut € 32
1919 Riserva Extra Brut € 50

COLLIO FRIULI

KOMJANC SIMON
Ribolla gialla brut
metodo charmat € 18

CAMPANIA

I BORBONI
Asprino Brut € 22

SARDEGNA

QUARTO MORO
Vermentino Q Brut € 28

LE BIRRE DI BALADIN

Isaac 33cl € 5
Wayan 33cl € 5
Wayan 75cl € 14

Opera birra gastronomica 75cl € 18
Metodo Classico riserva 2017 75cl € 25



LE MEZZE BOTTIGLIE VINI BIANCHI

FRIULI VENEZIA GIULIA

MARCO FELLUGA

Pinot Grigio €11

TOSCANA

MORIS FARMS

Vermentino €8

CAMPANIA

LA SIBILLA

Falanghina €10

BIANCHI FRIULI VENEZIA GIULIA E SLOVENIA

ISONZO

LIS NERIS

Pinot grigio Gris €28

VIE DE ROMANS

Pierre Sauvignon €35

Dessimis Pinot grigio €35

Chardonnay €38

JERMAN

Capo Martino €60

Vintage Tunina €62

CARSO

KOCJANCIC

Vitoska €22

Malvasia €22

STEMBERGER

Zelen €26

COLLIO

KOMJANC SIMON

Sauvignon €15

Pinot Bianco €15

Pinot Grigio €15

DRAGA

Ribolla gialla €17

Friulano €17

PRINCIC (SLOVENIA)

Sivi Pinot (Pinot Grigio) €19

Jacot (Friulano) €19

COLLI ORIENTALI

GRILLO IOLE

Ribolla Gialla €17

LIVIO FELLUGA

Ilivio €38

Abbazia Rosazzo €60

Terre Alte €80

BIANCHI VALLE D'AOSTA

CAVE MONT BLANC

Blanc de Morgex et de la salle €20

LES CRETES

Chardonnay Cuveè Bois €55

LE VRILLE

Chambave muscat €24



BIANCHI ALTO ADIGE

TERLANO

CANTINA TERLANO

Pinot bianco Vorberg €38

LAGO DI CALDARO

KETTMEIR

Muller thurgau €18

Chardonnay €18

Sauvignon €20

LIESELEHOF

Pinot Bianco €30

Bronner (vigneto Piwi) €35

BASSA TESINA

BRUNNENHOF

Chardonnay €27

Incrocio Manzoni 6.o.13 Eva €27

MERANO

CANTINE MERANO

Muller thurgau €16

Gewurztraminer €18

VALLE ISARCO

VILLSHEIDER

Silvaner €22

Kerner €24

Riesling €26

VAL VENOSTA

STACHLBURG

Pinot bianco €24

Pinot Grigio €20

BIANCHI VENETO

SOAVE CLASSICO

LE BATTISTELLE

Soave Classico i rasoli €15

LUGANA

CA'LOJERA

Lugana €16



BIANCHI LIGURIA

LIGURIA PONENTE

MAIXEI

Vermentino

€20

CÀ DU FERRÀ

Vermentino luccicante

€30

LIGURIA LEVANTE

FORLINI CAPPELLINI

Cinque Terre

€30

BIANCHI TOSCANA

MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA

MORIS FARMS

Vermentino

€16

VAL DI CORNIA

GUALDO DEL RE

Pinot Bianco Eliseo

€18

MAREMMA TOSCANA

SALUSTRI

Vermentino Narà

€18

AMPELEIA

Bianco di Ampeleia

€20

LA FRALLUCA

Vermentino Filemone

€20

Viogner Bauci

€25

Vermentino Elice

€35

MONTEVERRO

Vermentino

€20

Chardonnay

€100

ELBA

MOLA

Elba bianco

€15

BIANCO DI PITIGLIANO

MONTAUTO

Bianco di Pitigliano

€16

BOLGHERI

CHIAPPINI

Vermentino Le Grotte

€18

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

PANIZZI

Vernaccia

€16

Vernaccia Santa Margherita

€20

TENUTA MERA VIGLIA

Vermentino

€20



Vermentino Vigne Basse

BIANCHI MARCHE

VERDICCHIO CASTELLI DI JESI

LA STAFFA

La Staffa Verdicchio Castelli di Jesi €16

BISCI

Verdicchio di Matelica €18

AMBROSIA

Verdicchio classico Riserva €32

TERRE DI OFFIDA

PODERI SAN LAZZARO

Passerina Corolla €16

Pecorino Pistillo €18

BIANCHI ABRUZZO

MASCIARELLI

Trebbiano Marina cvetic €38

Chardonnay Marina cvetic €38

TORRE DEI BEATI

Pecorino Bianchi
grilli per la testa €24

BIANCHI LAZIO

MOTTURA

Latour a Civitella €32

BIANCHI UMBRIA

ANTNORI

Chardonnay Bramito €22

Conte della Vipera €35

Cervaro della Sala €65

BIANCHI CAMPANIA

CIRO PICARIELLO

Fiano di Avellino €18

CENATIEMPO

Biancolella Ischia doc €20

FERRARA BENITO

Greco di tufo terra d'uva €22

LA SIBILLA

Falaghina campi flegrei €15

Falaghina campi flegrei
cruna del lago €28



BIANCHI SICILIA

MARSALA

MARCO DE BARTOLI
Vigna Verde

€20

SALINA

D'AMICO SALVATORE

*Tenuta Valdichiesa
salina bianco*

€30

MONREALE

FEUDO DISISA

Chara

€16

BIANCHI SARDEGNA

VERMENTINO DI SARDEGNA

VILLA SOLAIS

Santadi

€14

VERMENTINO DI GALLURA

TANCA RAINA

Vermentino di Gallura superiore

€30

VINI ESTERI

FRANCIA

DOMAINE PIERRE LABET

Bourgogne Chardonnay 2018

€60

AUSTRIA

WACHAU

Riesling Federspiel terrassen 2019

€18

GERMANIA

VILLA HUESGEN

Riesling By the Glass

€16

VINI ROSÈ

PROVENZA

CHATEAUX MIRAVALLE

Rosè Miravalle

€30

ABRUZZO

TORRE DEI BEATI

Cerasuolo d'Abruzzo

€16

TOSCANA

SALUSTRI

Rose di Chiara

€22

SICILIA

BONAVITA

Rosato

€24



LE MEZZE BOTTIGLIE VINI ROSSI

TOSCANA

CASATA MONFORT

Pinot Nero €10

TOSCANA

MORIS FARMS

Avvoltore €25

VINI ROSSI

TRENTINO

KETTMEIR

Pinot nero
Vigna Maso Reiner 2018 €25

VALLE D'AOSTA

LE VRILLE

Pinot nero €26

LIGURIA

A.A. POSSA

Rosso u neigru €26

SICILIA

COS

Frappato €24

TOSCANA

PROVVEDITORE

Morellino di Scansano €15
Morellino di Scansano
Riserva Primo €30

CONVENTINO

Rosso di Montepulciano €15
Nobile di Montepulciano €30

MONTAUTO

Pinot Nero €32

AMPELEIA

Toscana Rosso €38

PALAZZO

Rosso di Montalcino €22
Brunello di Montalcino €45

LE MASSE DI LAMOLE

Chianti classico €25
Chianti classico Riserva 2015 €45

LE MACCHIOLE

Bolgheri Rosso €28

MORIS FARMS

Avvoltore €44