

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 Utah Beach € 3 cad.

CRUDO DI CROSTACEI

(gambero, scampo e canocchia) € 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 croccante € 22

TRIS DI TARTARE

€ 28

PASTE E RISOTTI

SPAGHETTI ALLE VONGOLE NOSTRANE € 15

TAGLIOLINO ALLO SCOGLIO

in base alla disponibilità del mercato € 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

INSALATA DI POMODORI

Camone, Piccadilli, Cuor di bue, Pomodorino giallo, San Marzano tutto servito con crostone di pane grigliato all'olio EVO e stracciatella. € 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

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 PIEMONTESE AL SALE DI CERVIA € 20

TAGLIATA DI MANZO PIEMONTESE CON RUCOLA E GRANA € 22

GALLETTO AI FERRI NOSTRANO € 14

Pranzo

OSTRICHE & GIN TONIC

Ad ogni OSTRICA il suo GIN!

UTAH BEACH 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 (potrebbe subire variazioni in base alla disponibilità del mercato)

€ 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 PIEMONTESE AL SALE DI CERVIA

€ 20

TAGLIATA DI MANZO PIEMONTESE CON RUCOLA E GRANA

€ 22

HAMBURGER DI POLLO

con Pane , tomino croccante, 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