

MENÙ

I CRUDI

Tartare di tonno, stracciatella, pomodori confit, capperi croccanti e polvere di olive	€ 15
Ricciola croccante ma cruda e panzanella estiva	€ 17
Scampo, mango di Sicilia e cipollotto	€ 19

ANTIPASTI

Calamaretti croccanti, lime e peperoncino	€ 13
Roastbeef di tonno, ricotta salata e insalata croccante	€ 13
Pop corn di polipo e salsa agrodolce	€ 13
Polipo scottato con patata liquida e soffiata, porri e pomodori	€ 15
Fischione gratinato e insalatina di stagione	€ 15
Tonno scottato con iceberg, guanciale, pomodorini, salsa alla senape e pane croccante	€ 15
Gran pinzimonio di verdure di stagione	€ 9
Millefoglie di melanzane, spugna di pomodoro, crema di bufala e olio al basilico	€ 13
Battuta di manzo Martini, uovo marinato, capperi croccanti, finta maionese alla senape	€ 17

PRIMI PIATTI

Tagliatella cacio pepe e cozze di Cervia	€ 13
Tagliolino senza scoglio al profumo di Bergamotto	€ 13
Passatello asciutto con vongole, pesce bianco, verdure croccanti e pesto leggero	€ 15
Risotto Meracinque Amarissimo	€ 15
Lasagnetta integrale, coda di rospo, melanzane e bottarga	€ 17
Cappelletti dell'Ornella, crema di Parmigiano, culatello e pepe	€ 13

PIETANZE

Spiedino di calamari sui carboni	€ 19
Fritto del mare e dell'orto	€ 19
Coda di rospo in porchetta, patata mantecata ed erbe saltate	€ 23
Faraona farcita, spinaci e salsiccia con chutney di pere Abate Fetel di Romagna	€ 21