

Menù Proposte

TUTTO CRUDO

Degustazione di carpacci di mare
Tartare di pesce
Crudo di ostriche, tartufi, scampi
e mazzancolle

(bevande escluse)

Lo Chef Stefano Ciavatti

Antipasti

Crudo di tartufi, ostriche, scampi, mazzancolle e gamberi rossi

Ostriche Bretoni (cad.)

Degustazione di carpacci di mare e pan brioche

Tartare di ricciola e zenzero candito

Tartare di tonno e senape

Sardoncini marinati e cavolo sfogliato

Il classico di “Fino” (insalata di mare, frutti di mare gratinati e vongole alla marinara)

Cannocchie al vapore prezzemolate

Insalata di mare e piccole verdure

Marinara di vongole

Frutti di mare gratinati all’uso tipico di Romagna

Capesante arrostita, ceci e grissino di polenta

Torta di baccalà e patate schiacciate

Piada farcita con stracchino rucola e radicchio di campagna

Spinaci, carciofi e sfoglie di grana

Mozzarella di bufala, pomodori, olive e capperi

Le Paste

Quadrucci in brodo di pesce

Spaghetti alle vongole

Tagliolini con filetti di sogliola e pendolini

Rigatoni all'astice

Gnocchetti di patate, mazzancolle e carciofi

Risotto alla marinara

Spaghetto alla chitarra allo scoglio

Strozzapreti con scampi e zucchine

Passatello, ristretto di vongole e ceci

Tagliatella al ragù di carne

Tortellini alla panna

Maltagliati e ceci

Carni e verdure

Filetto ai ferri con patate rosolate al rosmarino

Tagliata di manzo al sale grosso e verdure grigliate

Contorni di stagione

Pesci

Alla griglia:

Spiedino di gamberi o calamari (cad.)

Sardoncini scottati con bruschetta al pomodoro

Sogliole

Spigola

Coda di Rospo

Grigliata mista dell'Adriatico

Scampi

Mazzancolle, spinaci, cavolo cappuccio e melograno

Ricciola, insalata di finocchi e arance

Polpettine di calamari pomodori e purè di patate

Spigola dell'Adriatico al sale di Cervia

Scampi al sale grosso

Rombo in casseruola con patate, olive e capperi

Frittura di mare con verdure dorate

Carpaccio tiepido di branzino con crudité di verdure

Brodetto tipico Riccionese con crostoni caldi

Astice alla catalana

Dessert

Crema catalana e sorbetto al mango

Mousse al cioccolato fondente con panna montata

Crema di mascarpone

Gianduia, croccantino e frutto della passione

Charlotte di mele e crema inglese

Millefoglie, crema chantilly e frutti di bosco

Zabaione con agrumi

Gelato artigianale

Sorbetto al limone

Sorbetto al caffè

Pensando a loro

Strozzapreti con ragù e panna

o

pennette al pomodoro

Cotoletta di vitello con patatine fritte

o

Sogliola alla griglia

Gelato



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 utilizzato proviene
dai nostri olivi posti in località Montelupo (Saludecio)
le olive sono spremute a freddo per noi
dall'Oleificio Baffoni-Misano Adriatico (RN)

In questo esercizio vengono serviti alimenti che contengono o possono contenere fra gli ingredienti gli allergeni riportati nell'**Allegato II del Regolamento UE n.1169/2011**.

Per maggiori informazioni rivolgersi al personale in sala.

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**.