

PER INIZIARE

TACOS DI MARE

Tacos di piadina con tartare di tonno rosso , avocado e mela verde € 16

TACOS DI TERRA

Tacos di piadina con tartar di manzo, mela verde, senape rustica e nocciole € 14

CARPACCIO DI CEFALO

Cefalo nostrano marinato all'aceto , limone ,origano e aglio, misticanza e crostone di pane di nostra produzione € 16

OSTRICHE

Ostriche Fine Binic € 3 cad.

CRUDO DI CROSTACEI

(ostriche, tonno rosso, cefalo, salmone, gambero, scampo) € 25

TARTARE DI SALMONE

Salmone, crema di piselli, pomodoro confit e misticanza aromatica e zenzero € 18

TARTARE DI TONNO

Tonno, Squacquerone e Liquirizia € 18

TARTARE DI RICCIOLA

Ricciola, Kefir, Peperone Crusco € 22

TRIS DI TARTARE

€ 28

PASTE E RISOTTI

SPAGHETTI ALLE VONGOLE NOSTRANE € 15

TAGLIOLINO ALLO SCOGLIO

(cozze, vongole, canocchia, gambero, seppia, calamaro, pomodorini) € 19

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

Riso vialone nano ai frutti di mare (in base al pescato) € 18

STROZZAPRETI ALLE CANOCCHIE

€ 18

CAPPELLETTO DELLA TRADIZIONE

al cacio e pepe romagnolo € 12

CONTORNI

PATATE FRITTE € 5

VERDURE GRIGLIATE € 6

LE INSALATE

INSALATA COMPLETA

Lattuga, Rucola, Carote, Radicchio, Uova sode, Tonno , Pomodoro, Mozzarella € 14

CAPRESE

Pomodoro cuore di Bue, Mozzarella di Bufala, Basilico e Olio € 9

CESAR SALAD

con pollo, pancetta tostata, scaglie di grana 24 mesi, crostini e salsa Cesar € 12

POKE DI TONNO MARINATO ALLA SOYA

Tonno, riso basmati, avocado, edamame, cetrioli, mandorle tostate e maionese al latte di soya € 16

POKE DI POLLO

Pollo, riso basmati, avocado, edamame, cetrioli e maionese al latte di soya € 14

DA CONDIVIDERE

GRAN FRITTO DI MARE E VERDURA

(calamari, gamberi, polpo, seppia carota, zucchina) € 19

INSALATA DI MARE TIEPIDA

Gambero, polpo, seppia, calamari e cozze su crema di patate al limone € 18

SOUTÈ DI COZZE

in bianco o al pomodoro leggermente piccanti € 13

POLPO ALLA GRIGLIA

Polpo con cialleda di pane pugliese, crema di basilico e crostini di Pane € 19

SPIEDO DI GAMBERO O

CALAMARO O ALICI al pane aromatico e maionese leggera all'aglio e lime € 18

TAGLIATA DI MANZO

AL SALE DI CERVIA € 19

TAGLIATA DI MANZO CON

RUCOLA E GRANA € 20

GALLETTO AI FERRI NOSTRANO

€ 14

Pranzo



OSTRICHE & GIN TONIC

Ad ogni OSTRICA il suo GIN!

FINE BINIC in abbinamento con MALFI ROSA + MEDITERRANEA	€ 3 cad. € 13
PERLE NOIR in abbinamento con MAZZETTI + MEDITERRANEA	€ 5 cad. € 13
GILLARDEAU in abbinamento con MONKEY + INDIAN	€ 6 cad. € 16

PER INIZIARE

CRUDO DI MARE Ostrica , fasolari, tonno Rosso, cefalo, ricciola, salmone, capasanta, gambero S. Spirito, scampo e canocchia	€ 45
--	------

GAMBERO CRUDO E COTTO Gambero di S.Spirito cotto e crudo , lardo, tartare di pomodoro e basilico	€ 18
---	------

CEVICHE DI PESCE BIANCO Pesce bianco(in base al pescato) con lime, salsa di pomodoro crudo, peperoncino e lamponi	€ 16
--	------

TACOS DI MARE Tacos di piadina con tartare di tonno rosso , avocado e mela verde	€ 16
---	------

TACOS DI TERRA Tacos di piadina con tartar di manzo, mela verde, senape rustica e nocciole	€ 14
--	------

MANZO MARINATO Manzo Marinato , fior di latte , coulis di peperoni rossi e basilico	€ 12
--	------

CONTORNI

PATATE AL FORNO	€ 6
ERBETTE RIPASSATE	€ 6
PINZIMONIO CON "TOCCIO" DI OLIO EVO E SALE DI CERVIA	€ 7

FRITTO...FORNO...BRACE..PADELLA

GRAN FRITTO DI MARE E VERDURE Calamari, gamberi, polpo, seppia, carota e zucchina	€ 19
--	------

CAPASANTA Capasanta arrostita , salicornia , purè di carote e salsa al Vermouth	€ 20
--	------

CATALANA DI CROSTACEI TIEPIDA CON CIPOLLA DI TROPEA E JULIENNE DI VERDURA Scampi , gamberi e canocchie	€ 28
--	------

POLPO ALLA GRIGLIA Polpo con cialleda di pane pugliese, crema di basilico e crostini di pane	€ 20
---	------

TAGLIATA DI MANZO AL SALE DI CERVIA	€ 19
--	------

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA	€ 20
---	------

HAMBURGER DI POLLO con Pane , Tomino, Insalata e Pomodoro	€ 16
---	------

PASTE E RISOTTI

SPAGHETTI AOP Spaghetti aglio, olio e peperoncino con fonduta di parmigiano 36 mesi	€ 18
--	------

PACCHERO, PISTACCHIO E GAMBERO Pacchero Mancini al pesto di pistacchio con gambero rosso e lime	€ 22
--	------

RISO, BURRATA E SCAMPI Riso Vialone Nano all'olio EVO, burrata, pomodori , capperi e scampi in crudité	€ 18
---	------

CAPPELLACCI ALLE CIME DI RAPA Cappelacci con ripieno di cime di rapa, salsa d'acciuga leggermente piccante e grattugiata di ricotta stagionata	€ 19
--	------

Menu
c
e
n
a

