



PER INCOMINCIARE...

To Start... Appetizer

Selezione di Ostriche "Fine de Claire"

Con Pan Brioches e Burro alle Erbe*

Selection of Oyster "Fine de Claire" with Pan Brioche and herbs Butter

Mezza dozzina ¼ dozen: euro 24,00

Sashimi di Tonno e Salmone,

Olio al Mandarino e Gelato al Basilico*

Tuna and Salmon Sashimi, Mandarin Oil and Basil Ice Cream

euro 24.00

"Scatoletta" di Acciughe del Mar Cantabrico

con Focchi di Bufala e Pane croccante*

Cantabric Sea Anchovies in Box with Flakes of Buffalo Mozzarella and crispy Bread

euro 18,00

Triglia al Forno con Pistacchi, Cime di Rapa e Lamponi*

Baked Mullet with Pistachios crust, Turnip Greens and Raspberry

euro 20,00

Gluten Free*

Si prega di rivolgersi al responsabile di sala per informazioni riguardanti gli allergeni

It is possible to contact the restaurant staff for information about the allergens

I nostri piatti, preparati con prodotti freschi, potrebbero contenere occasionalmente prodotti surgelati

Our dishes, prepared with fresh products, may contain occasional frozen products

I FARINACEI E L'AMIDO.....

First Courses...Pasta

Spaghetti "Pastificio Mancini" Vongole veraci e Stridoli

Spaghetti "Pastificio Mancini" with Clams and local Herbs

euro 15,00

Spaghetti alla Chitarra "Cacio e Pepe" con Molluschi e Crostacei

Home made "Chitarra" Spaghetti with Cheese and Pepper with Sea Food and Shellfish

euro 22,00

Tagliatelle di Romagna con Battuta d'Astice e Briciole di Agrumi

Home made Tagliatelle Pasta with Lobster and Citrus

euro 25,00

Riso Carnaroli mantecato con Bianco di Seppia, Crudo di Mazzancolla,
al Profumo di Zenzero e Lime*

Risotto with Cuttlefish, Raw Prawn, Ginger and Lime

euro 20,00 a persona/person

(mínimo due persone /mín two persons)

...LE PIETANZE

Main Courses...

Gran fritto senza spine: alici, gamberi, calamari, scampi e verdure croccanti
Boneless fried Fish: Anchovies, Shrimps, Calamari, Prawns and fried Vegetables...
euro 24,00

Trancio di Salmone selvaggio al Vapore con Patate mantecate
all'Olio e Germogli di Porri*
Steamed Salmon Steak with Potatoes, sprouts leeks
and extra virgin olive Oil
euro 24,00

Orata al Forno in Crosta di Pane alle Erbe
con Purea di Topinambur e Pesto di Crescione
Baked Sea Bream in herb crust with Jerusalem artichoke puree
and pesto Watercress
euro 24,00

... PER CHI NON AMA IL PESCATO...

Territorial Dishes

Mini Tartare di Manzo, Uovo Mimosa e Burro al Sale dell'Himalaia*

Beef Mini Tartare, Egg and Himalaia's Butter Salt

euro 16,00

Tagliolino all'Uovo "Cacio e Pepe" con Guancia croccante e Punta di Asparagi

Home made Noodles with crispy bacon, Tips Asparagus, Cheese and Pepper

euro 16,00

Tagliata di Filetto di Manzo con Timballo di Bietole al Peperoncino

Grilled Beef Tenderloin with timbale Beets and chilli Pepper*

euro 30,00

DALL'ORTO

From the Garden

Pinzimonio di Verdure Fresche*

Fresh seasonal vegetables euro 10,00

Chips di Patate al Rosmarino

Rosemary Potatoes and home made chips

euro 8,00

...DAL TACCUINO
DEL NOSTRO PASTICCERE...

Dessert...

Latte imperiale, Frutto della Passione e Biscotto
Creamy Imperial Milk , Passion Fruit and Cookie
euro 9,00

Bavarese al Caffè con il cuore di Miele e Salsa allo Zabaione*
Coffee Parfait with heart of Honey and "Zabaione" eggnog Italian cream
euro 9,00

Macarons ai Lamponi, Crema di Lime e Cioccolato
Raspberry Macarons, Lime Cream and Chocolate sauce
euro 10,00

Sorbetto al Caffè o al Limone*
Coffè or Lemon Sorbet
euro 9,00