



CELLINI

Menù

Coperto € 2,00

Antipasti

- Petali di San Daniele Morgante stagionato 36 mesi con cialdina di frico ⁽⁷⁾ € 10,00
- Selezione di salumi € 12,00
- Selezione di salumi con formaggi misti ⁽⁷⁾ € 14,00
- Battuta di Fassona con crostini, servito con olive, acciughe, cetriolini, cipolline, mousse di formaggio spalmabili, fior di capperi, uovo disidratato ^(1,3,7,12) € 14,00
- Carpaccio di manzo: carne cruda di filetto su letto di rucola e scaglie di grana ⁽⁷⁾ € 12,00
- Caprese con mozzarella di bufala e olive taggiasche ⁽⁷⁾ € 10,00

Antipasti di Mare

- **Antipasto Cellini***: salmone affumicato, insalata di mare, sarde in saor, cocktail di gamberetti, capesante gratinate, cappelunghe ^(1,2,3,4,9,14) € 18,00
- **Insalata Di Mare***: polipo, seppie, gamberi, julienne di zucchine e carote, zenzero, aglio, prezzemolo, succo di limone, olio evo, pepe nero ^(9,14) € 12,00
- Souté di cozze con crostini ^(1,14) € 12,00
- Carpaccio di tonno pinna gialla** con citronette di olio e limone in guacamole ⁽⁴⁾ € 14,00
- Capesante gratinate* ^{(4 pz.) (1,14)} € 14,00
- **Gratin***: scampi, gamberoni, capesante, cappelunghe, calamari ^(1,14) € 15,00

Primi Piatti

- **Pacchero Cellini:** verdure e ricotta affumicata, pomodoro, pomodorini, panna, burro, pepe nero ^(1,7) € 10,00
- Spaghetti cacio e pepe in crosta di formaggio € 12,00
- **Spaghetti alla carbonara:** uova, guanciale, pecorino, pepe ^(1,7) € 12,00
- **Tagliatelle al San Daniele:** prosciutto crudo, panna ^(1,7) € 12,00
- **Risotto ai funghi porcini:** porcini, aglio, prezzemolo, pepe nero, burro, grana ^(7,9) € 12,00
- Pennette al pomodoro o ragù ^(1,9) € 8,00

Primi piatti di mare

- **Linguine all'astice***: con mezzo astice per una persona. Pomodoro, pomodorini freschi, prezzemolo, aglio, pepe nero, peperoncino, sfumato al Brandy ^(1,2,4,9,12) € 18,00
- **Spaghetti allo scoglio con frutti di mare***
Cozze, vongole, seppie, polipo, calamari, scampo, gambero, pomodoro, pomodorini freschi, prezzemolo, aglio, pepe nero, peperoncino, sfumato al vino bianco ^(1,2,4,9,12,14) € 15,00
- **Spaghetti alle vongole**
Aglio, pepe nero, prezzemolo, pomodorini, vino bianco ^(1,2,4,9,12,14) € 14,00
- **Paccheri di Gragnano al tonno fresco****
Olive taggiasche, capperi e pomodorini, pomodoro, aglio, prezzemolo, pepe nero ^(1,4,9) € 14,00
- **Risotto ai frutti di mare**
Cozze, vongole, seppie, polipo, calamari, scampo, gambero, prezzemolo, aglio, pepe nero, sfumato al vino bianco ^(1,2,4,9,12,14) € 14,00
- **Proposta del giorno** (*in base al pescato*)

Tutti i primi sono disponibili anche senza glutine (+ € 2,00)

Secondi piatti

- Filetto di manzo scottato in padella e rifinito con porcini con salsa demi-glace ^(1,2) € 22,00
- Scaloppina di lonza di suino al limone o vino bianco ^(1,9,12) € 9,00
- Cotoletta alla milanese con patate fritte* ^(1,3) € 12,00

Secondi piatti di pesce

- Grigliata mista ai ferri: gambero, scampo, calamaro, seppia, tonno fresco**, coda di rospo ^(2,4) € 18,00
- Coda di rospo alla griglia con contorno dello chef € 15,00
- Calamari fritti ^(1,4) € 15,00
- Gran fritto misto: seppia, mazzancolla, scampo, calamaro ^(1,2,4,12,14) € 18,00
- Tagliata di tonno fresco Pinna Gialla** con rucola e pomodorini ⁽⁴⁾ € 18,00
- Branzino o orata al forno ^(1,2,4,9,12) € 18,00
- Branzino o orata ai ferri € 18,00
- Polpo arrosto* cotto a bassa temperatura, servito con patate, pomodorini, olive taggiasche e rucola € 18,00
- Rombo al forno (x 2 persone) alla mediterranea, con patate, capperi, pomodorini pachino e olive taggiasche ^(1,2,4,9,12) € 44,00
- Proposta del giorno (*in base al pescato*)

Carni alla griglia

- Grigliata mista: manzo, salsiccia, pollo, suino, costicine di agnello, polenta senza glutine € 16,00
- Grigliata mista speciale (min. 2 persone): fantasia dello chef a porzione € 25,00
- Tagliata di controfiletto di scottona con rucola, grana e pomodorini pachino ⁽⁷⁾ € 15,00
- Cuberoll di manzetta scottona Scozia, Argentina € 18,00
- Braciola di maiale € 9,00
- Petto di pollo € 10,00
- Fiorentina di scottona Spagna: kg 1,2 x € 4,50 all'etto € 54,00
- Costata di manzetta irlandese: kg 0,6 x € 4,00 all'etto € 24,00
- Filetto di manzo € 22,00
- Costicine di agnello € 16,00

Tutte le carni sono accompagnate da piccolo contorno

Menù bambini

- Pennette al pomodoro o al ragù ^(1,9) € 7,00
- Gnocchi al pomodoro o al ragù ^(1,9) € 8,00
- Penne al San Daniele ^(1,7) € 8,00
- Cotoletta alla milanese con patate fritte* ^(1,3) € 12,00
- Hamburger con patate fritte* ⁽¹⁾ € 12,00

Contorni

- Patate fritte*⁽¹⁾ € 5,00
- Patate fritte senza glutine*⁽¹⁾ € 5,00
- Patate al forno € 4,50
- Patate lesse € 4,50
- Insalata mista di stagione € 4,50
- Verdura mista cotta € 4,50
- Spinaci al burro o al naturale*⁽¹⁾ € 4,50
- Contorno all griglia: melanzane, zucchine, peperoni, funghi € 5,00
- Verdure alla griglia: melanzane, zucchine, peperoni, funghi € 8,00

Insalatone

- **Fantasia:** insalata mista, carote, pomodori, mais, tonno, gamberetti, olive, mozzarella^(4,7) € 10,00
- **Caprese:** insalata mista, mozzarella di bufala, olive nere⁽⁷⁾ € 10,00
- **Greca:** pomodori, cetrioli, cipolla rossa di Tropea, olive e formaggio greco feta⁽⁴⁾ € 9,00

Pizz@

Le Classiche

- **Margherita** pomodoro, mozzarella € 6,00
- **Marinara** pomodoro, aglio, origano € 4,50
- **Capricciosa** pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini € 9,00
- **Calzone** pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, ricotta € 9,00
- **Americana** pomodoro, mozzarella, salamino piccante € 7,50
- **Adria** pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla € 8,00
- **Prosciutto** pomodoro, mozzarella, prosciutto € 9,00
- **Prosciutto e funghi** pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi € 9,00
- **4 stagioni** pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, peperoni, carciofi € 9,00
- **4 formaggi** pomodoro, mozzarella, gorgonzola, latteria, grana € 8,50
- **Romana** pomodoro, mozzarella, acciughe, origano € 7,50
- **Siciliana** pomodoro, mozzarella, olive, acciughe, capperi € 8,50
- **Viennese** pomodoro, mozzarella, würstel € 7,00
- **Dama bianca** mozzarella € 6,00
- **Moderna** pomodoro, mozzarella, prosciutto, würstel € 7,50
- **Montanara** pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, olive, peperoni € 8,50
- **San Daniele** pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo € 9,50
- **Frutti di mare** pomodoro, frutti di mare, aglio € 12,00
- **Udinese** pomodoro, mozzarelle, olive € 7,50
- **Olandese** pomodoro, mozzarella, patatine fritte* € 7,50
- **Pugliese** pomodoro, mozzarella, cipolla, grana € 7,50

Le Speciali

- **Cellini** mozzarella, salmone, gamberetti, pesce spada, mazzancolle € 14,00
- **Primo amore** pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco, bocconcino mozzarella € 9,00
- **Sfiziosa** pomodoro, mozzarella, salame dolce, cipolla rossa di Tropea, glassa di aceto balsamico € 8,50
- **Frutti di bosco** pomodoro, mozzarella, funghi misti € 8,50
- **Fantasia** pomodoro, mozzarella, gorgonzola, radicchio Trevisano, cipolla € 9,00
- **Incasinata** pomodoro, mozzarella, salamino piccante, würstel, salsiccia, cipolla € 10,00
- **Super** pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte* € 8,00
- **Piemontese** pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, piselli, carciofi, salsiccia € 9,50
- **Bufala** pomodoro, pomodoro fresco, mozzarella di bufala, origano € 10,00
- **Parigina** pomodoro, mozzarella, formaggio brie, funghi misti, pomodoro fresco € 9,00
- **Cortigiana** pomodoro, mozzarella, patate lesse, cipolla, pancetta, salamino, grana € 9,00
- **Messicana** pomodoro, mozzarella, salsiccia, pancetta, fagioli, cipolla, peperoncino € 9,00
- **Sorrentina** mozzarella, broccoli, salsiccia € 9,00
- **Tirolese** pomodoro, mozzarella, speck, cipolla € 9,00
- **Deliziosa** pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, salamino piccante, würstel, olive, cipolla, carciofini € 10,00
- **Divina** pomodoro, mozzarella, prosciutto, würstel, porcini, salsiccia, salamino, grana, speck € 12,00
- **Valtellina** pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana a scaglie € 10,00
- **Friuli** pomodoro, mozzarella, porcini, mozzarella di bufala, speck € 11,00
- **Satur** pomodoro, mozzarella, melanzane, ricotta affumicata € 8,50
- **Mediterranea** pomodoro, mozzarella, melanzane alla parmigiana, scamorza, pomodoro fresco € 9,00
- **Golosa** pomodoro, mozzarella, panna, speck € 9,50
- **Primavera** pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi misti, cipolla, pomodoro fresco, radicchio di Treviso, salamino, grana € 10,00
- **Rustica** pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolla, grana € 8,50
- **Mansi** pomodoro, mozzarella, porcini, salamino piccante, pomodoro fresco, grana € 11,00
- **Nordica** pomodoro, mozzarella, pancetta, patate fritte*, funghi, würstel € 10,00

Alle Verdure

- **Trevisana** pomodoro, mozzarella, radicchio trevigiano € 8,50
- **Fresco** pomodoro, mozzarella, pomodorino fresco, origano € 8,00
- **Rucola** pomodoro, mozzarella, rucola, grana a scaglie € 8,00
- **Funghi porcini** pomodoro, mozzarella, funghi porcini, grana € 10,00
- **Melanzane** pomodoro, mozzarella, melanzane, origano, grana € 7,50
- **Parmigiana** pomodoro, mozzarella, melanzane alla parmigiana, grana € 8,00
- **Funghi** pomodoro, mozzarella, funghi, grana € 7,00
- **Verdure** pomodoro, mozzarella, olive, asparagi, peperoni, melanzane, zucchine, spinaci, radicchio trevigiano, funghi € 10,00

Aggiunte & Variazioni

Extra: prosciutto crudo, speck, bresaola, bufala, porcini, burrata + € 3,50

Ogni altro extra + € 2,00

La pasta base delle nostre pizze contiene cereali contenenti glutine.

Impasto: Tutte le pizze sono disponibili anche senza glutine o con farina integrale + € 3,00

Bibite
E CAFFETTERIA

Bibite

Acqua minerale naturale 75 cl.	€ 3,00
Acqua minerale frizzante 75 cl.	€ 3,00
Coca Cola piccola 30 cl.	€ 3,00
Coca Cola media 50 cl.	€ 4,50
Coca Cola Zero bott. Vetro 33 cl.	€ 3,00
Coca Cola barattolo 33 cl.	€ 3,00
Fanta barattolo 33 cl.	€ 3,00
Sprite bottiglia vetro 33 cl.	€ 3,00
Succo ananas	€ 2,50
Succo pesca	€ 2,50
Succo Ace	€ 2,50
Thè freddo pesca/limone	€ 2,50
Bicchiere vino sfuso	€ 1,50
Bicchiere vino in bottiglia	€ 4,00
Bicchiere prosecco	€ 2,50
Vino sfuso 1/4 lt. Cantina Luisa	€ 3,00
Vino sfuso 1/2 lt. Cantina Luisa	€ 6,00
Vino sfuso 1 lt. Cantina Luisa	€ 10,00
Prosecco 1/4 lt.	€ 3,50
Prosecco 1/2 lt.	€ 7,00
Birra piccola	€ 3,00
Birra grande	€ 5,00
Birra Pater Linus Blanche 50 cl.	€ 6,00
Birra Oberbräu Doppio Malto Rossa 40 cl.	€ 5,50

I vini contengono solfiti

Caffetteria

Caffè	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,00
Caffè decaffeinato	€ 1,50
Caffè d'orzo	€ 2,00
Ginseng	€ 2,00
Thè caldo	€ 2,50
Cappuccino	€ 2,50

Bar

Aperitivi analcolici	€ 2,50
Aperitivi alcolici	€ 3,50

Liquori

Amari	€ 3,00
Limoncello	€ 2,50
Grappe	€ 3,00
Grappe speciali o barrique	€ 4,00
Sorbetto limone alcolico/analcolico	€ 3,00

Allergeni

Indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti dalle collettività

(Reg.UE n.1169/2011, art.44)

Il Ministero della Salute ha emanato una comunicazione agli assessorati alla sanità di tutte le regioni ed al Ministero dello Sviluppo Economico, inerente le modalità di comunicazione al consumatore finale (ristoranti, mense, scuole, ospedali, catering, veicoli di vendita nei mercati, etc..) sulla presenza di allergeni negli alimenti.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- 1.** Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, grano khorasan o loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a)** Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (°);
 - b)** Maltodestrine a base di grano (});
 - c)** Sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d)** Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool 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 (°);
 - 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'alcool etilico di origine agricola;
 - b)** Lattiolo.
- 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 temifolia*) e loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool 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 SO₂ 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.