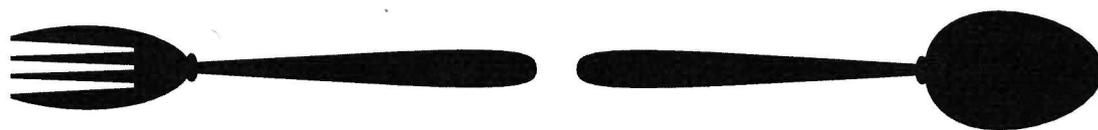


AL SOLITO POSTO



RISTORANTE • PIZZERIA

Benvenuti

**PER QUESTIONI ORGANIZZATIVE NON SI ACCETTANO CONTI SEPARATI.
SI INVITA LA GENTILE CLIENTELA A RICHIEDERE LO SCONTRINO AL TAVOLO.**

**GRAZIE
LA DIREZIONE**

AL SOLITO POSTO



RISTORANTE • PIZZERIA

ANTIPASTI E STUZZICHERIA

COCKTAIL DI GAMBERI E GAMBERONI IN SALSA ROSA.....	12 €
<small>*(2/4)</small>	
IMPEPATA DI COZZE.....	11 €
<small>*(12/14)</small>	
POLIPO ALLA GENOVESE CON PATATE, PESTO E POMODORI SECCHI.....	13 €
<small>*(4/8)</small>	
INSALATA CATALANA.....	13 €
<small>*(2/9)</small>	
SALMONE MARINATO CON BURRATA.....	13 €
<small>*(4/7)</small>	
GRAN AFFETTATO DI SALUMI CON SELEZIONE DI FORMAGGI E GNOCCO FRITTO.....	13 €
<small>*(1/7)</small>	
TARTARE DI TONNO.....	16 €
<small>*(1/7)</small>	
ANTIPASTO AL SOLITO POSTO (minimo per 2 persone).....	CAD. 1 / 17 €
<small>*(1/2/4/7/9/14)</small>	
TRIS DI BRUSCHETTE: CLASSICA, GENOVESE, SAPORITA.....	6 €

INSALATONE

NIZZARDA.....	10 €
tonno, uova, acciughe, lattuga, rucola, pomodorini, fagiolini, patate lesse	
<small>*(3/4)</small>	
PRIMAVERA.....	10 €
lattuga, rucola, trevisana, gamberetti, funghi, carote, grana a scaglie	
<small>*(2/7)</small>	
CAPRESE DI BUFALA.....	12 €
<small>*(7)</small>	
CAESAR SALAD DI POLLO.....	10 €
insalata verde, petto di pollo grigliato, scaglie grana, salsa caesar, crostini di pane	
<small>*(2/7)</small>	

AL SOLITO POSTO



RISTORANTE • PIZZERIA

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI ALLE VONGOLE CON BOTTARGA CLOROFILLA E TARALLO.....	13 €
<small>*(1/14)</small>	
CALAMARATA ALLO SCOGLIO.....	15 €
<small>*(1/2/4/14)</small>	
SCIALATELLO AL CARTOCCIO.....	17 €
<small>*(1/2/4/14)</small>	
LINGUINE ALL'ARAGOSTELLA.....	18 €
<small>*(4/14)</small>	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA DI MARE.....	11 €
<small>*(1/4)</small>	
TAGLIOLINI GAMBERETTI E LIME.....	12 €
<small>*(1/4/11)</small>	
PAPPARDELLE CON TRIFOLATA DI PORCINI.....	11 €
<small>*(1)</small>	
PACCHERI POMODORINI FRESCHI CON BURRATA E GRANELLA DI PISTACCHIO.....	12 €
<small>*(1/7)</small>	
RISOTTO CREMA DI MIRTILLI E ROQUEFORT.....	12 €
<small>*</small>	
RISOTTO ZAFFERANO E GUANCIALE.....	11 €
<small>*</small>	
GNOCCHI BITTO E BRESAOLA.....	12 €
<small>*</small>	
PAELLA SPAGNOLA (minimo per 2 persone).....	CAD. 1 / 18 €
<small>*(2/4/14)</small>	

* Cibi surgelati • (Allergeni)

Coperto • 2 €

AL SOLITO POSTO



RISTORANTE • PIZZERIA

SECONDI DI PESCE

GRIGLIATA DI PESCE <small>*(2/4/14)</small>	18 €
GAMBERONI ALLA GRIGLIA <small>*(2)</small>	15 €
POLIPO CROCCANTE SU LETTO DI SALSIA ROSA, PATATE, OLIVE E POMODORINI <small>*(4)</small>	15 €
TONNO SCOTTATO CON SALSIA DI SOIA <small>*(4/11)</small>	17 €
FRITTO MISTO <small>*(1/2/4/14)</small>	17 €
SPADA IN SALSIA DI RUCOLA <small>*(1/4)</small>	15 €
FILETTO DI BRANZINO AL FORNO ACCOMPAGNATO CON PATATE AL FORNO <small>*(2/4)</small>	16 €
FILETTO DI ORATA ALLA MEDITERRANEA <small>*(2/4)</small>	16 €
GRATINATO DI PESCE <small>*(1/4/7/14)</small>	14 €

* Cibi surgelati • (Allergeni)

Coperto • 2 €

AL SOLITO POSTO



RISTORANTE • PIZZERIA

SECONDI DI CARNE

MEDAGLIONE AL PEPE VERDE.....	19 €
TAGLIATA DI MANZO CON PORCINI.....	16 €
^{*(7)}	
COSTATA ALLA GRIGLIA	17 €
ORECCHIA D'ELEFANTE	15 €
^{*(3)}	
GRIGLIATA DI CARNE.....	17 €
TARTARE DI CARNE A PUNTA DI COLTELLO AL TUORLO MARINATO E SCAGLIE DI GRANA.....	17 €
^{*(1/7)}	

CONTORNI

INSALATA MISTA.....	4 €
PATATINE FRITTE.....	4 €
PATATE SALTATE.....	4 €
SPINACI SALTATI.....	4 €
VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA.....	5 €

* Cibi surgelati • (Allergeni)

Coperto • 2 €

AL SOLITO POSTO



RISTORANTE • PIZZERIA

DOLCI

DOLCE A CARRELLO	5 €
SEMIFREDDI	6 €
SEMIFREDDI AFFOGATO	6,5 €
SEMIFREDDI AFFOGATO WHISKY	7 €
FRUTTA	5 €
SORBETTO AL LIMONE	3 €
GELATO	4 €
CAFFÈ	1,5 €
ORZO	2 €
GINSENG	2 €
CAFFÈ CORRETTO	2 €
SERVIZIO TAGLIO TORTA	10 €

* Cibi surgelati • (Allergeni)

Coperto • 2 €

AL SOLITO POSTO



RISTORANTE • PIZZERIA

BEVANDE

ACQUA 1 L.....	3 €
ACQUA 1/2 L.....	2 €
BIBITA IN LATTINA.....	3 €
BOTTIGLIA COCA-COLA.....	6 €

VINO DELLA CASA

VINO BIANCO/ROSSO 1 L.....	10 €
VINO BIANCO/ROSSO 1/2 L.....	5 €
VINO BIANCO/ROSSO 1/4 L.....	3 €

BIRRA

BIRRA ALLA SPINA MEDIA.....	5 €
BIRRA ALLA SPINA PICCOLA.....	3 €
BIRRA BOTTIGLIA 66 CL.....	6 €
BIRRA BOTTIGLIA 33 CL (Beck's, Moretti).....	3,5 €
BIRRA BOTTIGLIA 33 CL (Ceres, Super Tennent's, Moretti rossa).....	5 €

AMARI

AMARI.....	4 €
GRAPPE DELLA CASA.....	4 €
GRAPPE SPECIALI.....	5 €
WHISKY.....	7 €

AL SOLITO POSTO



RISTORANTE • PIZZERIA

VINI BIANCHI

VERMENTINO (SARDEGNA)	18 €
Abbinamento consigliato: grigliata di pesce, antipasti di pesce, crostacei	
Profumo di agrumi, leggermente salato, freschezza, mineralità	
PASSERINA (MARCHE)	18 €
Abbinamento consigliato: primi piatti, formaggi, pesci e carni bianche	
Secco fruttato, floreale con una chiusura amara ma apprezzata	
GRECO DI TUFO (CAMPANIA)	20 €
Abbinamento consigliato: frutti di mare, crostacei, risotti, formaggi	
Sentori di albicocca e nocciola aromatizzato da una spiccata sapidità	
FALANGHINA (CAMPANIA)	20 €
Abbinamento consigliato: vongole, crostacei, carni bianche	
Intenso profumo di spezie mediterranee e frutta matura	
DONNAFUGATA (SICILIA)	22 €
Abbinamento consigliato: antipasti di pesce e grigliata di pesce	
Note fruttate, spiccano pera, pesca, sapido e morbido al palato	
RIBOLLA GIALLA (FRIULI)	23 €
Abbinamento consigliato: carni bianche, fritti, risotti	
Profumi floreali e fruttati di mela verde, pesca, pera, note agrumate di limone	
PINOT GRIGIO (FRIULI)	18 €
Abbinamento consigliato: affettati, primi di terra, funghi, formaggi	
All'inizio sprigiona profumi di fiori che poi si trasformano in frutta matura	
CHARDONNAY (FRIULI)	15 €
Abbinamento consigliato: primi piatti di pesce, pesce bianchi, carni bianche	
Sentori di miele, mela e acacia	
SAUVIGNON (FRIULI)	15 €
Abbinamento consigliato: carne di maiale, verdure, primi di terra	
Aroma delicato con sentori di peperone, banana e melone	
PINOT NERO FRIZZANTE (OLTREPÒ PAVESE)	18 €
Abbinamento consigliato: primi a base di pesce, carni bianche	
Profumo fine e fresco appena fruttato, sapore pieno e rotondo	
MOSCATO	20 €
PROSECCO	22 €

AL SOLITO POSTO



RISTORANTE • PIZZERIA

VINI ROSSI

CHIANTI (TOSCANA)18 €

Abbinamento consigliato: salumi, costata, carne rossa, formaggi

Profumo intenso e vinoso armonico leggermente tannico

BARBERA (OLTREPÒ PAVESE)17 €

Abbinamento consigliato: primi di terra, grigliate di carne, piatti piccanti

Profumato con sapore secco di corpo leggermente tannico

BONARDA (OLTREPÒ PAVESE)17 €

Abbinamento consigliato: ravioli, gnocchi, salumi, carni bianche

Profumo secco sapido di corpo

LAGREIN (TRENTINO)26 €

Abbinamento consigliato: salumi, costata, grigliata di carne

Colore rosso intenso e impenetrabile, profumo di frutti, morbido

NERO D'AVOLA (SICILIA)17 €

Abbinamento consigliato: carni rosse e bianche brasati, verdure in pastella, pesci come tonno e spada

Sentori di bacca, ciliegia, prugna, spezie balsamiche, colore rosso rubino intenso

PINOT NERO VINIFICATO NERO (OLTREPÒ PAVESE)20 €

Abbinamento consigliato: carni, formaggi, frittiture di pesce, antipasti

Colore rosso rubino con sfumature amaranto, profumo elegante intenso con note fruttate di ribes nero, al palato risulta equilibrato di lunga persistenza

ALLEGATO II AL REG. (UE) 1169/2011 -SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattitolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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 semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

"Caro ospite/cliente se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle bevande siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi"

"Dear customer , our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue . Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs."