



La nostra prima scelta sono materie prime fresche, ma in caso di irreperibilità ricorriamo a prodotti surgelati di prima qualità.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili, rivolgersi al personale di servizio.

IL PRANZO DELLA DOMENICA

;)

MENU ALLA CARTA

ANTIPASTI

<i>Prosciutto di Parma 24 mesi + Bruschetta di pane di segale cotto al forno a legna di San Patrignano con pancetta BBQ, fonduta di pecorino e cicoria</i>	12 €
<i>Vapore di mare con extravergine RoRo emulsionato al limone</i>	18 €
<i>La nostra caprese con filetti di pomodoro al forno, confit di pomodorini e burrata affumicata</i>	15 €
<i>Zucchina imbottita di vitello e 'nduja</i>	16 €
<i>Polpo in tempura nera, panzanella e arrabbiata di mare</i>	16 €

PRIMI

<i>Strozzapreti con sugo di piselli e pecorino</i>	13 €
<i>Spaghetti alla chitarra, bottarga, verde del cipollotto, gamberi rossi crudi</i>	20 €
<i>Paccheri, straccetti di baccalà, cozze, pomodorino dolce "Roma"</i>	18 €
<i>Tagliatelle al mattarello con il nostro ragù romagnolo</i>	12 €
<i>Monfettini in ristretto di pesce dell'Adriatico</i>	16 €
<i>Ravioli ripieni di bietoline con crudo di Parma e scalogno dolce di Romagna</i>	16 €

CONTORNI

<i>Fiori di zucca, caprino, emulsione di pomodori dry</i>	8 €
<i>Patate al forno</i>	5 €
<i>Padellina di ortaggi</i>	10 €
<i>Carote brasate al timo</i>	5 €
<i>Erbette saltate</i>	5 €

SECONDI

<i>Carpaccio di scottona, pomodori verdi, squacquerone e misticanza</i>	20 €
<i>Frittura di mare con calamari, alici e tempura di verdure</i>	16 €
<i>“Carne sui carboni” salsiccia, agnello, manzo, costina, coppa fresca e pane bruscato con verdure di stagione</i>	18 €
<i>“il Mare a Pezzi” con pesce in tranci alla plancia e verdure all’agro saltate</i>	20 €
<i>Spalla di agnello, erbette, fonduta di pecorino</i>	18 €
<i>Pescato del giorno: a seconda del pescato, cotto al forno oppure al sale profumato a peso.</i>	5/7 € all'hg
<i>Pollastrello allevato in libertà da un’azienda agricola certificata “antibiotici Zero”, cotto in tegame con patate</i>	16 €
<i>Melanzana infornata con battuto di melanzana al basilico, ciliegino, pesto verde</i>	15 €

DOLCI

<i>Parfait di zabaione, sfoglia caramellata, croccante di mandorle e mou al caffè</i>	7 €
<i>Zuppa inglese della tradizione</i>	7 €
<i>Cestino con chantilly al limone, frutti di bosco e fragole</i>	7 €
<i>Panna cotta al cioccolato bianco e pistacchio sabbato</i>	7 €
<i>Gelato fatto in casa al fior di latte e amarene di Babbi</i>	7 €
<i>Gelato fatto in casa al al cioccolato extra fondente al sale di Maldon e arachidi tostate</i>	7 €
<i>Tris di babà, caffè corretto sambuca, savarin al cioccolato, rum</i>	7 €