

Antipasti ——

Gamberi e fiori di zucca croccanti *1-2-3-7-15* .. 16 euro salsa sweet chilly e yogurt magro

Baccalà mantecato 1-4-7-15 16 euro bagna cauda, datterini confit e pane guttiau

- Primi -

Cappelletti della tradizione 1-3-7-8...... 16 euro burro, piccole verdure di stagione, crema di cavolfiore e mandorle

Passatelli in brodo di cozze 1-3-7-13 18 euro datterini appassiti, basilico e scaglie di pecorino

Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie o intolleranze

- Secondi ——

Frittura mista di pesce e pescetti 1-4-15 22 euro stelle filanti di verdure croccanti

Tomino alla piastra su rösti di patate 7-15.... 16 euro spinaci e sfiandrine

Contorni –

| Patate arrostite al sale di Cervia 6 euro profumate al rosmarino fresco |
|---|
| Cicoria ripassata con aglio e peperoncino 6 euro |
| Misticanza di verdure e verdurelle di campo5 euro |
| Purè di fave secche 5 euro |
| Bastoncini di zucchine croccanti 1 5 euro |

Coperto e servizio euro 3

Allergeni I principali allergeni dei piatti del nostro menù sono segnalati con i seguenti numeri: 1. glutine 2. crostacei e derivati 3. uova e derivati 4. pesce e derivati 5. arachidi e derivati 6. soia e derivati 7. latte e derivati 8. frutta a guscio e derivati 9. sedano e derivati 10. senape e derivati 11. semi di sesamo e derivati 12. lupino e derivati 13. molluschi e derivati 14. anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 — 15. congelato