

Antipasti | Hors-d’oeuvre

Gamberi in kataifi con frutta esotica e noci di Sorrento	22,00
Tartare di tonno rosso con guacamole, pepe rosa e misticanza	22,00
Polpo con olive taggiasche, crema di patata dolce e pomodorini confit	24,00
Carpaccio di pesce spada con agrumi e pane croccante	20,00
Vongole alla marinara con crostone di pane	18,00
Guazzetto di cozze con pomodoro e peperoncino	18,00
Manzo marinato al miele con lamelle di tartufo nero	19,00
Tortino d’erbette con foglie di mandorla, capperi e coulis di pomodoro	16,00
Mozzarella di bufala e panzanella al basilico	18,00

Primi piatti | First courses

Tortello ripieno di mazzancolle, squacquerone e limone	20,00
Spaghetti al burro di alici, caviale di aringa e stridoli	20,00
Risotto Carnaroli riserva “San Massimo” alla marinara	22,00
Strozzapreti al basilico con vongole con guscio in bianco	18,00
Tagliatelle al ragù di carne dell’Appennino Centrale	18,00
Lasagnetta di pasta verde alla romagnola	18,00
Ravioli ripieni cacio e pepe, fiori di zucca e zucchine	18,00
Cappelletti in brodo	18,00
Passatelli romagnoli in brodo di gallina	16,00

Secondi piatti | Main courses

Fritto di gamberi e calamari con verdure	20,00
Tonno e pane al panko, gel agli agrumi e asparagi	24,00
Filetto d’orata in crosta di patata, timo limonato e verdure dell’orto	20,00
Spiedini di gamberi e calamari alla griglia	22,00
Pescato dell’Adriatico alla brace a scelta tra: sogliole, orate e branzino	22,00
Tagliata di manzo con pere e Parmigiano Reggiano Vacche Rosse	26,00
Costoletta di vitello in crosta di mandorle profumata alla menta	26,00
Galletto dorato con la sua salsa e verdure primaverili in agrodolce	20,00
Ortaggi al wok in foglia di brick e maionese alle carote	18,00
Selezione di formaggi del territorio con mostarde	19,00

Dolci | Desserts

Frolla alla vaniglia con chantilly e frutta fresca	10,00
Delizia al limone	10,00
Millefoglie con crema al mascarpone e fragola	10,00
Mousse al lampone e kefir	10,00
Frutta di stagione	10,00
Crémè brulé	8,00
Budino con riso soffiato ai frutti rossi	10,00
Selezione di gusti del nostro gelato artigianale	8,00