

## Entrate

Selezione di crudo 🐟🍷*	36 euro
Selezione di crudo XL 🐟🍷*	72 euro
Ostriche 🍷	4,50 euro   pezzo a seconda del mercato
Battuta di tonno rosso 🐟	22 euro fave, pomodori marinati e lime
Sgombro 🐟	13 euro agretti e cipolla al forno
Frittattina di bianchetti 🍷🍷	16 euro basilico e misticanza selvatica
Seppioline nostrane 🍷	14 euro con asparagi
Alici in saor e pecorino ai Tre Latti 🐟🍷	12 euro
Cappesante gratinate al forno alla bourguignonne 🍷🍷	16 euro
Cozze, pomodoro fresco e basilico 🍷🍷	14 euro
Coscette d'anatra e bruciatini	14 euro
Terrina di maialino di Mora Romagnola 🍷	14 euro con carciofi fritti

## Paste, minestre, risotti

Risotto 🍷🍷	18 euro canocchie e stridoli
Passatelli 🍷🍷🍷	17 euro asparagi e cappelante
Spaghetti di grano duro 🍷🍷	17 euro in salsa al granchio, spinaci e gamberi rosa
Chitarrina alle vongole 🍷🍷🍷	17 euro
Tagliatelle 🍷🍷🍷	16 euro fave, cozze e pecorino
Cappelletti ai funghi cardoncelli e guanciale 🍷🍷	16 euro
Ravioli al mascarpone 🍷🍷	16 euro radicchio selvatico e tartufo nero

## Pietanze

Fritto di gamberi, calamari e paranza 🍷🐟🍷🍷*	24 euro
Tonno rosso, agretti e curry 🐟	25 euro
Spiedo di polpo alla griglia 🍷*	18 euro
Cocotte di pesci e crostacei gratinati al forno 🍷🐟🍷*	22 euro
Orata, topinambur e insalata riccia bruciata 🐟🍷	20 euro
Picanha 🍷	23 euro con carciofi fritti
Coscia d'agnello glassata al timo	19 euro
Selezione di formaggi 🍷	18 euro

## Dall'orto

Il pinzimonio sotto ghiaccio	7 euro
Asparagi saltati	8 euro
Carciofi fritti 🍷	10 euro
Insalata mista	7 euro
Patate al forno	6 euro
Spinaci saltati	6 euro
Cipolle al forno	5 euro
Agretti al vapore	5 euro

## Menù degustazione

Frittattina di bianchetti 🍷🍷	basilico e misticanza selvatica
Sgombro 🐟	agretti e cipolla al forno
Risotto 🍷🍷	canocchie e stridoli
Orata, topinambur e insalata riccia bruciata 🐟🍷	
Crema al cioccolato e caffè cotta al forno 🍷🍷	sorbetto di mandorle e lime

65 euro | bevande escluse

*Il menù viene rigorosamente servito per l'intero tavolo*

**Allergeni** I principali allergeni dei piatti del nostro menù sono segnalati con le seguenti icone: 🍷 glutine 🍷 crostacei e derivati 🍷 uova e derivati 🐟 pesce e derivati 🍷 arachidi e derivati 🍷 soia e derivati 🍷 latte e derivati 🍷 frutta a guscio e derivati 🍷 sedano e derivati 🍷 senape e derivati 🍷 semi di sesamo e derivati 🍷 lupino e derivati 🍷 molluschi e derivati 🍷 anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO<sub>2</sub> — \* congelato

**Surgelati:** in questo ristorante talvolta possono essere utilizzati prodotti surgelati all'origine, tuttavia è nostro scrupolo selezionare sempre la migliore qualità.