

Antipasti

Degustazione di tartare di tonno e ricciola, ostriche, scampi, mazzancolle e gamberi rossi	€ 55,00
Crudo di ostriche, scampi, mazzancolle e gamberi rossi	€ 36,00
Ostriche Bretoni (cad.)	€ 4,00
Tartare di ricciola e zenzero candito	€ 22,00
Tartare di tonno e senape	€ 22,00
Tris di tartare: ricciola, tonno e gamberi rossi	€ 33,00
Sardoncini marinati, misticanza di campo e zucchine	€ 16,00
Il classico di "Fino" (insalata di mare, frutti di mare gratinati e vongole alla marinara)	€ 22,00
Cannocchie al vapore	€ 22,00
Insalata di mare e piccole verdure	€ 22,00
Frutti di mare gratinati all'uso tipico di Romagna	€ 22,00
Marinara di vongole	€ 15,00
Cozze alla tarantina	€ 15,00
Capesante arrostate, melanzane e salsa al corallo	€ 22,00
Insalata di polpo, patate, fagiolini e datterini	€ 18,00
Piada farcita con stracchino, rucola e radicchio di campagna	€ 8,00
Melanzane alla parmigiana	€ 14,00

Le Paste

Gnocchetti di patate, vongole e pesto leggero	€ 16,00
Spaghettoni Mancini alle vongole	€ 16,00
Tagliolini con filetti di sogliola e pendolini	€ 16,00
Rigatoni Mancini all'astice	€ 25,00
Risotto Riserva San Massimo alla marinara (minimo 2 persone)	€ 18,00
Tagliolini con vongole e cannelli	€ 20,00
Tagliatella al ragù di carne	€ 16,00
Tortellini alla panna	€ 16,00

Le paste all'uovo sono preparate in casa.

La piada è fatta a mano con il "mattarello".

Il sale utilizzato proviene dalle saline di Cervia.

L'olio extra vergine d'oliva proviene dai nostri olivi posti in località Montelupo (Saludecio). Le olive sono spremute a freddo.

I prodotti fuori stagione utilizzati da questo ristorante potrebbero essere surgelati, congelati o abbattuti secondo la procedura prevista dall'**Allegato III del Reg. CE 853/04**.

Pesci

Alla griglia:

Spiedino di gamberi o calamari (cad.)	€ 6,00
Sogliole	€ 22,00
Grigliata mista dell'Adriatico	€ 26,00
Scampi dell'Adriatico alla griglia o alla catalana (secondo disponibilità)	€ 60,00
Spigola dell'Adriatico al sale di Cervia con crudità di verdure	€ 32,00
Rombo in casseruola con patate, olive e capperi	€ 32,00
Frittura di mare con verdure dorate	€ 22,00
Carpaccio di branzino scottato, insalata di verdure marinate in olio di oliva	€ 25,00
Polpettine di calamari con guazzetto di pomodori e stridoli	€ 20,00
Astice alla catalana	€ 40,00

Carni e verdure

Tagliata di manzo al sale grosso e patate fritte	€ 25,00
Contorni di stagione	€ 6,00
Piadina	€ 1,50

Dessert

Crema catalana e sorbetto al frutto della passione	€ 8,00
Crema soffice al mascarpone con gelato al caffè	€ 8,00
Charlotte di mele e gelato alla vaniglia	€ 8,00
Zuppa inglese	€ 8,00
Semifreddo al cioccolato bianco, salsa di fragole e mandorle tostate	€ 8,00
Gelato artigianale	€ 6,00
Sorbetto al limone e vodka	€ 6,00
Sorbetto al caffè e Borghetti	€ 6,00
Frutta di stagione	€ 6,00

Lo Chef *Stefano Ciavatti*

Acqua San Pellegrino / Levissima 0,750 L	€ 4,00
Coperto	€ 3,50

Carta dei vini

Per la carta dei vini scansionare il codice QR con lo smartphone

