



Menù

*La cucina e la pizzeria
dagli Chef del nostro ristorante*

www.sulbacino.com





Cocktails

ANALCOLICI

VIRGIN MOJITO (lime, zucchero, menta, soda e ginger ale)	€ 6,00
INCEPTION (lime, zucchero, mela, zenzero, ginger ale)	€ 6,00
ANALCOLICO CON FRUTTA (frutta di stagione a scelta)	€ 7,00
FREE GIN TONIC (gin analcolico e tonica)	€ 7,00

ALCOLICI

MOJITO (lime, zucchero, rum, menta, soda)	€ 8,00
CAIPIROSKA con frutta (lime, zucchero, vodka, frutta a scelta)	€ 8,00
APEROL SPRITZ (prosecco, aperol, soda)	€ 6,00
PASSION SPRITZ (lime, passion fruit, prosecco, aperol)	€ 7,00
HUGO SPRITZ	€ 6,00
(prosecco, sciroppo ai fiori di sambuco, soda, menta)	
GIN TONIC / LEMON	€ 8,00
(gin Tanqueray e tonica/lemon)	
GIN TONIC / LEMON	€ 9,00
(gin Mare/gin Malfy rosa e tonica/lemon)	
NEGRONI (gin, martini rosso, campari)	€ 7,00
AMERICANO (martini rosso, campari, soda)	€ 6,00
MARGARITA (lime, triple sec, zucchero, tequila)	€ 7,00
DAIQUIRI (lime, zucchero, rum)	€ 7,00
MOSCOW MULE (lime, vodka, ginger beer)	€ 8,00
LONG ISLAND ICE TEA	€ 8,00
(vodka, gin, rum, triple sec, cola, zucchero, albume, limone)	
PIÑA COLADA	€ 8,00
(lime, zucchero, rum bianco, cocco, ananas)	



Se hai allergie o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare gli alimenti che contengono prodotti ai quali sei allergico o intollerante.

CARTA VINI

Sul Bacino

Vini fuori menù sempre disponibili
chiedi ai nostri ragazzi

Le “Mezzine”

375 ml

Bollicine

Prosecco Valdobbiadene Brut DOCG 12,00
Nino Franco – Veneto

Vini Bianchi

Gewurztraminer 12,00
Hofstatter – Alto Adige

Verdicchio di Matelica 12,00
Colle Stefano – Marche

Soave “San Michele” 12,00
Ca’ Rugate – Veneto

Vini Rossi

Sangiovese “Prugneto” 12,00
Poderi del Nespoli – Emilia Romagna

Morellino di Scansano 12,00
Terenzi – Toscana

I vini

750 ml

Bollicine

Prosecco DOC Extra Dry “Chicchirichì” 19,00
Gabe – Veneto

Prosecco DOC Brut “Rustico” 23,00
Nino Franco – Veneto

Prosecco DOCG Dry “Primo Franco” 24,00
Nino Franco – Veneto

Prosecco DOCG Dry “Superiore di Cartizze” 36,00
Nino Franco – Veneto

Crémant d’Alsace Extra Brut..... 26,00
Gruss - Francia

Champagne Brut 55,00
Lucie Cheurlin - Francia

Vini Rosati

Rosato IGT “Syrah” 23,00
Terra e sale - Emilia Romagna

Albana rosa “Lady A” Rosato Rubicone IGP 20,00
Cantina Tampieri - Emilia Romagna

Vini Dolci

Moscato Spumante..... 19,00
San Martino – Veneto

Vini Bianchi frizzanti

Pignoletto "Pignolet"	18,00
Vignoli - Emilia Romagna	
Pignoletto DOC "Vivace"	18,00
Fattorie Vallona - Emilia Romagna	
Chardonnay "Colibri"	18,00
Poderi del Nespoli - Emilia Romagna	

Vini Bianchi fermi

Albana secco DOCG	24,00
Terra e Sale - Emilia Romagna	
Albana secco DOCG "Fiorile"	26,00
Fondo San Giuseppe - Emilia Romagna	
Albana in Anfora "Vitalba" DOCG	31,00
Tre Monti - Emilia Romagna	
Trebbiano "Tèra"	25,00
Fondo San Giuseppe - Emilia Romagna	
Riesling Renano "Ciarla"	30,00
Fondo San Giuseppe - Emilia Romagna	
Passerina IGT "Raffa"	23,00
Clara Marcelli - Marche	
Pecorino DOCG "Irata"	23,00
Clara Marcelli - Marche	
Verdicchio DOC di Matelica	21,00
Colle Stefano - Marche	
Falanghina IGP "Rocca Leoni"	21,00
Villa Matilde - Campania	
Malvasia	21,00
Amimanera - Veneto	
Tai - Vino in Anfora	25,00
Amimanera - Veneto	
Gewurztraminer DOC "Stoass"	26,00
Pfitscher - Alto Adige-Sudtirol	
Ribolla Gialla DOC	23,00
Draga - Friuli Venezia Giulia	
Sauvignon IGT	23,00
Casale del giglio - Lazio	
Bellone "Anthium" IGT	24,00
Casale del giglio - Lazio	
Etna bianco DOP	31,00
Giovanni Rosso - Sicilia	

Vini Rossi

Sangiovese DOC "Ca' Bianca"	25,00
Fondo San Giuseppe - Emilia Romagna	
Sangiovese DOC "Modigliana"	27,00
Fondo San Giuseppe - Emilia Romagna	
Albana Nero/centesimino IGT "Collanima"	29,00
Fondo San Giuseppe - Emilia Romagna	
Sangiovese superiore "Soul"	18,00
Cantina Tampieri - Emilia Romagna	
Sangiovese superiore Modigliana "Le Papesse"	24,00
Villa Papiano - Emilia Romagna	
Sangiovese superiore riserva "Domus Caia"	32,00
Ferrucci - Emilia Romagna	
Sangiovese Brisighella Riserva.....	28,00
Terra e Sale - Emilia Romagna	
Sangiovese DOC "SanJoves"	22,00
Sadivino-Emilia Romagna	
Sangiovese superiore DOC "prugneto"	23,00
Poderi del Nespoli - Emilia Romagna	
Lambrusco IGP "Vecchio Moro"	18,00
Rinaldini - Emilia Romagna	
Morellino di scansano DOCG "torri del falco"	23,00
Loacker Valdifalco - Toscana	
Nebbiolo DOC "Langhe"	26,00
Giovanni Rosso - Piemonte	
Barolo DOCG	48,00
Giovanni Rosso - Piemonte	
Lagrein DOC "Rivus"	25,00
Pfitscher - sudtirol	
Chianti classico DOCG	27,00
Erta di radda - Toscana	
Etna rosso DOP	35,00
Giovanni Rosso - Sicilia	
Amarone classico DOCG	47,00
Monte Santoccio - Veneto	

Vini al Calice

150 ml

Gewurztraminer DOC “Stoass”	6,50
Pfitscher – Alto Adige-Sudtirolo	
Malvasia	6,50
Amimanager – Veneto	
Prosecco DOC “Rustico”	6,50
Nino Franco – Veneto	
Nebbiolo DOC “Langhe”	6,50
Giovanni Rosso – Piemonte	
Sangiovese DOC “SanJoves”	6,50
Sadivino-Emilia Romagna	
Lagrein DOC “Rivus”	6,50
Pfitischer – Sudtirolo	

Vini fuori menù sempre disponibili
chiedi ai nostri ragazzi

Antipasti di Pesce



Fantasia di mare
su crostini di pan brioche tostato
€ 19,00

**Spianata
a spicchi**
€ 3,00



Guazzetto caldo del Pescatore

(cozze, vongole, calamari, gamberi e granchio,
su crostone di pane profumato all'olio)

€ 18,00



Sautè di cozze e vongole

- bianco € 16,00
- alla Tarantina € 16,00
(rosso con peperoncino piccantino)



Code di gamberi

in aceto balsamico e verdure
€ 14,50

Cocktail di gamberi

in salsa rosa
€ 14,20



Polpo arrostito

su crema di patate e porri al timo
con crostino di pane

€ 16,00

*Il pesce potrebbe essere fresco
o congelato a seconda della
tipologia di piatto servito*

Antipasti tradizionali



Crostini misti € 9,20



Tagliere del Bacino € 18,40
salumi, formaggi misti, crostino,
pizza frita e polenta frita



Tortino di squaquerone
con radicchio e bruciellini di prosciutto
all'aceto balsamico
€ 8,50



Spianata a spicchi
bianca o rossa
€ 3,00



Polenta frita
€ 5,00



*Affettati misti con
piadina romagnola e formaggio*
€ 9,00



Piadina romagnola vuota
€ 2,00



Tortino ai funghi su fonduta di pecorino
€ 6,50



*Tortino di verdure su crema
di pomodoro e basilico*
€ 6,50



Terrina di Pizza fritta
€ 5,50



*Pizza fritta
e squacquerone*
€ 8,50

Primi di Pesce

Ogni piatto in versione abbondante
(una porzione e mezzo) +50% del prezzo



Spaghetti
allo scoglio
€ 20,50



Gnocchetti di ricotta e spinaci
con gamberi in crema di zafferano
€ 16,30



Spaghetti all'astice
€ 26,00
prezzo variabile in base
alla disponibilità
dell'astice



Spaghetti alla chitarra
con mazzancolle e gamberi
€ 18,20



Tagliolini
con pesto di basilico fresco,
gamberi, vongole veraci
e pomodorini pachini
€ 17,30

Spaghetti alla Carbonara
di mare € 18,40

non disponibile nei giorni di maggiore affluenza



Risotto del pescatore € 17,20



Spaghetti alle vongole veraci

€ 16,80



Tortelli di bufala

con tonno fresco, julienne di zucchine,
menta e scorza di limone

€ 18,40

novità

Tagliolini al salmone

€ 15,00



Spaghettone Reale alla chitarra

(gr. 240 di pasta)

€ 32,00



Garganelli agli scampi

con gamberi e pomodorini pachini

€ 18,20



Paella

di molluschi e crostacei

attesa di 40 minuti

o su prenotazione senza attesa

€ 32,00

*Il pesce potrebbe essere fresco o congelato
a seconda della tipologia di piatto servito*

Primi Tradizionali

Ogni piatto in versione abbondante
(una porzione e mezzo) +50% del prezzo

Tortellini variopinti alla boscaiola

(panna, salsiccia, funghi)

€ 12,90



Cappellacci di porcini al mascarpone, noci e speck

€ 13,50

Cappellacci al profumo di bosco in salsa al tartufo (piatto vegetariano)

€ 12,90



Tortelli di bufala con prosciutto crudo, pomodorini e scaglie di pecorino stagionato

€ 12,90

- Tortellini alla panna, o al ragù, o pasticciati € 11,30

Cappelletti di squacquerone e rucola, profumati al cacao con burro, prosciutto, pere e scaglie di grana

€ 12,90





Passatelli asciutti € 11,90
 - con squacquerone, rucola e speck
 - ai porcini e prosciutto di Parma



Strozzapreti panna, prosciutto di Parma e aceto balsamico € 11,50

Strozzapreti alla panna e speck,
 o al ragù o pasticciati € 10,50



Tagliatelle profumate al cacao, mascarpone, prosciutto e asparagi

€ 12,00

- Tagliatelle al ragù € 10,00
- Tagliatelle ai funghi porcini..... € 11,50



Garganelli alla zingara

con dadolata di verdure miste
 e pancetta affumicata

€ 10,30



Orecchioni di ricotta e spinaci al ragù oppure burro e salvia

€ 11,50

PRIMI CLASSICI ROMAGNOLI

- Cappelletti al ragù € 11,50
 oppure alla panna - pasticciati - ai porcini
- Cappelletti o Tortellini in brodo (da ottobre ad aprile) € 11,50
- Passatelli in brodo (da ottobre ad aprile)..... € 10,50
- Lasagne al forno € 10,30

Secondi di Pesce

Grigliata mista di pesce con orata

Spiedini di seppie, gamberi e mazzancolle
canocchia e orata

€ 23,00



Grigliata mista di pesce con coda di rospo

Spiedini di seppie, gamberi e mazzancolle
canocchia e coda di rospo

€ 23,00



Grigliata di Crostacei

Astice, mazzancolle, scampo, gamberi, canocchia

€ 30,00

(prezzo variabile in base alla disponibilità dell'astice)



- Spiedini misti di seppie e gamberi € 18,30
- Spiedini solo gamberi € 18,30
- Spiedini di mazzancolle e gamberi € 18,30

Tonno fresco alla griglia su letto di rucola, pomodoro fresco e cipolla di tropea

€ 18,30



*Il pesce potrebbe essere fresco
o congelato a seconda della
tipologia di piatto servito*



Fritto misto di pesce
Calamari, gamberi e seppie
con verdure croccanti
€ 23,00

Fritto di calamari e seppie
con verdure croccanti
€ 20,00



Spiedini di seppie e gamberi
con fritto di calamari e verdure croccanti
€ 20,30

Coda di rospo al forno
con tortino di verdure
€ 18,90



Branzino sfilettato
alla mediterranea
€ 16,70

Crostacei misti alla "catalana"
con scampi, mazzancolle, gamberi e pinzimonio di verdure
€ 30,00

con aggiunta di astice fresco intero + € 13,00/16,00
(prezzo variabile in base alla disponibilità dell'astice)

(attesa di 30 minuti o su prenotazione con minima attesa)



Secondi Tradizionali



Tagliata di manzo Angus

- con patate al forno o patate fritte
- con verdure alla griglia
- con rucola, grana e pomini

€ 23,00



Straccetti di manzo spadellati
su letto di rucola con grana
e riduzione di aceto balsamico
€ 19,00



Filetto di manzo

- al pepe verde con patate al forno € 23,50
- alla griglia con patate al forno € 22,50
- ai funghi porcini con patate al forno € 23,50
- all'aceto balsamico con patate al forno € 23,50



Castrato misto
con patate fritte
€ 18,50

Grigliata di carne € 22,00
con verdure e patate al forno
(maiale, castrato, tagliata di manzo) 5 pezzi

versione "Baby" € 16,00
con verdure e patate al forno
(maiale, castrato) 3 pezzi





Grigliata di carne romagnola 5pz
(costa, salsiccia, pancetta, carne bianca)
con patate al forno € 16,00



Cotoletta con patatine fritte
€ 12,00



Costolette di agnello
allo "scottadito" con patate al forno
€ 18,50



Piatto Vegetariano
con scamorza al forno,
verdure grigliate e patate al forno
€ 13,90

Salsiccia ai ferri
con patatine fritte € 11,20

Contorni e Insalatone



Verdure alla griglia Maxi

€ 8,50

Verdure alla griglia Mini

€ 5,80



*Insalatona mista
al profumo di mare*

€ 13,50



Insalatona mista tradizionale

€ 11,00



Insalata verde

€ 4,50

Insalata composta

€ 6,00



Patate fritte

€ 5,50



Patate al forno

€ 5,50

La pizzeria tradizionale

IMPASTO AL KAMUT + € 1,50
IMPASTO NAPOLETANO + € 1,50

VERSIONE GIGANTE
 (due impasti)
 Ø 40 cm. +80% del prezzo

VERSIONE BABY
 -20% del prezzo

Margherita (Pomodoro, mozzarella)	€ 6,80
Funghi freschi (Pomodoro, mozzarella, funghi freschi)	€ 9,00
Quattro stagioni (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive, carciofi)	€ 10,00
Prosciutto crudo (Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di parma 🐷🐷)	€ 10,00
Diavola (Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive)	€ 9,50
Prosciutto crudo e funghi (Pom., mozz., prosc. crudo di parma, funghi freschi)	€ 11,00
Prosciutto crudo e salsiccia (Pom., mozz., prosciutto crudo di parma, salsiccia)	€ 11,00
Salsiccia (Pomodoro, mozzarella, salsiccia)	€ 9,00
Spianata (pizza bianca, anche a spicchi)	€ 3,00
Spianata macchiata (pizza bianca, anche a spicchi, macchiata con pomodoro)	€ 3,00
Canadese (Pomodoro, mozzarella, Wurstel, patate fritte)	€ 9,60
Capricciosa (Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto, olive, acciughe)	€ 10,00
Bufalina (Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico)	€ 9,90
Romana (Pomodoro, mozzarella, olive, capperi, acciughe, origano)	€ 9,00
Napoli (Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)	€ 8,50
Wurstel (Pomodoro, mozzarella, wurstel)	€ 9,00
Prosciutto cotto (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	€ 9,00
Quattro formaggi (Mozzarella, scamorza, gorgonzola, grana)	€ 10,00
Marinara (Pomodoro, aglio, acciughe, prezzemolo)	€ 6,70
Rossa (solo Pomodoro)	€ 5,80
Calzone farcito (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi)	€ 10,40
Calzone (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	€ 9,00
Biancaneve (solo Mozzarella)	€ 6,30
Patate fritte (Pomodoro, mozzarella, patate fritte)	€ 9,00
Patate al forno (Pomodoro, mozzarella, patate al forno)	€ 9,00
Radicchio e Pancetta (Pomodoro, mozzarella, radicchio e pancetta)	€ 10,00
Funghi Porcini (Pomodoro, mozzarella, funghi porcini)	€ 10,00
Salsiccia - Funghi freschi (Pom., mozzarella, salsiccia, funghi freschi)	€ 10,00
Funghi trifolati (Pomodoro, mozzarella, funghi trifolati)	€ 9,00

Aggiunte generiche € 1,60 (cad.)

Aggiunte € 2,20 (cad.): prosciutto crudo, gorgonzola, mozz., salmone, rucola, speck, bresaola, porcini squacquerone, crema tartufata

Aggiunte € 3,20 (cad.): bufala, gamberi, burrata

Le Fantastiche Pizze che solo da noi potrai gustare...



Birra artigianale consigliata:
VALS (Keller Pils) 33 cl

Mezzaluna

Pizza chiusa con
squacquerone
e prosciutto crudo

€ 11,60

Burratina

Pomodoro in salsa, mozzarella,
burrata DOP 125gr, prosciutto crudo
di Parma, basilico fresco

€ 11,40



Birra artigianale consigliata:
VALS (Keller Pils) 33 cl



Birra artigianale consigliata:
REDNECK (IPA) 33 cl

Quadrifoglio

Pomodoro, mozzarella,
wurstel, salame piccante,
prosciutto cotto, grana a scaglie

€ 11,60

Susanna

Mozzarella, crema tartufata, porcini,
pinoli, grana a scaglie, speck

€ 13,60



Birra artigianale consigliata:
I.R.A. (Irish Ale) 33 cl



Birra artigianale consigliata:
CAVEJA (Weisse) 33 cl

Rustica

Pomodoro, mozzarella, pancetta,
scamorza affumicata

€ 11,20

Monte Rosa

poco Pomodoro, mozzarella,
porcini, scamorza, speck

€ 13,60



Birra artigianale consigliata:
I.R.A. (Irish Ale) 33 cl



Birra artigianale consigliata:
I.R.A. (Irish Ale) 33 cl

Zucca

Crema di zucca,
mozzarella,
salsiccia, grana

€ 12,30

Al fritto di Calamari

Pomodoro, mozzarella,
calamari fritti

€ 13,80



Birra artigianale consigliata:
CAVEJA (Weisse) 33 cl

Riviera

Pomodoro, mozzarella,
gamberetti, rucola,
pomodoro fresco, grana a scaglie

€ 13,60



Birra artigianale consigliata: VALS (Keller Pils) 33 cl

Montana

Pomodoro, mozzarella, porcini, gorgonzola, prezzemolo, speck

€ 13,60



Birra artigianale consigliata:
REDNECK (IPA) 33 cl



Birra artigianale consigliata:
VALS (Keller Pils) 33 cl

Ortolana

Pomodoro, mozzarella, zucchini, melanzane, peperoni

€ 11,00

Francesina

Panna, mozzarella, cipolla, pancetta

€ 10,80



Birra artigianale consigliata:
REDNECK (IPA) 33 cl



Birra artigianale consigliata:
VALS (Keller Pils) 33 cl

Estiva

Mozzarella, squacquerone, rucola, pomodoro fresco

€ 11,40

Dolcezza

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto crudo di Parma 🐾🐾

€ 12,20



Birra artigianale consigliata:
CAVEJA (Weisse) 33 cl



Birra artigianale consigliata:
VALS (Keller Pils) 33 cl

Primavera

Mozzarella, pomodoro fresco, rucola, bresaola, grana a scaglie

€ 13,10

Sardenara

Pomodoro, tonno, cipolla, capperi, acciughe, origano, olive, pomodoro fresco

€ 11,30



Birra artigianale consigliata:
REDNECK (IPA) 33 cl



Birra artigianale consigliata:
CAVEJA (Weisse) 33 cl

Bismark

Pomodoro, mozzarella, asparagi, pancetta, uovo

€ 12,20

Caprese a mo' del Bacino

Mozzarella di bufala, pomodoro fresco, basilico, palla di pizza vuota.... cascata di prosciutto crudo di Parma 🐾🐾 (piatto freddo)

€ 14,30



Birra artigianale consigliata: VALS (Keller Pils) 33 cl

Frutti di mare

Pomodoro, mozzarella,
frutti di mare

€ 13,60



Birra artigianale consigliata:
CAVEJA (Weisse) 33 cl



Birra artigianale consigliata:
I.R.A. (Irish Ale) 33 cl

Autunno

Mozzarella, prosciutto cotto
patate al forno, origano

€ 10,30

Scogliera

Pomodoro, frutti di mare,
prezzemolo, pomodoro fresco

€ 13,60



Birra artigianale consigliata:
I.R.A. (Irish Ale) 33 cl



Birra artigianale consigliata:
CAVEJA (Weisse) 33 cl

Scandinava

Panna, mozzarella,
salmone affumicato, pepe, prezzemolo

€ 12,30

Voglia

di freschezza

Mozzarella, menta,
zucchine, gamberetti

€ 12,30



Birra artigianale consigliata:
CAVEJA (Weisse) 33 cl



Birra artigianale consigliata:
I.R.A. (Irish Ale) 33 cl

Tepenade

Pomodoro, mozzarella, tonno, carciofi,
capperi, acciughe, origano

€ 11,30

Fantasia di Funghi

Pomodoro, mozzarella, mix di funghi

€ 11,80



Birra artigianale consigliata:
VALS (Keller Pils) 33 cl

Pizze Dessert

Alla Nutella

€ 9,60

All'Ananas

Nutella, ananas,
gocce di panna, aceto balsamico

€ 12,00



Birra artigianale consigliata:
CAVEJA (Weisse) 33 cl



Una alternativa alla nostra ricetta tradizionale *La vera Pizza Napoletana*

... come vuole la tradizione:

- Pomodoro dolce con olio e basilico - Bordo alto e impasto soffice
- Parmigiano grattugiato alla base - Impasto soffice e più abbondante



Napoletana Marinara

Pomodoro, Aglio a pezzi,
Origano, Basilico,
Olio crudo

€ 7,70

Birra artigianale consigliata:
VALS (Keller Pils) 33 cl



Napoletana Bufala

Pomodoro,
Mozzarella di bufala,
Basilico

€ 12,00

Birra artigianale consigliata:
VALS (Keller Pils) 33 cl



Napoletana Salsiccia e Friarielli

Mozzarella,
salsiccia, friarielli

€ 11,00

Birra artigianale consigliata:
I.R.A. (Irish Ale) 33 cl



Napoletana Regina

Mozzarella di bufala,
Pomodorini pachini,
Prosc. crudo, basilico

€ 14,20

Birra artigianale consigliata:
VALS (Keller Pils) 33 cl



Napoletana "Della"

Mozzarella, mortadella
Bologna IGP, burrata
DOP 125gr, granella di
pistacchi e gocce di pesto

€ 14,40

Birra artigianale consigliata:
CAVEJA (Weisse) 33 cl

Napoletana Margherita

Pomodoro,
Mozzarella, Basilico

€ 9,00



Birra artigianale consigliata:
VALS (Keller Pils) 33 cl

Napoletana al Pesto

Pesto al basilico,
mozz. di bufala,
pinoli, basilico

€ 12,50



Birra artigianale consigliata:
CAVEJA (Weisse) 33 cl

novità

Napoletana Tramonto

Pomodoro, Mozzarella,
Scamorza Affumicata,
Coppa Estiva,
Pomodorini Pachino,
Basilico

€ 12,80



Birra artigianale consigliata:
CAVEJA (Weisse) 33 cl

Napoletana d'Ottobre

Crema di zucca,
mozzarella,
speck cotto in forno,
mascarpone e noci

€ 13,20



Birra artigianale consigliata:
REDNECK (IPA) 33 cl

Napoletana Sul Bacino

Bufala, Melanzane,
Scamorza,
Salsiccia, Pomodorini
pachino, Basilico

€ 15,40



Birra artigianale consigliata:
I.R.A. (Irish Ale) 33 cl

Dolci



Fantasia dello Chef

degustazione dolci equivalente
a 6 mezze porzioni

€ 16,70



Parfait all'amaretto
con pere caramellate € 6,60

senza glutine



Latte Brulé della nonna
€ 6,60



Zuppa inglese € 6,60
crema di cioccolato e all'uovo
con biscotto bagnato all'alchermes

senza glutine



Tenerina al cioccolato
in salsa d'arancia € 6,60

senza glutine



Semifreddo al croccantino
€ 6,60



Profiteroles € 6,60

L'Arte del Mascarpone



*Mascarpone fresco
al caramello € 6,60*



*Mascarpone fresco
al pistacchio € 7,60*



*Mascarpone fresco
al cioccolato e nutella € 6,60*



*Tiramisù al mascarpone
su savoiardi bagnati al caffè € 6,60*



Ananas fresco € 4,60



CHOCO NUT

€ 6,60

semifreddo

cioccolato e nocciola

senza lattosio

senza glutine

SORBETTO € 3,60



analcolico:

Limone senza glutine e lattosio

Caffè senza glutine

Amarena - Fragola

Frutti di Bosco - Menta

alcolico:

Mirto - Liquirizia



BICCHIERINI € 4,00

di gelato artigianale

- cheesecake al pistacchio

- mascarpone e gianduia

- fiordilatte amarena e croccante

- fiordilatte e caramello al burro salato

- cheesecake alle fragoline di bosco

Bevande Caffè Liquori



Acqua naturale o frizzante

l. 0,70 € 3,00

l. 0,50 (bottiglietta di plastica) € 1,80



BIRRA BIONDA piccola l. 0,30 € 4,00

ALLA SPINA media l. 0,50 € 6,00

LÖWENBRÄU 1/2 litro € 6,00

1 litro o boccale € 12,00



BIRRA ROSSA piccola l. 0,25 € 5,00

ALLA SPINA media l. 0,50 € 7,50

LEFFE 1 litro € 15,00

Birre artigianali "Birrificio Valsenio" 33 cl..... € 5,50

VALS (Keller Pils, birra chiara) - IRA (Irish Ale, birra ambrata)

CAVEJA (Weisse) - REDNECK (IPA, birra ribelle)

Birra Raffo in bottiglia 66 cl. € 6,00

Birre in bottiglia 33 cl. € 4,50

(Corona, Ceres, Ichnusa non filtrata, Beck's, Heineken, Bud,
birra analcolica, birra senza glutine)

COCA COLA alla spina piccola l. 0,3 € 3,20

(classica, no sciroppo) media l. 0,5 € 5,40

1/2 litro € 5,40

1 litro € 10,80

VINO BIANCO alla spina 1/4 litro € 3,70

Chardonnay frizzante 1/2 litro € 6,00

o Trebbiano fermo 1 litro € 12,00

VINO ROSSO alla spina 1/4 litro € 3,70

Sangiovese D.O.C. 1/2 litro € 6,00

1 litro € 12,00

Bibite in barattolo (coca, sprite, fanta ,thè)..... € 3,20

Succhi di frutta (Ace, arancia, ananas) € 3,00

Caffè € 1,90

Caffè decaffeinato € 2,00

Orzo (piccolo o grande) € 2,00

Caffè corretto € 2,70

Caffè al Ginseng € 2,20

Amari, liquori € 4,00

Grappe, prime uve e riserve..... € 4,00

Whisky € 5,00

Whisky invecchiati € 7,00

Coperto € 3,00

HOTEL

Tutte le stanze sono dotate di: Musica, Tv, Climatizzazione, Phon, Riscaldamento a pavimento, doccia doppia, frigobar.

La suite anche di salottino, vasca idromassaggio e terrazzo privé!

Letto aggiunto per ragazzi € 15,00

Vittoriana



Inglesina



Flinston



Singola (per 1 persona)

€ 68,00

Doppia (per 2 persone)

€ 78,00

con colazioni all'italiana
comprese

Relais



Speranza



Singola
(per 1 persona)

€ 73,00

Doppia
(per 2 persone)

€ 88,00

con colazioni
all'italiana
comprese

Suite

CENA IN CAMERA al prezzo della carta
con maggiorazione di € 3,00 per servizio esclusivo



Singola
(per 1 persona)

€ 83,00

Doppia
(per 2 persone)

€ 103,00

con colazioni
all'italiana
comprese



APPARTAMENTO BILOCALE

adatto anche per famiglie (massimo 4 persone)
(letto matrimoniale + 2 letti singoli)
con angolo cottura

€ 108,00 al giorno

richiedi informazioni anche per eventuali
soggiorni a lungo periodo

Suite con cena in camera

Stanza Suite € 103,00
con colazioni all'italiana comprese al mattino

HOTEL



CENA IN CAMERA
al prezzo della carta
con maggiorazione
di € 3,00
per servizio esclusivo



Cena in Sala Crostacei

al prezzo della carta con maggiorazione di € 5,00 per servizio esclusivo



E' una stanza tutta di vetro che si trova al terzo piano del nostro edificio (è la torre che si vede dall'esterno), avvolta al lato sud da un giardino pensile costruito sul tetto del terzo piano.



..Più volte frequentata anche da famosi VIPS,
per la sua originalità ed eleganza.

E' molto adatta per eventi speciali: una cena intima con la tua Lei od il tuo Lui, oppure una cena di famiglia o con amici in cui veramente sarai incorniciato in un ambiente suggestivo.

*Nel periodo estivo con sole intenso
la sala è utilizzabile solo dopo le ore 22
In alternativa però esiste in veranda il tavolo molto romantico
"a bordo fontana dei desideri" oppure a bordo piscina*

**Ampie aree
interne ed esterne
per ogni tipo di evento**





Ristorante di pesce e carne - Pizzeria
Hotel - Piscina
aperto tutti i giorni pranzo e cena

Via Martiri della Libertà 69 - MASSA LOMBARDA (RA) - Tel. 0545 971730 -  393 8887394

www.sulbacino.com

*l'accesso ai cani è consentito per esemplari di piccola taglia
(da tenere comunque nel trasportino)
previa specifica all'atto della prenotazione e nella zona da noi individuata riservata.*

