


Entrate

Degustazione di crudi   *	35 euro
Degustazione di crudi XL   *	70 euro
Ostriche 	5,50 euro pezzo
a seconda della stagionalità e del mercato	
Moscardino laccato  	16 euro
in guazzetto di fagioli	
Carpaccio di bosega 	15 euro
rape e agretti	
Calamaretti spillo fritti con carciofi  	17 euro
Cappesante gratinate alla bourguignonne 	6 euro pezzo
Battuta di mazzancolle nostrane  	20 euro
piselli e patacones (tacos di platano verde)	
Merluzzo nostrano 	17 euro
Albana Passito e bietole	
Quaglia  	16 euro
fave e pecorino	


Paste, minestre, risotti

Bottoni ripieni di scorfano in zuppeta  	18 euro
bietola e tarassaco	
Riso carnaroli 	18 euro
mazzancolle nostrane e carciofi	
Spaghetto Mancini  	18 euro
vongole e fave	
Tagliatelle al ragù di germano e il suo fondo  	15 euro
Tagliolini di lenticchie rosse  	18 euro
gamberi rosa marinati e asparagi	
Cappellacci di patate e porro  	18 euro
in salsa di crostacei e canocchie	

Pietanze

Anguilla arrosto 	26 euro
bietola, limone alla marocchina ed erbe acide	
Bosega alla griglia laccata  	22 euro
insalata di erbe di campo e semi misti	
Triglia in porchetta  	24 euro
asparagi e salsa olandese	
Mazzancolle nostrane ai ferri  	25 euro
in salsa di crostacei ed agretti	
Fritto di calamari, gamberi e paranza   *	24 euro
Germano di valle 	23 euro
pera acida e radicchio selvatico	
Pancetta di Mora Romagnola all'orientale e bietola asciata  	20 euro

Dall'orto














Carciofi fritti 	10 euro
Pinzimonio sotto ghiaccio	7 euro
Bietola asciata	7 euro
Asparagi saltati	10 euro
Insalata mista	6 euro

Menù degustazione

Carpaccio di bosega 	
rape e agretti	
Merluzzo nostrano  	
Albana Passito e bietole	
Riso carnaroli  	
mazzancolle nostrane e carciofi	
Triglia in porchetta  	
asparagi e salsa olandese	
Sorbetto al pompelmo rosa	
Mousse al cioccolato  	
sorbetto al kiwi e kefir	

60 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 SO₂ — * congelato

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