

## Entrate

Selezione di crudo 🐠 🐡 *	36 euro
Selezione di crudo XL 🐠 🐡 *	72 euro
Ostriche 🐚	5 euro   pezzo a seconda del mercato
Mosciami di tonno 🐟 fichi e carciofini grigliati	15 euro
Mazzancolle nostrane 🐚	18 euro funghi cardoncelli fritti e misticanza di campo
Lumachine in potacchio (rigorosamente sgusciate) 🐚	16 euro patate e rabarbaro
Carpaccio di cefalo 🐟 sedano bianco e Granny Smith	14 euro
Calamari borsotti, zucca e insalata riccia 🐙 🥬	16 euro
Cozze di Marina di Ravenna 🐚 🐚	14 euro pomodoro fresco e basilico
Petto di germano di valle, uva e cipollotto grigliato 🐔	16 euro

## Paste, minestre, risotti

Ravioli di patate e salsiccia 🐔 🥔 🐚	16 euro cozze e tarassaco
Linguine 🐚 🐚	16 euro ostriche in salsa di alga nori
Riso 🐔 🐚	17 euro gambero rosa nostrano e limone alla marocchina
Spaghettoni di grano duro 🐔 🐚 🐚	17 euro canocchie marinate e cipollotto al basilico
Ravioli al pomodoro arrosto 🐔 🥔 🍅	15 euro ravigliolo e cipolla di Tropea stufata ai capperi
Chitarrina alle vongole 🐔 🐚 🐚	17 euro
Cappelletti al ragù 🐔 🥔 🍅	14 euro salsa di Parmigiano Reggiano

## Pietanze

Fritto di gamberi, calamari e paranza 🐚 🐡 🐚 *	24 euro
Anguilla brasata 🐟 cipollotto grigliato e pomodoro arrosto	25 euro
Pesce spada, fichi e zucca violina 🐟	25 euro
Bosega, fagioli borlotti, tarassaco e uva bianca 🐟	18 euro
Spiedone di mazzancolle nostrane in salsa al curry 🐚	18 euro
Tagliata di Picanha 🐔	23 euro con patate al latte
Pancetta di Mora Romagnola all'orientale 🐔	18 euro con cicoria ripassata

## Dall'orto

Patate al latte 🥔	8 euro
Cicoria ripassata	7 euro
Funghi cardoncelli fritti	8 euro
Pinzimonio sotto ghiaccio	7 euro
Insalata mista	6 euro

## Menù degustazione

Mazzancolle nostrane 🐚 funghi cardoncelli fritti e misticanza di campo
Mosciami di tonno 🐟 fichi e carciofini grigliati
Riso 🐔 🐚 gambero rosa nostrano e limone alla marocchina
Bosega, fagioli borlotti, tarassaco e uva bianca 🐟
Latte in piedi 🥔 sorbetto al sedano bianco

**65 euro | bevande escluse**  
Il menù viene rigorosamente servito per l'intero tavolo