do Spaghi

ANTIPASTI

DELLA CASA[1]
affettati misti/formaggio/miele — € 25

CRUDOBURRATA[1] — € 15

POLENTASOPRESSA[1*]
polenta e sopressa alla griglia — € 10

CICCHETTI DO SPAGHI[1****]
cicchetti misti del Jody, in base all'umore — € 20

PRIMI PIATTI

CARBONARA DO SPAGHI[1*]
spaghetti/guanciale/pepe/uova/pecorino — € 15

BIGOLI CACIOSPEPE[1]
pasta fresca/pepe/pecorino — € 15

BIGOLI ALLA GRICIA[1]
pasta fresca/guanciale/pepe/pecorino — € 15

CICCHETTI CON RAGÙ DI ANATRA[1**]
pasta fresca con ragù d'anatra — € 15

TAGLIATELLE AL PESTO[1****]
pesto, burrata e pomodorini semi dry — € 15

LA FORMA DE FORMAGIO!
solo su prenotazione. Consigliata per 2 persone.
CACIOSPEPE, CARBONARA O GRICIA[1*] — € 50
servita in forma di formaggio pecorino da 2kg.

RICHIEDI I PIATTI FUORI MENÙ

LE TAGLIATE

RUCOLAGRANA
manzo 250g/rucola/scaglie di grana — € 18

GORGONZOLASMOOC[1*]
manzo 250g/gorgonzola e noci — € 20

I FILETTI

ALLA GRIGLIA — € 22
CREMA AL PARMIGIANO[7] — € 25
AI PORCINI[7] — € 25
AL PEPE VERDE[7] — € 25

LE TARTARE

CLASSICA[1**] — € 20
al naturale servita con condimenti a parte

BURRATASTARTURO[1**] — € 25
condita con tuorlo d'uovo/olio/sale/pepe/senape servita con burrata e tartufo

CARNAZZA

SPIEDONE *consigliato per due persone* — € 45
manzo/salsiccia/würstel/pollo/zucchine/melanzane/peperoni. Servito con patate fritte e pane caldo

GRIGLIATA MISTA — € 22
manzo, costine, salsiccia, braciola, polenta

GALLETTO DO SPAGHI[1*]
ai rosmarino con mix di spaghi
servito con patate al forno/fritte o verdure — € 15

PER I PIÙ PICCOLI

COTOLETTABPATATE FRITTE[1******] — € 10
WÜRSTELBPATATE FRITTE[1**] — € 10
GNOCCHETTI POMODORO O RAGÙ[1**] — € 10
PENNE POMODORO O RAGÙ[1**] — € 10

CONTORNI

VERDURE ALLA GRIGLIA — € 5
PATATE AL FORNO — € 5
PANE CALDO — € 4

I FRITTI

PATATINE[1] — € 5
MOZZARELLE STICK[1**] — € 5
FIORI DI ZUCCA PASTELLATI[1*****] — € 5
ANELLI DI CIPOLLA[1**] — € 5

DESSERT

DOLCI DELLA CASA — € 6
chiedi al personale di sala
SORBETTO AL LIMONE[7] — € 3
AGGIUNTA — € 0.50
liquirizia/menta/fragola/frutti di bosco

LE PINSE ROMANE

PARMIGIANA[1/9] — € 10
pomodoro/mozzarella/melanzane fritte/grana

DELL'ORTO[1/9] — € 10
mozzarella/verdure miste

CRUDO[1/9] — € 12
mozzarella/pomodorini confit/prosciutto crudo/stracciatella di burrata

MATTA[1/9] — € 12
mozzarella/crema di pecorino/cipolla di tropea/patate al forno/guanciale croccante

PEPPA — € 11
mozzarella/crema al gorgonzola/porchetta/sale/pepe/olio/99

LIMITED EDITION
richiesti la prima del mese al personale

BURGER (SERVITI CON PATATE FRITTE E SALSA DO SPAGHI)

CLASSICO[1****] — € 13
pane rustico/manzo 220g/cheddar/pomodoro/insalata

BACON[1****] — € 15
pane rustico/manzo 220g/cheddar/bacon/insalata/pomodoro

ROSSO[1****] — € 15
pane rosso/manzo 220g/salsiccia/cheddar/cipolla/peperoni

BAITA[1****] — € 15
pane nero/manzo 220g/sopressa/formaggio/crema di porcini

SCAVEZZO[1****] — € 18
pane rustico/manzo 220g/pomodorini semi dry/pesto/prosciutto crudo/burrata

GALLEGA[1****] — € 15
pane rustico/manzo 220g/porchetta/formaggio/orion rring/insalata/pomodoro

LIMITED EDITION
richiesti il burger del mese al personale

BIRRE ALLA SPINA

AMSTEL BIONDA LAGER 5%vol. — 0,20l € 4 / 0,40l € 5
birra chiara dolce-amara gusto leggermente amaro

FORST SIXTUS DM ROSSA 6.5%vol. — 0,20l € 4 / 0,40l € 5
birra scura dolce gusto caramello e frutta

BLANCHE MONTEFIORE BIANCA 5%vol. — 0,20l € 4 / 0,40l € 5
birra al farro biologica artigianale gusto agrumato

LIMITED EDITION
richiesti la birra del mese al personale

VINI ALLA SPINA

ROSATO FRIZZANTE — 0,25l € 4 / 0,50l € 7
ROSSO FERMO — 1l € 12

BIBITE

ACQUA MINERALE NATURALE — € 2,50
ACQUA MINERALE FRIZZANTE — € 2,50
COCA COLA — € 3,50
COCA COLA ZERO — € 3,50
COCA COLA ALLA SPINA — 0,20l € 3 / 0,40l € 4
FANTA — € 3,50
TE AL LIMONE/PESCA — € 3,00
SPRITZ APEROL/CAMPARI — € 4.00

CAFFETTERIA

CAFFÈ — € 1,50
CAFFÈ CORRETTO — € 2,00
AMARI — € 3,50
GRAPPE — € 4,00
RUM — € 6.00

LA CANTINA

BOLLICINE

PROSECCO DELLA CASA — calice € 4 / bottiglia € 20
Di base alla Tuscanica Martina

PROSECCO CUVÉE EXTRA DRY DOC — € 30
Conte Vittoria

FIORI D'ARANCIO SPUMANTE DOLCE DOCG — € 20
Colli Euganei

METODO CLASSICO EXTRA BRUT — € 35
Scriani

DAL VENETO

VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUP. — € 29
Scriani

AMARONE DELLA VALP. DOCG CLASSICO — € 50
Scriani

CARPANÈ IGT CORVINA VERONESE — € 32
Scriani

GARDA CLASSICO ROSSO SUP. RUBINIERE — €26
Monte Fiorenza

LUGANA DOC — € 27
Scriani

DAL FRIULI

MERLOT IGT — € 22
Borgo delle Rose

DALLA TOSCANA

ROSSO DI MONTALCINO DOCG GEA — € 27
Paradiso di Frassina

DALL'ABRUZZO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC — € 27
Tenuta Ardenghi

1. glutine 2. latticini 3. uova 4. crostacei 5. frutta guscio 6. molluschi 7. sedano 8. senza 9. pesci 10. senapi 11. arachidi 12. sesamo 13. soia 14. ac*

* Materia prima surgelata all'origine.

I nostri prodotti possono contenere le sostanze allergiche indicate nell'allegato II "sostanze o prodotti che provocano reazioni allergiche o intolleranze" del Decreto Legislativo 27 gennaio 1992 n. 109 e del comunicato del 25.26.06.1. In caso di necessità richiedi l'elenco di nostro staff, la fata sarà a scopo dimostrativo. ** Coperto € 2,00

do Spaghi

+39041494675

WWW.DOSPAGHI.IT / INFO@DOSPAGHI.IT
SEGUICI SU INSTAGRAM @DO_SPAGHI
VIA TIGLIO 88, 30015 CHIOGGIA, VE.