



SEBASTIAN
PIZZERIA RISTORANTE PUB

Sebastian

LUISIANA MIX

*Prima di imbarcarvi
lasciate sul Molo
pensieri, paragoni e fretta.*

*Date spazio alla fantasia, così
da vivere un'avventura UNICA
insieme al nostro equipaggio,
ben lieto di prendersi
CURA DI VOI.*

**ED ORA...
BENVENUTI A BORDO!**



I NOSTRI ANTIPASTI

LUISIANA MIX

IL PIÙ RICHIESTO DA VOI

Mix di crocchette*, olive ascolane*, patate fritte*, con maionese e ketchup € 8,60

ANELLI DI CIPOLLA

Anelli di cipolla* 12 pezzi € 5,50

PATATINE

Patatine fritte* con maionese e ketchup € 5,50

**PROVALE CON
COLATA DI CHEDDAR
E CIPOLLA CROCCANTE € 2,50**

CHICKEN FINGERS

Filetti di petto di pollo croccanti* 4 pezzi € 6,00

TESORO DEL PIRATA

Crocchette di formaggio francese Camembert* 6 pezzi € 5,50

LE PALLE DEL CAPITANO

FATTO IN BARCA SOLO IN STAGIONE

Crocchettone di zucca e scamorza e crocchette di cheddar* € 6,90

POLPETTE ALL'ARREMBAGGIO

NEW

FATTO IN BARCA
Polpette di carne# e crocchette di cheddar* € 7,50

PEPITE DEI CARAIBI

Crocchette ripiene di cremoso Guacamole* 6 pezzi € 5,60

OLIVE ASCOLANE

Olive ascolane* 7 pezzi € 5,50

JALAPEÑOS CHEESE

Jalapeños ripieni di formaggio cheddar* 4 pezzi € 6,20

MIX DI SALSE € 3,00

Coperto € 2,50
In Piattaforma
sull'acqua € 3,00

* PRODOTTO
SURGELATO

contiene
frutta a guscio

Sebastian

BENVENUTI A BORDO

DEL SEBASTIAN PUB

*L'unica #ristonave d'Italia
ormeggiata nel cuore di Ferrara.*

*Qui la tradizione prende il largo
e incontra nuovi sapori:
dalla nostra pizza ovale tirata
al Carbonara Burger.*

*In cucina sperimentiamo,
reinterpretiamo e
scegliamo ogni ingrediente
con un' idea e ricerca precisa.*

*Ogni abbinamento nasce per
valorizzare il piatto e
farvi vivere un'esperienza vera.*

Siete pronti a salpare?

#sebastianpub

ATLANTICO



PIZZE

SINGAPORE

Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte* € 9,90

CARAIBI

Pomodoro, mozzarella, funghi freschi, funghi porcini, funghi trifolati € 10,80

SANTA MARIA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati € 9,00

SAN FRANCISCO

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, salsiccia, olive nere € 10,00

MALAYSIA

Pomodoro, mozzarella, salsiccia € 9,50

ULISSE

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salamino piccante € 10,00

SCEGLI IL TUO IMPASTO

- CLASSICO SEBASTIAN
- INTEGRALE € 2,50
- NUVOLA € 2,20

ATLANTICO

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, funghi freschi, peperoni, pomodorini, radicchio € 11,50

◆ **Tutte le nostre verdure sono fresche a km0**

ITALIA

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, carciofi, funghi trifolati, prosciutto cotto € 10,50

BORA BORA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati, carciofi € 9,90

BUCANIERE

Pomodoro, mozzarella di bufala di Battipaglia DOP, acciughe, capperi e origano € 11,20

IMPASTO CLASSICO: ricco di fibra di soia.
IMPASTO INTEGRALE: 85% di farina integrale
IMPASTO NUVOLA: Alto e Soffice
farina Caputo 0 senza olio d'oliva



PIZZA FRARA

“La pizza è l'unica relazione che non ti deluderà mai.

Qualunque sia il tuo stile: carnivoro, vegetariano friendly o semplicemente curioso; qui trovi sempre il match giusto per te.

Perfetta per ogni occasione: dalla serata tra amici alla maratona di serie TV.

Basta una telefonata allo 0532 768030 e la tua pizza sarà pronta in un attimo: 20% di sconto dal lunedì al giovedì se la ritiri tu (minimo d'ordine € 10) o direttamente a casa tua con Just Eat.

#sebastianpub



PIZZE

FRARA

SOLO IN STAGIONE

Crema di zucca al forno, mozzarella, crema di gorgonzola, noci, € 12,90

provala con l'aggiunta di speck

NEW

VESPUCCI

Pomodoro, mozzarella, friarielli, salsiccia, scamorza affumicata € 11,50

BARCELLONA

Pomodoro, mozzarella, melanzane al forno, prosciutto cotto, grana in cottura € 10,50

PORTO PALOS

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo € 10,00

SARACENO

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante € 9,00

MORGAN

Pomodoro, mozzarella, funghi freschi, speck, scamorza affumicata € 11,50

AMSTERDAM

Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla € 10,40

CAPO SPARTIVENTO

PIZZA PIÙ SCELTA DA VOI

Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana € 12,80

DIABOLO DEI MARI

NEW

Doppio impasto
Per veri lupi di mare

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, salsiccia, jalapeños, cipolla, peperoni e gocce di pesto € 16,50 (servita sul tagliere)

NINA BUFALINA

Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala di Battipaglia DOP € 9,00

UNCINO

Pomodoro, mozzarella, fontina, gorgonzola, scamorza € 9,50

HONG KONG

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, patatine fritte* € 9,90

I NOSTRI IMPASTI LIEVITANO
ALMENO 48 ORE RENDENDO COSÌ
LA PIZZA MOLTO DIGERIBILE E FRAGRANTE

BARBADOS CON POMODORINI



PIZZE SPECIALI

CROCCO BELLO

NEW

Pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, salame Milano e crocchettoni di patata ripieni di formaggio fatti in barca € 14,00

POSEIDONE

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, mozzarella di bufala di Battipaglia DOP, rucola e grana € 11,80

SEBASTIAN

PROVALA CON L'IMPASTO NUVOLA

Pomodoro, mozzarella, burrata affumicata Pugliese DOP, speck, cipolla frita € 14,00

KENIA

Pomodoro, mozzarella, friarielli, bacon croccante, burrata Pugliese DOP € 12,50

ACHAB

Pomodoro, mozzarella, burrata Pugliese DOP all'uscita. Acciughe del Mar Cantabrico servite a parte € 14,80

CAPO HORN

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, radicchio, speck in cottura € 11,20

**PROVALA CON LE NOCI E
LA GLASSA ALL'ACETO BALSAMICO**

SPECIALI BIANCHE

PORTO MARGHERA

Mozzarella, scamorza affumicata, mortadella con pistacchi, burrata Pugliese DOP in uscita, granello di pistacchio € 13,50

AMALFI

LA PIÙ PROFUMATA

Mozzarella di bufala di Battipaglia DOP, mozzarella, cipolla, tonno, capperi, zeste di limone all'uscita € 12,80

BARBADOS

**LA PIÙ SCELTA DA VOI
provala anche con i pomodorini**

Mozzarella, prosciutto crudo, noci, miele, rucola e burrata Pugliese DOP in uscita € 14,00



Coperto € 2,50
In Piattaforma
sull'acqua € 3,00

***“La cucina è il nostro
laboratorio creativo:***

*qui proviamo, trasformiamo e
diamo nuova vita a ricette da
tutto il mondo.*

Non è solo tecnica: è passione.

E la vera magia arriva quando ci
si ritrova tutti attorno al tavolo.

È quel momento che ti fa sentire
a casa, tra ricordi e
nuove avventure
da vivere insieme.”

#sebastianpub



SEBASTIAN IMPASTO NUVOLA



CARBONARA BURGER

Sul mare non si naviga da soli.

Siamo un equipaggio che punta dritto alla **qualità**,
senza compromessi.

Scegliamo i **migliori produttori locali**: famiglie che da generazioni fanno le cose come si deve.

È così che nasce la nostra cucina:
dalla fusione di **storie autentiche**,
tradizione e gusto contemporaneo.

#sebastianpub

MACELLERIA RIZZIERI
per le tagliate e i burger

SABINA FREGNANI
per la pasta fresca

CASEIFICIO MOZZARELLA
PRIMAVERA DAL 1930
per i formaggi freschi

I BUN dei nostri burger sono
artigianali, fatti con burro
francese per avere un gusto **ed una**
morbidezza superiore,
non semplice pane, **ma un prodotto**
fatto da un team di pasticceri.



I NOSTRI BURGER

FILIERA "RIZZIERI", TUTTI SERVITI CON PATATINE

COL VENTO IN POPPA **SMASH**

2 Smash Burger da 100 gr,
cheddar, bacon, salsa BBQ,
tarte tatin di cipolla caramellata
€ 15,50

BE-CHEESE

Burger di manzo da 200 gr,
bacon, cheddar, anelli di cipolla,
salsa BBQ e ranch. Colata di crema
di formaggio cheddar con
bacon croccante € 15,80

BIG PEPPER

IL PREFERITO DAI CAPITANI

Burger di manzo da 200 gr,
bacon croccante, peperoni ripieni
di cheddar* (non piccante),
salsa BBQ, cheddar, senape delicata
€ 15,00

SEBASTIAN BURGER

Burger di manzo da 200 gr,
bacon, insalata, pomodoro a fette,
cheddar, anelli di cipolla*,
salsa ranch, salsa BBQ € 15,00



MAGMA BURGER infuocato

2 Smash Burger da 100 gr,
cheddar, morbide polpette# **NEW**
di carne fatte in barca, salsa ranch
al pepe nero € 16,80

CARBONARA BURGER

IL PIÙ VENDUTO

Pane al pepe nero, Burger di
manzo da 200 gr, bacon, grana,
burger di linguine alla carbonara,
salsa ranch al pepe nero € 15,00

CAPITAN GALLO

Cotoletta di petto di pollo*
da 200 gr, scamorza affumicata,
bacon croccante, maionese,
salsa BBQ € 15,00

HUGE BURGER

Burger di manzo da 200 gr,
funghi freschi, speck in cottura,
rucola, maionese, formaggio cheddar
€ 15,00

contiene
frutta a guscio

MAGMA BURGER

IL PANINO più WOOOOOOOOW

**340 g di pura goduria: doppio
smash + polpette morbide
fatte a bordo.**

**Pane, ranch al pepe nero di nostra
produzione, sapore pieno già dal
primo morso.**

**Quando arriva in tavola parte
lo show: Il nostro equipaggio lo
accende ed il ring si riempie di
fiamme.**

**Quando viene sollevato, il cheddar
infuocato AVVOLGE il burger**

Uno show vero.

 **Se lo ordini, filma il momento
e taggaci @sebastianpub**





TAGLIERE AMMIRAGLIO



OCEANIA

I NOSTRI TAGLIERI

TAGLIERE AMMIRAGLIO ^{NEW}

Speck, mortadella con pistacchi,
crudo, salame Milano con burrata
Pugliese DOP, pinzini fritti € 19,50

TAGLIERE DEL CAPITANO

Bresaola, rucola, burrata
Pugliese DOP,
FOCACCIA olio e rosmarino
(impasto pizza) € 15,50

TAGLIERE DEL MARINAIO

Prosciutto crudo, burrata Pugliese
DOP, pinzini fritti € 15,00

TAGLIERE CAPRESE

SOLO PERIODO ESTIVO

Treccia di mozzarella di bufala
pugliese DOP 250 gr, pomodorini e
basilico. FOCACCIA con pesto alla
genovese (impasto pizza) € 15,00

LE INSALATE DEL SEBASTIAN SU TORTILLAS

OCEANIA

Insalata, rucola, salmone affumicato,
pomodorini, crocchette di avocado*,
salsa ranch € 12,50

MEDITERRANEA

Insalata, rucola, grana a scaglie,
pomodoro a fette, cotoletta di petto
di pollo croccante* € 12,50

MADAGASCAR

Insalata, rucola, pomodoro a fette,
olive nere, tonno, mozzarella di
bufala di Battipaglia DOP € 12,50

I NOSTRI TAGLIERI NASCONO
COME PIATTO DA CONDIVIDERE CON
GLI AMICI OPPURE COME PIATTO UNICO
PER CHI SEGUE UNA ALIMENTAZIONE
SANA ... O QUASI

I NOSTRI PRIMI IN PADELLA

CARBONARA

Spaghetti alla chitarra con guanciale,
uova pastorizzate, pecorino e pepe
€ 12,00

CAPPELLACCI "CAPLAZ" DI ZUCCA

FRESCHI FATTI A MANO

Pasta fresca artigianale ripiena di
zucca con ragù di carne alla
bolognese € 13,50

CAPPELLACCI "CAPLAZ" DI ZUCCA

FRESCHI FATTI A MANO

Pasta fresca artigianale ripiena di
zucca con burro e salvia € 13,00

CAPPELLETTI Ferraresi, "CAPLIT"

FRESCHI FATTI A MANO

Pasta fresca artigianale, con crema
di parmigiano € 14,00

CAPPELLETTI Ferraresi, "CAPLIT"

FRESCHI FATTI A MANO

Pasta fresca artigianale, con ragù di
carne alla bolognese € 14,00

CACIO E PEPE

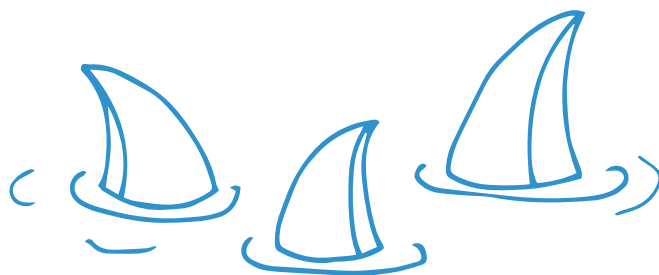
Spaghetti alla chitarra, pecorino
romano, pepe € 11,50

CACIO E PEPE CON GUANCIALE

Spaghetti alla chitarra, pecorino
romano, pepe e guanciale croccante
€ 12,50

PROVALI MAXI
SOLO PER I
CAPITANI CORAGGIOSI

Per le porzioni MAXI
+ € 3,00



LE TAGLIATE DI SCOTTONA

TAGLIATA DI MANZO alla griglia

con pomodorini, rucola e grana € 19,00

TAGLIATA DI MANZO alla griglia

con funghi freschi, rucola, grana
e glassa all'aceto balsamico € 19,00

TAGLIATA DI BURGER alla griglia

Burger da 200 gr con patatine fritte*
e salsa BBQ € 16,50

VERDURE AL FORNO

Melanzane, zucchine, peperoni
e patate € 6,00

PATATE AL FORNO

€ 5,00

TAGLIATA DI MANZO alla griglia

con verdure al forno (zucchine,
melanzane, peperoni e patate)
e rucola € 20,00

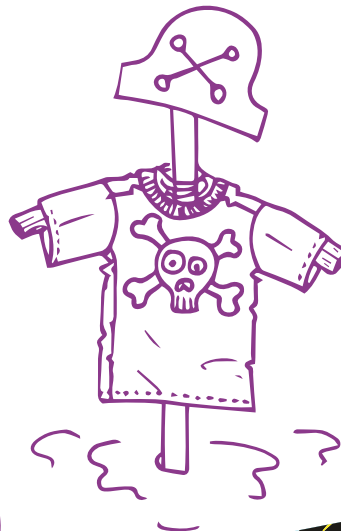
TAGLIATA DI MANZO alla griglia

IL NOSTRO SECONDO PIÙ SCELTO

con patatine fritte* e salsa BBQ e
rucola € 19,00

COTOLETTA BIMBI

Di petto di pollo* da 200 gr con
patate* € 12,00



LE NOSTRE T-SHIRT
SI POSSONO ACQUISTARE
DIRETTAMENTE ALLA CASSA

Tutta la carne ed
I Burger sono forniti da
MACELLERIA RIZZIERI

Sebastian



Hoegaarden



LE NOSTRE BIRRE

ALLA SPINA



Jupiler

JUPLIER

5,2%vol

birra bionda belga tipo pils,
gusto maltato e luppolato

0,20 l. € 3,50

0,50 l. € 6,00



GOOSE IPA

5,9%vol

Originaria di Chicago è una birra dal
gusto agrumato piacevolmente
luppolato molto equilibrata.

0,25 l. € 4,00

0,50 l. € 7,00



HOEGARDEEN

4,6%vol

blanche belga, birra ricca di profumi
e sentori di coriandolo e arancia

0,25 l. € 4,00

0,50 l. € 6,50



Franziskaner
WEISSBIER

FRANZISKAINER WEISSE

5%vol

weisse tedesca, birra di frumento
con profumi floreali molto freschi

0,30 l. € 4,00

0,50 l. € 6,50



ROUGE

LEFFE ROUGE

6,6%vol

birra d'abazia belga, dal corpo
avvolgente con un gusto
complesso e dal colore rubino

0,25 l. € 4,00

0,50 l. € 7,00



RITUEL 9°

LEFFE RITUEL

9% vol

birra pale Ale belga, dal gusto pieno e
corposa con un colore dorato

0,25 l. € 4,00

0,50 l. € 7,00

IN BOTTIGLIA

CORONA CERO

0%vol

birra analcolica

0,33 l. € 5,00

BIRRIFICIO TOCCALMATTO

6,8%vol

28 BLOND SENZA GLUTINE note di malto
delicato con crosta di pane e miele

0,33 l. € 5,50

BIRRIFICIO TOCCALMATTO

6,6%vol

ZONA CESARINI aroma di frutta tropicale
e agrumi

0,33 l. € 5,90

EUFORIA BIRRIFICIO BEHA

Birra dorata e rinfrescante.

Aromi agrumati e note tropicali dai luppoli
americani, finale amaro equilibrato.

4,3% vol. - IBU 40 - 0,50 l. - € 7,00



BIRRE LATTINA

GAMMA RAY – APA

Birra dal profilo tropicale, fresca e immediata. Note di mango e pompelmo grazie al generoso dry hopping con luppoli americani.

5,4% vol. – 0,33 l – € 5,90

LUPULOID – IPA

IPA intensa e luppolata con Citra, Mosaic ed Equinox. Colore dorato velato, profumi agrumati e tropicali, finale amaro e pulito.

6,7% vol. – 0,33 l – € 6,00

NECK OIL – IPA

Neck Oil Session IPA leggera ma decisa. Malti Pale per un corpo snello, luppoli tropicali in dry hopping per un aroma fresco e moderno.

4,3% vol. – 0,33 l – € 5,90

BIBITE

PEPSI COLA 0,50 cl

€ 5,50

PEPSI MAX 0,50 cl

€ 5,50

in Lattina:

COCA-COLA

€ 3,50

ARANCIATA

€ 3,50

THE LIMONE, PESCA

€ 3,50

TONICA RECOARO

€ 3,50

ACQUA MINERALE NATURALE € 3,00

ACQUA MINERALE FRIZZANTE € 3,00

Sebastian





I NOSTRI VINI

LE BOLLE

TRENTO DOC

Cantina Rotalian € 30,00

PROSECCO TREVISO DOCG BRUT

Follador € 22,00

Calice € 5,00

I BIANCHI

KIKÈ - Terre Siciliane IGP

90% Traminer Aromatico

10% Sauvignon Blanc € 24,00

Calice € 5,50

FRIULANO

Vigna Petrusa € 22,00

SAINT CLAIR NEW ZELAND

Sauvignon Blanc € 30,00

I ROSSI

LAGREIN

Muri-Gries € 25,00

CANNONAU IKORÉ

Cantine Dorgali € 25,00

MONTEPULCIANO

Cantine Spinelli € 28,00

Calice € 5,50



CHEESECAKE OREO



I NOSTRI DOLCI FATTI IN BARCA



MASCARPONE DEL CAPITANO

Pastorizzato al GIN Beefeater orange,
con crumble e caramello salato € 7,00

NEW



FONDENTE AL RUM

Ricetta storica di mamma TERESA

Multi strati di biscotti con crema
di cioccolato fondente e mascarpone
al rum € 6,00

TRIS DI PANNA COTTA

IL NOSTRO DOLCE PIÙ SCELTO

Tris di vasetti: al cioccolato, al caramello
e ai frutti di bosco € 6,00

TENERINA torta della tradizione ferrarese

Provala anche con il Gelato alla Vaniglia

Torta al cioccolato senza lievito
croccante all'esterno e morbida
all'interno € 6,00

AFFOGATO

Gelato alla Vaniglia, affogato al caffè,
ai frutti di bosco o cioccolato € 6,50

DOLCE KIÒ

Semifreddo al cioccolato bianco e
croccante con amaretti, mandorle
e nocciole € 6,00

LIME PIE

SOLO PERIODO ESTIVO

Presentato a Bake Off ricetta di Thomas

Dolce della tradizione statunitense
simile ad una cheesecake al lime
con panna montata € 6,00

CHEESECAKE OREO

Con crema di latte e biscotto OREO
€ 7,00

CHEESECAKE DUBAI

Con crema di formaggio al pistacchio,
ganache al cioccolato e pasta Kataifi
€ 8,00

SORBETTO al cucchiaino

Gelato al limone (analcolico) € 4,00
con vodka (alcolico) € 4,50
con liquore liquirizia € 4,50



SOLO PERIODO
INVERNALE



GIN
MÁGICO

PUNTAMARI

LONDON DRY GIN

BATCH: 1/2025 BOTTLE NO: 0106/2025
HANDCRAFTED WITH LOVE IN PUNTA, CHILE

GINCLOPEDIA GINTONIC

GIN MAGICO

Dry gin dal profilo fruttato: lampone e fragola emergono al palato pur rimanendo secco. Grazie al fiore di Clitoria cambia colore a contatto con la tonica rendendolo un gin virale, il più fotografato sui social. 📷 40°. € 10,00

GIN FOGLIA

Gin premium dal profumo erbaceo e gusto intenso, realizzato con botaniche biologiche. Le foglie di erba mate argentina e mirto italiano portano complessità ed equilibrio. Ha vinto tantissimi premi 🏆. 47°. € 10,00

PUNTAMARI GIN

London Dry mediterraneo distillato in piccoli lotti: rosa canina e mirto offrono note floreali e balsamiche, mentre gli agrumi garantiscono freschezza e una chiusura secca ed equilibrata. 43°. Tradizione e territorio Pugliese in ogni botanica 🇮🇹 € 10,00

GIL THE AUTHENTIC RURAL GIN

Distilled Gin, calabrese con ginepro di Rocca Imperiale, assenzio, sambuco e angelica. Rifinito con infusi di limoni IGP, bergamotto di Pellarò, arance amare, origano e aloe. 43°. Filtrato con un panno di lino, il gin conserva un colore giallognolo. Note minerali di roccia unite alle forti note del bergamotto lo rendono molto sapido e fresco € 10,00

TREVISI GIN

Distilled Gin dal carattere morbido e vegetale: ginepro, agrumi, biancospino, malva, camomilla, radicchio, sambuco, tarassaco e rovo selvatico creano un profilo aromatico equilibrato. Pare che la sua antica ricetta sia stata ritrovata in uno dei quattro relitti navali scomparsi in un'ansa del fiume Sile dove tuttora si trova il cimitero dei burci. 43° € 9,00

APERITIVI

SPRITZ

Prosecco, Aperol o Campari, Soda € 5,00

SPRITZ VENTURO

Prosecco e Venturo, Soda € 6,00

VENTURO E TONICA

€ 6,00

AMERICANO

Vermouth rosso, Campari, Soda € 7,00

NEGRONI

Gin, Campari, Vermouth rosso € 8,00

CRODINO TWIST AGLI AGRUMI € 4,00

SANBITTER AL POMPELMO ROSA € 4,50

Per scoprirne la storia va sul nostro profilo IG 📷 dove il Capitano ve lo racconta

🏊 Per tutti i nostri Gin in bottigliera, racconta all'equipaggio le tue preferenze e ti porteranno il Gin tonic perfetto per te

CROCCO BELLO
provala con IMPASTO NUVOLA





*“Il Gin Tonic
è il mio
drink preferito
da almeno 35 anni,
in ogni **mio viaggio**
ne acquisto
una bottiglia
e quando è **finita**,
so che devo
ripartire per una
nuova avventura.
Per le novità
extra menù
chiedi al nostro
equipaggio!”*

Il Capitano

*“Cercare la felicità è
cercare una minuscola
isola deserta
in una piccola
scomoda barca
con un solo remo.*

*La sfortuna è perdere
il remo.*

*La saggezza è capire
che l'isola non esiste”.*

Roman Werlen





**TUTTE LE NOSTRE
SPECIALITÀ
SONO ANCHE
DA ASPORTO**

**RICHIEDI AL
NOSTRO EQUIPAGGIO
IL MENÙ DEGLI
ALLERGENI**

sebastianpub.com

sebastian