

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
 	Canocchia marinata, cipollotto e scquaquerone	euro 18
	Ceviche d'orata in salsa di mais bruciato	euro 18
	Sgombro marinato in aceto di kombucha	euro 14
 	Selezione dei nostri marinati (alici, sgombro, tonno, sarda)	euro 16
	Steak tartare	euro 15

Paste, minestre, risotti

- | | | |
|---|--|---------|
|   | Risotto alla pescatora
e salicornia | euro 16 |
|   | Spaghetto alla chitarra,
zucchine e vongole | euro 16 |
|   | Passatello asciutto in salsa
strascicata di pesce azzurro | euro 16 |
|   | Cappelletto al ragù di salsiccia
di mora romagnola | euro 14 |
|   | Spaghetto di grano duro alla
gricia e gamberi rosa marinati | euro 17 |
|   | Cappelletto al nero ripieno
di scorfano, pavarazze
e pomodoro fresco | euro 17 |

Dalla griglia

 Sogliola nostrana	euro 14
 Branzino 200/300 g	Hg/euro
 Orata 200/300 g	Hg/euro
 Rombo 300/400 g	euro 20

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
   Fritto di gamberi, calamari e paranza	euro 22

Le insalatone

-   Puerto Escondido: euro 14
gamberi fritti in tempura, mais
grosso, avocado, pico de gallo
e peperoni marinati
-   Nusa Penida: euro 15
sambal, tempeh, banana alla
griglia, polpo croccante
e arachidi salati
-   Adriatica: euro 13
sarde marinate, feta, mais,
pomodori ciliegini, melone
e anacardi
-   Carlofortina: euro 14
tonno sott'olio, pane carasau,
pecorino, olive, melanzane alla
griglia e basilico

Contorni

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

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.