

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 e gamberi rossi

Ostriche Bretoni (cad.)

Degustazione di carpacci di mare e pan brioche

Tartare di ricciola e zenzero candito

Tartare di tonno e gelato alla senape

Sardoncini marinati e misticanza di campo

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, corallo e gelo al pomodoro

Cozze alla tarantina

Insalata di polpo, fagiolini e patate

Foglie di spinaci, zucchine in fiore, semi e crudité di verdure

Piada farcita con stracchino rucola e radicchio di campagna

Prosciutto di Parma e melone

Mozzarella di bufala, pomodori, olive e capperi

Parmigiana di melanzane

Le Paste

Quadrucci in brodo di pesce

Spaghetti alle vongole

Tagliolini con filetti di sogliola e pendolini

Rigatoni all'astice

Gnocchetti di patate, vongole, pesto al basilico e pomodorini

Risotto alla marinara

Spaghetto alla chitarra allo scoglio

Strozzapreti con scampi e zucchine

Strozzapreti al pesto fagiolini e patate

Tagliatella al ragù di carne

Tortellini alla panna

Carni e verdure

Filetto ai ferri con patate rosolate al rosmarino

Tagliata di manzo al sale grosso e verdure grigliate

Contorni di stagione

Pinzimonio di verdure

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

Ricciola con verdure in panzanella

Polpettine di calamari pomodori e erbe di campo

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, melanzane, zucchine e datterini alla griglia, marinati all'origano fresco

Brodetto tipico Riccionese con crostoni caldi

Aragosta alla catalana

Ventresca di tonno con salsa barbecue

Dessert

Crema catalana e sorbetto al mango

Cassata all'italiana

Crema soffice al mascarpone e babà al borghetti

Meringa, cioccolato bianco e frutto della passione

Semifreddo, sedano, lime e sciroppo allo zenzero

Charlotte di mele e gelato

Millefoglie chantilly e fragole

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**.