



Ristorante da Regina

Vi dà il benvenuto

Orari apertura ristorante:

dal Lunedì al Giovedì dalle 12:00 alle 14:00 e dalle 19:00 alle 22:00



Venerdì e Sabato dalle 12:00 alle 14:00 e dalle 19:00 alle 22:30

Domenica dalle 12:00 alle 14:30 e dalle 19:00 alle 22:00

Chef Marcello


Menu di Carne

Antipasti




Bruschetta con crema di zucca, crema di burrata e pancetta arrotolata e noci *€ 6,00  

Salame fresco ai ferri con polenta *€ 6,00




Affettati misti *€ 8,00

Prosciutto Crudo di Parma stagionato 24 mesi con burrata *€ 8,00 




Primi Piatti



Gnocchi con gorgonzola e noci *€ 8,00   



Gnocchi con ragù di cinghiale *€ 9,00  




Spaghetti alla Carbonara (Guanciale, uovo e pecorino) *€ 9,00   



Spaghetto con pomodorini, burrata e pistacchio *€ 9,00   

Tagliolini alla Norma (melanzane fritte, ricotta salata e pomodorini) *€ 9,00   

Pappardelle al ragù d'anatra *€ 10,00  


Pappardelle ai porcini freschi *€ 10,00  



Bigoli con asparagi freschi nostrani, crema d'uovo e bacon croccante *€ 11,00   


Risotto con porcini e salsiccia (Minimo 2 porzioni) *€ 12,00  


Secondi Piatti

Carpaccio D'Angus marinato accompagnato da rucola e grana *€ 10,00 




Spezzatino di cavallo con polenta *€ 10,00 

Spirale di salsiccia Luganega con riduzione di barolo, patate al forno e castagne tostate *€ 10,00  

La Grigliata Nostra *€ 13,00 
(composta da filetto di pollo, salsiccia ed entrecôte di manzo il tutto cucinato alla griglia con polenta)

Guancia di manzo brasato con polenta *€ 12,00 

Tagliata da manzo al Rosmarino *€ 15,00

Tagliata di manzo con asparagi freschi e uovo alla coque *€ 18,00   

Tagliata di Manzo con rucola, grana, noci e crema al Balsamico *€ 18,00  

Filetto di Angus irlandese alla griglia *€ 18,00

Tartare di filetto d'Angus irlandese *€ 20,00

Costata Di Manzo * € 20,00

Menu di Pesce

Antipasti

Sauté di Cozze *€ 10,00 




Cozze alla Tarantina *€ 11,00  

Sauté di Vongole *€ 16,00 





Baccalà Mantecato con croccante *€ 10,00   

Salmone affumicato con croccante *€ 12,00   

Capesante Gratinata o Grigliate *€ 12,00   

“Dal mare alla Terra” *€ 14,00   

(Un Guazzetto composto da code di scampi con crema di pane, pomodorini, cime di rapa e noci)

Tris di Antipasti *€ 15,00    

(Crostinino con Salmone affumicato, baccalà mantecato e capesanta gratinata)





Tentacoli di Piovra alla Norma *€ 15,00  




(Tentacolo di piovra alla brace con melanzane, pomodorini e ricotta salata)

“La Tartare Dolce & Salato” *€ 18,00    




(Tartare di tonno Rosso con granella di pistacchio, cipolla caramellata, burattina e pane nero)



Primi Piatti

Gnocchi di patate con panna e salmone *€ 10,00    





Spaghetti con cozze, pistacchio e pomodorini *€ 10,00   

Spaghetti alle Vongole *€ 14,00  





Pappardelle con gamberi, zucca e ricotta salata *€ 14,00   

Spaghetto Quadrato trafilato al bronzo *€ 15,00  
(Con code di scampi, pomodorini e porcini freschi)

Spaghetti allo Scoglio *€ 16,00   

Tagliolini all'astice *€ 18,00    

Numero pari a Porzione

Risotto alla Marinara, risotto scampi o risotto con gamberi e zucchine *€ 12,00    

Minimo 2 porzioni

Risotto al Nero di Seppia *€ 13,00   

Minimo 2 porzioni

Risotto con Capesante e cime di rapa *€ 13,00   

Minimo 2 porzioni




Risotto con vongole veraci, asparagi nostrani e aroma di rosmarino *€ 15,00   




Minimo 2 porzioni

Risotto con battuta di gambero argentino e tartufo nero *€ 16,00   


Minimo 2 porzioni

Secondi Piatti


Frittura di pesce *€ 13,00   




Gran Fritto *€ 20,00   

Frittura di pesce con patatine fritte e verdure pastellate

Gran Bollito di Mare *€ 18,00   

(composto da Scampo, gamberone, piovra, coda di rospo, seppia e capasanta)



Filetti di Orata o Branzino alla Griglia *€ 16,00 

Grigliata Classica *€ 19,00   




(Filetto di Orata o Branzino con Scampo, Seppia e Gamberone)

"Il Filetto Kalamata" *€ 14,00 

Filetto di branzino con pomodorini e pesto di olive Kalamata

Rana Pescatrice *€ 16,00  

con porcini freschi e pomodorino datterino





"Guazzetto Classico" *€ 19,00   

(Piovra, gamberone, scampo, cozze, vongole e pane aromatizzato)




Calamari alla Griglia *€ 17,00 

(con cime di rapa adagiati su crema di zucca)

Trancio di pesce Spada agli asparagi Nostrani *€ 16,00  

Tagliata di tonno *€ 18,00    

(al sesamo nero con melanzane fritte e crema di burrata)

Il Mare sulla Brace *€ 28,00   

(Filetto di Orata, scampo, gamberone, piovra, seppia, capasanta e coda di rospo il tutto accompagnato da polenta)

Contorni *€ 4,00

Patatine Fritte

Verdure Pastellate 

Verdura cotta del giorno

Verdure Grigliate

Verdure Crude

Formaggio 



Paella a modo Nostro *€25,00

Solo su prenotazione minimo 2 porzioni

Mista carne, pesce e verdure



Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Pertanto, i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato 11:

Arachidi e derivati		Sedano	
Sesamo		Uova e derivati	
Soia		Pesce	
Frutta a guscio		Crostacei	
Glutine		Molluschi	
Lupini		Senape	
Latte e derivati		Anidride solforosa	

*Si avvisa che in mancanza di prodotti freschi possono essere usate materie prime congelate o surgelate all'origine

Beverande

Acqua in bottiglia €2,00

Birre alla spina :

Angelo Poretti quattro luppoli

Piccola 20 cl €3,00

Grande 40 cl €5,00

Angelo Poretti sette luppoli rossa

Piccola 20 cl €3,00

Grande 40 cl €5,00

Birre In Bottiglia:

Weissbier 50 cl € 5,00

Ceres 33 cl € 5,00

Tennent's 33 cl € 5,00

Becks 33 cl € 4,00

Bibite in bottiglia/lattina € 3,00

Vini alla spina

Vino frizzante

1 Litro € 10,00

1/2 Litro € 6,00

1/4 Litro € 3,00

Vino rosso o bianco sfuso

1 Litro € 8,00

1/2 Litro € 4,00

1/4 Litro € 2,50

Caffè e liquori

Caffè espresso € 1,60

Caffè macchiato € 1,80

Caffè corretto € 2,50

Caffè decaffeinato/orzo € 1,80

Ginseng € 2,00

Aperitivi Da € 3,00 a € 6,00

Grappe

Bonollo bianca € 3,00

Nardini bianca/gialla € 3,00

Prime Uve bianca/nera € 4,00

Poli camomilla € 5,00

Storica Nera € 6,00

Williams € 5,00

Franciacorta Barricata € 4,00

Diciotto Lune € 4,00

903 Barricata € 4,00

OF Amarone Barricata € 6,00

Andrea Dal Ponte Riserva € 4,00

Liquori

Baileys € 5,00

Calvados € 6,00

Zacapa € 6,00

Martell € 6,00

Cardenal Mendoza € 8,00

J&B € 4,00

La Guvulin € 8,00

Oban € 6,00

Macallan € 6,00

Jack Daniel's € 4,00

Amari € 3,00

Dessert

Frutta fresca € 5,00

Dolci della casa € 5,00

Sorbetto € 3,50

Coperto €2,00