

## Entrate

- Degustazione di crudi   \* ..... 35 euro
- Degustazione di crudi XL   \* ..... 70 euro
- Ostriche  ..... 5.50 euro | pezzo  
a seconda della stagionalità e del mercato
- Triglia croccante alla puttanesca  ..... 14 euro
- Gamberi rosa nostrani fritti    ..... 14 euro  
carciofi e maionese alla senape
- Merluzzo nostrano ripieno di battuto  
di guanciaie  ..... 17 euro  
Albana Passito e cicoria
- Cozza di Marina di Ravenna  ..... 14 euro  
pomodoro fresco e basilico
- Frittatina di bianchetti al basilico  
e misticanza selvatica  ..... 15 euro
- Carpaccio di tonno alletterato   ..... 16 euro  
fave e mandorle
- Quaglia croccante e cicoria asciata  
in salsa al brandy ..... 15 euro


## Paste, minestre, risotti

- Riso Carnaroli   ..... 18 euro  
mazzancolle, capperi e fondente  
al pompelmo rosa
- Spaghetti di grano duro   ..... 18 euro  
in salsa di moscardini nostrani e favette
- Tagliatelle tirate al matterello   ..... 16 euro  
salsiccia, piselli alla menta e calamari
- Cappellacci ripieni d'amatriciana   ..... 18 euro  
stridoli, pecorino e gamberi rosa
- Chitarrina alle vongole   ..... 18 euro
- Cappelletti romagnoli in ragù d'anatra   .. 15 euro











## Pietanze

- Pescato del giorno al forno   ..... euro | hg  
a seconda della disponibilità
- Fritto di gamberi, calamari  
e paranza   \* ..... 24 euro
- Zuppetta di pesci e crostacei locali   ... 26 euro  
a seconda del mercato
- Mazzancolle nostrane e friggittelli  ..... 25 euro
- Sgombro fritto  ..... 20 euro  
il suo fondo di cottura e cipollotti croccanti
- Tonno alletterato in salsa al brandy  ..... 23 euro  
tartufo nero e lischi
- Picanha e cicoria asciata ..... 25 euro

## Dall'orto

- Carciofi fritti  ..... 10 euro
- Agretti saltati ..... 6 euro
- Pinzimonio sotto ghiaccio ..... 7 euro
- Friggittelli fritti ..... 8 euro
- Insalata mista ..... 6 euro
- Cicoria asciata ..... 7 euro

## Menù degustazione

- Triglia croccante alla puttanesca  
- Merluzzo nostrano ripieno di battuto  
di guanciaie    
Albana Passito e cicoria
- Riso Carnaroli    
mazzancolle, capperi e fondente al pompelmo rosa
- Tonno alletterato in salsa al brandy    
tartufo nero e lischi
- Sorbetto al bergamotto
- Crema al cioccolato e caffè cotta al forno    
sorbetto al sambuco

**70 euro | bevande escluse**

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