

1250. Antipasti

Mini Tacos di Tonno 2pz. 14.00
Con avocado, erba cipollina,
insalatina, mix di sesami e mayo al lime

Pepata di Cozze 11.00
Con pane croccante

Insalatina di Mare 14.00
Calamari, ciuffetti, polpo, cozze,
lamponi e mirtilli

La Nonna v`a in Oriente 8.00
Polpettine di tonno e patate con foglie di
curry e peperoncino dello Sri Lanka con
ketchup della casa

Filetti di Acciughe del Cantabrico 12.00
Con burro montato al limone e
pane croccante

Coccoli 12.00
Con crudo e stracciatella di burrata

I Crudi

"Antipasto o Secondo?
Dipende dalla fame..."

Tonno Thai 200gr. 18.00
Tartare di tonno con salsa teriyaki, mix di
sesami, carotine julienne e mayo al lime

Tartare di Ricciola 200gr. 22.00
(secondo disponibilit`a di pescato)
Con gaspacho di pomodoro

Nuda e Cruda 200gr. 18.00
Tartare di manzo con scaglie di parmigiano,
confettura di cipolle rosse della casa

Coperto 2.00

Per qualsiasi informazione chiedere il menu
degli allergeni al personale

1/2

2/2

1250. Dalla Cucina

Primi

Tutti i nostri primi piatti sono preparati con pasta fresca

Lo Scoglio 18.00

Spaghetto quadrato, veraci, cozze, lupini, scampi, cicale di mare, granchio e ciliegini

Le Veraci 20.00

Spaghetto quadrato con vongole veraci e bottarga di muggine

La Carbonara di Mare 17.00

Pici toscani con cozze, vongole veraci, lupini e gamberi, uovo pastorizzato, parmigiano, pepe, prezzemolo e zest di limone

Nero Assoluto 16.00

Linguine con seppia e il suo nero

La Trapanese 16.00

Mezza manica al pesto trapanese con pomodorini, basilico, parmigiano, mandorle e tartare di gambero

Lo Spaghetto 1250 14.00

Aglione, olio, peperoncino, pomodorini, burratina, basilico, prezzemolo e paprika affumicata

1/3

Secondi

Polpo e Tacos 20.00

Polpo grigliato con teriyaki, cipolle caramellate, insalatina, sedano, carote, jalapeño, mix di sesami e mayo spicy

La Frittura 17.00

Calamari, ciuffetti, gamberoni e petali di patate crunch

Tonno in Agrodolce 18.00

Cubotti di tonno fresco scottati con cipolle bianche caramellate, timo e capperi

Baccalà Sovrano 16.00

Baccalà fritto con mayo al pepe e aglio

2/3

Contorni

Spinaci saltati in padella 5.00

Patate arrosto 5.00

Patatine fritte 5.00

Insalata mista 5.00

3/3

Coperto 2.00

Per qualsiasi informazione chiedere il menu degli allergeni al personale

1250. Pizze a Legna

Classiche

Marinara 6.00
Pomodoro "Rossogargano", aglio, origano, olio evo

Margherita 7.00
Pomodoro "Rossogargano", fior di latte, basilico, olio evo

Diavola 8.00
Pomodoro "Rossogargano", fior di latte, salamino piccante, olio piccante

Capricciosa del 1250 13.00
Pomodoro "Rossogargano", fior di latte, cotto, carciofi arrostiti e porcini

Cinque formaggi (bianca) 11.00
Fior di latte, taleggio, gorgonzola, brie e ricotta salata

Maialona 10.00
Pomodoro "Rossogargano", fior di latte, cotto, salamino, wurstel, salsiccia, olio evo

La norma 11.00
Pomodoro "Rossogargano", fior di latte, cubotti di melanzana fritta, Scaglie di ricotta salata, basilico

Regina Margherita 10.50
Pomodoro "Rossogargano", fior di latte, bufala, basilico, olio evo

Castel dell'Ovo 10.00
Pomodoro "Rossogargano", fior di latte, pancetta, cipolla caramellata, olio evo

San Luca 12.00
Pomodoro "Rossogargano", prosciutto crudo, bufala, scaglie di grana e olio evo

La Giardiniera 11.00
Pomodoro "Rossogargano", verdure arrosto di stagione, marmellata di cipolle rosse, ricotta al profumo di limone e olio evo

Pane Arabo 11.00
crudo, mozzarella di bufala, parmigiano, pomodoro a fette, insalata

Il nostro impasto raggiunge una lievitazione di oltre 48h, con un'idratazione al 70%

Coperto 2.00

Per qualsiasi informazione chiedere il menu degli allergeni al personale

1250. Pizze a Legna

Speciali

Punto G (bianca)	15.00
Fior di latte, tartare di gamberi, stracciatella di burrata, granella di pistacchio e olio evo	
La Burratina	13.00
Pomodoro "Rossogargano", pomodorini Confit, burratina in uscita, scaglie di grana, rucola e olio evo	
Mare fuori	13.00
Pomodoro "Rossogargano", fior di latte, alici cantabriche, cucunci, olive taggiasche, basilico, olio evo	
Caronte	13.00
Pomodoro "Rossogargano", fior di latte, nduja di spilinga, spianata calabra, stracciatella di burrata, olio evo	
1250	13.00
Pomodoro "Rossogargano", fior di latte, prosciutto crudo, stracciatella di burrata, granella di nocciole tostate, crema al tartufo, rucola, olio	
Mortazza	14.00
Mortadella, stracciatella di burrata, pesto di pistacchi, granella di pistacchi, olio evo	
Mozzafiato	14.00
Pomodoro "Rossogargano", aglio, capperi, alici cantabriche, pomodorini Confit, burratina in uscita e olio evo	

2/3

Aggiunte

Il nostro impasto raggiunge una lievitazione di oltre 48h, con un'idratazione al 70%

Tartare di gambero	3.00
Crudo	2.00
Spuma di Ricotta	1.50
Stracciatella di burrata	2.00
Mozzarella di bufala	2.00
Porcini	2.00
Ricotta salata	2.00
Taleggio	2.00
Burratina	2.50
Altro	1.50

3/3

Coperto 2.00

Per qualsiasi informazione chiedere il menu degli allergeni al personale

1250. Dolci della Casa

Millefoglie scomposto (su richiesta senza glutine)	7.00
- con crema chantilly, salsa ai frutti di bosco, lamponi e mirtilli freschi	
- con crema chantilly, kinder bueno, nutella e granella di nocciole	
- con crema chantilly , crema al pistacchio e la sua granella.	
Tiramisù	6.00
Cheesecake cotto	7.00
- caramello crunch	
- crema pistacchio	
- cioccolato	
- frutti di bosco	
Tortino al cioccolato dal cuore fondente con gelato alla crema	7.00
Panna Cotta	5.00
- caramello crunch	
- frutti di bosco	
- crema pistacchio	
- cioccolato	
Calzoncino (dalla pizzeria)	7.00
- Nutella	
- Nutella e Marcarpone	
Sorbetto al limone	4.00
Gelato alla crema con cialda al biscotto	4.50

Amari e Caffè

Caffè espresso	2.00
Caffè decaffeinato	2.00
Caffè macchiato	2.00
Orzo	2.20
Ginseng	2.50
Amari e Grappe	3.50
Vin Santo Malvasia	3.50
Whisky	4.00
Rum Don Papa Masskara	5.00
Amaro Biologico Origen Zenzero	4.50
Amaro Biologico Origen Camomilla	4.50
Amaro del Riccio, Miele di	4.50
Castagna, Mentuccia e Elicrisio Artigianale della Garfagnana	

1250.

Dolci, Amari e Caffè