

Casate  
Con alghien que  
cocine rico  
La bellezza se acaba  
El hambre NO!

Sposati con una persona che cucina bene,  
perché l'amore finisce... la fame MAI!!!

## *Entrate*

 	Selezione di crudo	euro 35
 	Selezione di crudo XL	euro 70
	1/2 dozzina d'ostriche (a seconda della stagionalità e del mercato)	euro 24
	Cozza di Marina di Ravenna alla tarantina	euro 14
	Bresaola di tonno, estratto di San Marzano e mozzarella di bufala	euro 14
	Millefoglie di alici e pomodoro marinati all'origano	euro 14
 	Selezione dei nostri marinati (alici, sgombro, tonno, sarda)	euro 16
	Battuta di tonno, fave e stracciatella di bufala	euro 18
	Tartare di fassona piemontese, ciliegie e mandorle	euro 14

## *Paste, minestre, risotti*

 	Risotto alla pescatora e lime	euro 16
 	Cappellacci all'amatriciana, pecorino e gamberi rosa	euro 17
	Maccheroncino al torchio in salsa di canocchie	euro 16
 	Cappelletti al nero ripieni di scorfano, vongole e pomodoro fresco	euro 17
 	Spaghetto alla chitarra con zucchine e vongole	euro 16
 	Cappelletti al ragù di salsiccia di mora romagnola	euro 13

## *Dalla griglia*

Branzino 200/300g	Hg/euro
Orata 200/300g	Hg/euro
Totani	euro 16
Soglioline nostrane	euro 14

## *Pietanze*

  	Fritto di gamberi, calamari e paranza	euro 22
	Pescato del giorno al forno	euro 6,50/hg
	Tonno Rosso Siciliano in salsa al pepe verde e spinaci	euro 25
	Aguglia imperiale, romesco e spuma di patate	euro 23
	Galletto ruspante al curry e verdure alla griglia	euro 16
	Baccalà fritto con verdure saltate e maionese alla senape	euro 16

## *Le insalatone*

-  La tonnara: euro 12  
mozzarella di bufala, tonno,  
ciliegini, basilico, olive  
taggiasche e uvetta
-  Marocchina: euro 14  
gamberi in tempura, ananas  
e noci pecan
-  L'azzurra: euro 13  
cotoletta di alici, squacquerone,  
ciliegini, carciofi grigliati  
sott'olio e lamponi
-  Estiva: euro 13  
melone, sgombro marinato  
e affumicato, germogli di soia,  
mais, feta e Saba

## *Contorni*

Insalata mista	euro 6
Patate al forno	euro 5
Verdure alla griglia	euro 8

# Legenda

## Allergeni

I piatti potrebbero contenere tracce di glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e molluschi; per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale, su richiesta.



Glutine



Latticini



Frutta secca a guscio



Crostacei e molluschi



Congelato



Semi di sesamo e derivati



Soia e derivati

## Surgelati

In questo ristorante talvolta possono essere utilizzati prodotti surgelati all'origine, tuttavia è nostro scrupolo selezionare anche in questo caso sempre la qualità migliore.

All'interno del menu sono state inserite delle note relative alla provenienza e alla realizzazione di alcune pietanze in modo da agevolare la comprensione.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.