

MENÙ CENA



IL CRUDO

Tartare di TONNO Stracciatella Pomodori Confit Capperi Croccanti e Polvere di Olive	€ 15
RICCIOLA Croccante ma Cruda e Panzanella Estiva	€ 17
6 OSTRICHE TSARSKAYA n.4 Pane ai Cinque Cereali e Burro Salato	€ 17
SCAMPO Mango di Sicilia e Cipollotto	€ 19
GAMBERO ROSSO Terina di Foies Gras e Lamponi	€ 21
5 PASSI A RIVA	€ 27

ANTIPASTI

ALICI di Lampara Erborinato Sedano Gigante di Romagna	€ 13
POLIPO Scottato con Patata Liquida Soffiata Porri e Pomodori	€ 15
CALAMARO Ricotta e Animelle di Vitello	€ 15
CANESTRELLI alla Brace e Burro Profumato	€ 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 Uovo Marinato Capperi Croccanti Finta Maionese alla Senape	€ 17

PRIMI PIATTI

Manfrigul al Ragù di SEPIA Polvere di Olive Capperi e Basilico Fresco	€ 13
Bottoni di SGOMBRO e Scquaquerone Estratto di Pomodoro Bruciato Polvere di Capperi	€ 15
Risotto Meracinque ALICI di Lampara Finocchio Pompelmo e Colatura di Alici	€ 15
Linguine Integrale Gentile GAMBERO ROSSO Crudo Cotto e Pesto di Rucola	€ 17
CAPPELLETTI dell Ornella Crema di Parmigiano Vacche Rosse Culatello e Pepe	€ 13

PIETANZE

Fritto del MARE e dell Orto con le sue maionesi	€ 17
Spiedino di CALAMARI sui Carboni Pomodori e Capperi	€ 19
CODA di ROSPO in Porchetta Patata Mantecata ed Erbette Saltate	€ 23
Chateaubriand di TONNO Orto Baby e le Sue Salse (Per 2 Persone)	€ 60
FARAONA Farcita Spinaci e Salsiccia con Chutney di pere Abate Fetel di Romagna	€ 21

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.