

DALLA TRADIZIONE ALL'INNOVAZIONE

TRADITIONAL & INNOVATION

Antipasti *Appetizers*

OSTRICHE CONCAVE CREUSE DELLA BRETAGNA <i>oysters concave creuse of britain</i>	CAD.	€ 4.00
CRUDITÀ DEL GIORNO (CARPACCI, TARTARE, CROSTACEI) <i>raw of the day (carpaccio, tartare, crustaceans)</i>		€ 26.00
CARPACCIO DI RICCIOLA MELONE E STRIDOLI <i>amberjack carpaccio with melon and stridoli (edible wild plants of Romagna)</i>		€ 19.00
CRUDO DI MAZZANCOLLE, GELEE AL GIN, MENTA, LIMONE E ZENZERO CANDITO <i>raw prawns with gelee of Gin, mint, lemon, edible wild plants of Romagna</i>		€ 19.00
SARDONCINI MARINATI SU MISTICANZA E TROPEA <i>marinated local anchovies with mixed salad anf Tropea onion</i>		€ 14.00
VAPORATA MISTA DI PESCI <i>mixed steamed fish</i>		€ 21.00
CATALANA DI CROSTACEI <i>crustaceans catalana style</i>		€ 26.00
GRATINATO MISTO DI MOLLUSCHI <i>mixed mussels gratin</i>		€ 20.00
POLPO ARROSTITO CON CREMA DI MELANZANE, POMODORO CONFIT E BASILICO <i>roasted octopus with aubergines cream, confit tomato and basil</i>		€ 19.00
COZZE DI CATTOLICA ALLA TARANTINA <i>mussels tarantina style</i>		€ 13.00
CARPACCIO DI MANZO CON SALSA DI RUCOLA CIALDA DI PARMIGIANO E NOCI TOSTATE <i>beef carpaccio with rocket sauce, parmesan wafer and roasted nuts</i>		€ 16.00

Primi *First courses*

SPAGHETTONE FRESCO ALLE VONGOLE POVERACCE <i>home made spaghetti with clams «poveracce»</i>		€ 14.00
RISOTTO MARE ROSSO SECONDO TRADIZIONE <i>seafood risotto with tomato (minimum 2 people)</i>	(MINIMO 2 PAX)	€ 16.00
SPAGHETTO FAELLA ALLE TRIGLIE SFILETTATE <i>home made spaghetti with mullet</i>		€ 15.00
CAPPELLETTI DI PESCE CON COLATURA DI ALICI E BOTTARGA <i>fish cappelletti with «bottarga» dried mullet roe and anchovies sauce</i>		€ 18.00
GNOCCHI DI PATATE CON MAZZANCOLLE CREMA DI SQUACQUERONE E PISELLI FRESCHI <i>potato dumplings with shrimps, squacquerone cheese cream and peas</i>		€ 16.00
PASSATELLI CON OMBRINA, STRIDOLI E PROFUMO DI LIMONE <i>passatelli with shi drum, stridoli and lemon</i>		€ 15.00
SPAGHETTONE FRESCO CACIO E PEPE TIMUT <i>home made spaghetti with cheese and Timut pepper</i>		€ 13.00

Secondi *Second courses*

TRANCIO DI OMBRINA ARROSTITA, FAGIOLINI E BATTUTO DI OLIVE TAGGIASCHE CON ACCIUGHE E PREZZEMOLO <i>grilled sliced of shi drum with green beans , Taggiasca olives, anchovies and parsley</i>		€ 20.00
CALAMARO RIPIENO DI VERDURINE SU CREMA DI PATATE E ROSMARINO <i>stuffed squids with vegetables and potato cream and rosemary</i>		€ 19.00
CODA DI ROSPO COTTA ALLA BRACE CON PANCETTA, PAVÈ DI PATATE, POMODORO E CIPOLLA ROSSA <i>grilled pink tail with bacon, potato pavé, tomato and red onion</i>		€ 20.00
FRITTO MISTO DELL'ADRIATICO <i>mixed fried fish</i>		€ 20.00
GRIGLIATA MISTA ALLA BRACE <i>grilled mixed fish</i>		€ 25.00
PESCATO DEL GIORNO (ROMBO, SCORFANO, S.PIETRO, SPIGOLA, ECC.) ALLA BRACE / AL FORNO / AL SALE <i>fish of the day (turbot, scorpion fish, dory, sea bass)</i>	per hg. € 5.50/7.50	
	<i>per hectogram</i>	
SCAMPONI DELL'ADRIATICO ALLA GRIGLIA/VAPORE/CATALANA <i>scampi from the Adriatic grilled or steamed or Catalan-style</i>	per hg. € 13.00	
MILLEFOGLIE DI VERDURE SU CREMA DI POMODORO FRESCO E STICK DI PATATE <i>mille-feuille of vegetables on fresh tomato cream and potato stick</i>		€ 14.00
PETTO D'ANATRA ALLA BRACE CON INDIVIA ARROSTITA E SALSA AL VINO ROSSO <i>grilled duck breast with roasted endive and red wine sauce</i>		€ 18.00
TAGLIATA DI CUBEROLL «MANZO» CON IL SUO CONTORNO DI STAGIONE <i>slice beef cuberoll with seasonal side dish</i>		€ 21.00

Contorni *Side Dishes*

PINZIMONIO <i>raw vegetables with salt, oil and pepper</i>		€ 7.50
INSALATA MISTICANZA <i>mixed salad</i>		€ 6.00
VERDURE COTTE DEL GIORNO <i>cooked vegetables of the day</i>		€ 6.00