

Le Nostre Proposte

Gli Antipasti

<i>Sformato di Formaggio di fossa su Misticanza con julienne di Salame, Noci e Miele</i>	€ 10,00
<i>Tortino di Zucca gratinato accompagnato da Culatello</i>	€ 9,00
<i>Crostino di Meringa col suo Rosso tiepido al Carpaccio di Tartufo scorzone</i>	€ 14,00
<i>Tagliere di Salumi misti con Squacquerone, Piadina, Confettura di Zucca e Giardiniera</i>	€ 12,00
<i>Le tre Tartare di Manzo ai 3 Sapori</i>	€ 14,00

Il Mare al Primo Piano

Gli Antipasti

<i>Zuppa di Cipolle alla Francese con pepite di Baccalà e Gamberi kataifi</i>	€ 12,00
<i>Millefoglie di Rombo e Carciofi con Pecorino sardo e Bottarga di Muggine</i>	€ 14,00
<i>Vellutata di Patate al Rosmarino con tentacoli di Polipo e Fiori di Zucca e acciughe in tempura</i>	€ 14,00
<i>Tartare di Tonno con Indivia, Pomodori secchi, Olive taggiasche e Citronette</i>	€ 14,00
<i>Delizia di Crudit� di Pesce e Crostacei</i>	€ 24,00

Le Nostre Proposte

I Primi Piatti

<i>Risotto di Manfrigul con crema di Zucca e foglia d'oro di Gorgonzola</i>	€ 9,00
<i>Mezze Maniche di Ortica al ragù di Lepre</i>	€ 11,00
<i>Fagottini al Trevigiano con salsa di Speck e Noci su fonduta di Taleggio</i>	€ 12,00
<i>Tagliolini al Sangiovese con Scalogno, Guanciale e Pomodorini</i>	€ 9,00
<i>Pappardelle ripiene ai Funghi Porcini con carpaccio di Tartufo e Parmigiano</i>	€ 14,00

La Romagna nel Piatto

<i>Cappelletto di Ravenna nella Tradizione (Burro e Noce Moscata/ in Brodo/ al Ragù)</i>	€ 9,00
<i>Passatelli in Brodo di Carne</i>	€ 9,00
<i>Tagliatelle al mattarello al Ragù</i>	€ 8,00
<i>Cappelletti Marchesini (Salsa allo Zafferano, Culatello e Noci)</i>	€ 10,00

Il Mare al Primo Piano

I Primi Piatti

<i>Spaghetti alle Vongole veraci con Bottarga di Tonno e Pomodori essiccati</i>	€ 13,00
<i>Passatelli in brodo di Pavarazze con Asparagi di mare</i>	€ 12,00
<i>Chitarrine alla Rapa rossa con Acciughe, Bottarga di MugGINE e spuma di Burrata al Lime</i>	€ 11,00
<i>Tagliolini allo Sgombro fresco, Capperi, Olive e Pomodorini</i>	€ 11,00
<i>Ravioli ripieni alla Rana pescatrice e Porcini con Pancetta coppata abbrustolita e Tartufo nero</i>	€ 13,00

Le Nostre Proposte

Le Pietanze di Carne

<i>Carrè di Agnello gratinato alle Erbe aromatiche in salsa al sangiovese e sfoglia di Patate</i>	€ 18,00
<i>Duetto di Cinghiale al Cioccolato e Cervo alla Birra in gabbia di Polenta</i>	€ 16,00
<i>Filettino di Maiale grigliato con salsa ai Lamponi su Insalatina di stagione</i>	€ 15,00
<i>Filetto di Manzo con Foie Gras e Spinacino alle due salse e Tartufo scorzone</i>	€ 24,00
<i>Tagliata di Manzo al Sale di Cervia e Rosmarino servita con le nostre Confetture</i>	€ 18,00
<i>Hamburger di Manzo con Misticanza, Pomodoro, Formaggio, Bacon e Patate fritte</i>	€ 12,00
<i>Petto d'Anatra all'Arancia e Clementini con purea di Mele e Saba</i>	€ 16,00

Il Mare al Primo Piano

Le Pietanze di Pesce

<i>Grigliata di Pesce sfilettato con Spiedini e Scampo</i>	€ 22,00
<i>Fritto di Pesce di Paranza con Verdure croccanti</i>	€ 16,00
<i>Bocconcini di Salmone all'Arancia su insalatina di Finocchi scottati, Uvetta e Pinoli</i>	€ 16,00
<i>Filetto di Branzino gratinato con Pistacchi su crema di Topinambur profumata al Limone</i>	€ 18,00
<i>Tagliata di Tonno rosso con confettura di Cipolla di Tropea e salsa di Soya con caponata</i>	€ 16,00

Le Nostre Proposte

I Piatti Speciali

Il Vegetariano o Vegano:

<i>Crema di Piselli con Tortino di Ricotta e Verdure di stagione grigliate</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Hamburger Vegano</i>	<i>€ 10,00</i>

I Contorni

<i>Insalata verde o mista</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Verdure alla griglia</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Patate al forno con Rosmarino e Sale dolce di Cervia</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Cicoria saltata all'Aglio e Peperoncino</i>	<i>€ 4,50</i>

Pane, Coperto & Servizio € 2,00

*Si chiede cortesemente di informare lo staff di sala
su eventuali allergie e/o intolleranze*

** * **

*In mancanza di prodotto fresco, lo stesso può essere sostituito
da un prodotto congelato*

*In questo Ristorante, per una migliore qualità,
le pietanze vengono preparate al momento.
La giusta attesa è un componente della buona cucina...*