Casate
Con alghien que
cocine rico
La belleza 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
	Canocchia marinata, cipollotto e squacquerone	euro 18
	Cevice d'orata in salsa di mais bruciato	euro 18
	Sgombro marinato in aceto di kombucha, cipolla al forno e garum	euro 14
	Bresaola di tonno, estratto di San Marzano e bufala	euro 14
	Gamberi rossi, mozzarella di bufala e la nostra giardiniera	euro 19
	Battuta di tonno alalunga, fagiolini, pomodoro marinato e stracciatella	euro 19
	Steak tartare	euro 15

Paste, minestre, risotti

Cappelletto, gamberi rossi, porcini e salicornia	euro 17
Riso Acquerello, canocchie, limone e fondente di pomodoro arrosto	euro 18
Spaghetto di grano duro alla gricia e gamberi rosa marinati	euro 17
Chitarrina “alla checca”	euro 15
Bottoni ripieni di tonno e pomodoro arrosto in salsa di bufala, ciliegini canditi al limone e fagiolini	euro 16
Passatello asciutto in salsa strascicata di pesce azzurro	euro 16
Cappelletto al ragù di salsiccia di mora romagnola	euro 14

Pietanze

	Tonno rosso siciliano in salsa al curry e la nostra giardiniera	euro 25
	Leccia, cipollotto grigliato sott'olio e romesco	euro 25
	Pesce spada, stracciatella e pomodoro marinato, capperi e limone	euro 25
	Spiedo di polpo, sambal e melanzane	euro 18
	Galletto al curry, lemongrass e patate Anna	euro 18
	Rombo alla griglia 400/500 g	euro 23
	Fritto di gamberi, calamari e paranza	euro 22

Contorni

Patate Anna	euro 7
Patate al forno	euro 5
Verdure alla griglia	euro 8
Insalata mista	euro 6

Menù Degustazione

Bresaola di tonno, estratto
di San Marzano e bufala

Cevice d'orata in salsa di mais
bruciato

Cappelletto, gamberi rossi, porcini
e salicornia

Leccia, cipollotto grigliato
sott'olio e romesco

Sorbetto al bergamotto

Cheesecake, amarene, frutta
caramellata al cumino e cardamomo

euro 60
bevande escluse

Il menù viene rigorosamente servito per l'intero tavolo

Nulla è come sembra...

Dessert

Semifreddo al cioccolato, mandorle e pesche	euro 10
Flan di mandorle e sorbetto all'albicocca	euro 10
Cheesecake, amarene, frutta caramellata al cumino e cardamomo	euro 9
Cremoso d'arachidi, caramello salato e albicocche	euro 10
Gelato allo yogurt e amarene	euro 8
Il mio gelato alla crema e Saba	euro 8
Sorbetto al bergamotto	euro 7
Sorbetto ai fiori d'acacia	euro 6
Sorbetto all'arancia rossa	euro 7

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.

Coperto e servizio euro 3