

MENÙ À LA CARTE



Antipasti | Hors-d'oeuvre

Gamberi in tempura con pane panko e verdure croccanti Tempura prawns with panko bread and crunchy vegetables	€ 16,00
Polipo arrostito con patate crumble di pomodoro, cipolla di tropea in agrodolce e maionese Roasted octopus with tomato crumble potatoes, sweet and sour tropea onion and mayonnaise	€ 12,00
Carpaccio di tonno rosso su burrata, olio al basilico e crumble di mandorla salata Red tuna carpaccio on burrata, basil oil and salted almond crumble	€ 14,00
Sauté di cozze al Pagadebit e bruschetta Sautéed mussels with Pagadebit and toasted bread	€ 12,00
Composizione di mare con insalatine croccanti alla catalana Seafood composition with crunchy Catalan salads	€ 16,00
Marinati ed affumicati di Cervia, pane carasau e mozzarella di bufala Marinated and smoked from Cervia, carasau bread and buffalo mozzarella	€ 14,00
La panzanella ed il mare The panzanella (stale bread, tomatoes, onions) and the sea	€ 16,00
Taglierino di salumi e formaggi dell'entroterra con gnocco fritto Cuts and cheeses from the hinterland with fried dumplings	€ 14,00
Verdure al testo con pesto di rucola, piadina all'olio e squacquerone Dop Vegetables with arugula pesto, piadina with oil and squacquerone PDO	€ 10,00
Carpaccio di chianina affumicato con gocce di pecorino, fiori eduli e noci Smoked Chianina carpaccio with pecorino cheese drops, edible flowers and walnuts	€ 14,00
Involtino di riso Thai alle verdure THAY rice roll with vegetables	€ 14,00

Primi piatti | First courses

Tonnarelli al nero con tonno fresco pinna gialla, crema di melanzane e mousse di bufala Tonnarelli with squid ink, fresh yellowfin tuna, aubergine cream and buffalo mousse	€ 14,00
Strozzapreti con guazzetto di canocchie e pomodori pachino Strozzapreti pasta with mantis shrimp stew and cherry tomatoes	€ 16,00
Tagliolini trafilati al bronzo allo scoglio Bronze-drawn tagliolini with seafood	€ 16,00
Risotto carnaroli "Riserva" del pescatore Fisherman's carnaroli risotto "Riserva"	€ 14,00
Mezze maniche fresche all'astice Fresh pasta "mezze maniche" with lobster	€ 18,00
Tagliatelle di semola antica Senatore Cappelli su crema di zucca Ancient semolina noodles on pumpkin cream	€ 16,00
Cappelletti di carne con crema di Parmigiano Reggiano 36 mesi Meat cappelletti with parmesan cream 36 months	€ 14,00
Passatello Romagnolo in brodo di gallina Passatello in chicken broth	€ 12,00
Tortello di seppia nostrana con patate, pesto di germogli di piselli e capesante Cuttlefish tortello with potatoes, pesto of peas and scallops	€ 10,00

Secondi piatti | Main courses

Fritto di paranza con gamberi, calamari e verdure Fried fish with prawns, squid and vegetables	€ 16,00
Spigola gratinata con pane friscous e salsa al mango Sea bass gratin with friscous bread and mango sauce	€ 16,00
Grigliata di pesce con sogliole, spiedini di gamberi, calamari e gratin di capesante Grilled fish with sole, shrimp skewers, squid and scallop gratin	€ 18,00
Rombo al forno con patate e pesto di alghe marine Baked turbot with potatoes and seaweed pesto	€ 18,00
Coda di rospo alla carbonella con misticanze d'insalate Broile angler-fish with salad	€ 16,00
Paillard di tonno alla piastra con insalatine croccanti Grilled tuna paillard with crispy salads	€ 14,00
Entrecôte di manzo con patatine alla paprika Beef entrecôte with paprika chips	€ 16,00
Spiedone di Angus irlandese con maionese cotta allo yogurt Beef skewer with mayonnaise cooked with yogurt	€ 12,00
Filetto di pollo dorato con salsa tartara e patatine in frittura Golden chicken fillet with tartar sauce and fried chips	€ 12,00
Crocchette di patate alla menta con cavolo rosso e tofu in tempura Mint potato croquettes with red cabbage and tofu	€ 10,00

Dolci | Desserts

Brownies alle noci con gelato alla vaniglia Walnut brownies with vanilla ice cream	€ 8,00
Millefoglie alla crema e fragole Millefeuille with cream and strawberries	€ 8,00
Semifreddo al pistacchio e mou Ice cream with pistachio and toffee	€ 8,00
Tartelletta di frutta fresca Fresh fruit	€ 8,00
Cremoso al mascarpone caramellato con crumble al cacao e passata di fragole Creamy mascarpone caramel with crumble and strawberry puree	€ 8,00
Panna rappresa alla vaniglia della Nuova Guinea con salsa ai lamponi New Guinean vanilla clotted cream with raspberry sauce	€ 6,00
Bavarese al cioccolato dell'Ecuador 70% con panna al sifone e cioccolato bianco 70% Ecuadorian chocolate Bavarian cream with siphon cream and white chocolate	€ 6,00
Crema caramellata al profumo di caffè Caramelized cream with coffee scent	€ 6,00
Coppa di gelato fatto in casa Homemade ice cream cup	€ 6,00

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati e/o congelati