

# SIAMO QUELLO CHE MANGIAMO

## Antipasti d'Autore

Cozze e vongole nostrane alla marinara, pane e limone <sup>1,4,9,12,14</sup>	€ 16,00
Tartare di tonno <sup>1,4,6,7,9</sup>	€ 24,00
Gamberi alla piastra, gazpacho di asparagi <sup>2,3,4,6,8</sup>	€ 22,00
Tra orto e mare: calamari, gamberi, polpo al vapore e verdure di stagione croccanti <sup>1,2,4,9,12</sup>	€ 24,00
Calamare: pesci pregiati cotti e crudi, selezionati e lavorati dal nostro Chef <sup>1,2,4,5,7,8,9,10,11,12,14</sup>	€ 28,00

## Voglia di Pasta

Paccheri di gragnano con pesce spada, pomodori secchi, olive taggiasche, capperi, cipolla rossa in agrodolce e briciole di pane <sup>1,4,9,12</sup>	€ 20,00
Spaghetti di grano duro con vongole veraci, vongole nostrane e prezzemolo <sup>1,4,9,12,14</sup>	€ 22,00
Strozzapreti della tradizione con polpo tostato, pomodorini freschi <sup>1,4,7,9</sup>	€ 22,00
Passatelli del molo: gamberi, calamari e pomodorini confit <sup>1,2,3,4,9,12</sup>	€ 24,00
Risotto della tradizione marinara in rosso <sup>1,2,4,9,12,14</sup>	€ 25,00

## I primi di terra ...

Cappelletti della tradizione al ragù <sup>1,3,9,12</sup>	€ 15,00
Tagliatelle al pesto di strigoli, polvere di bacon e nocciole tostate <sup>1,3,7</sup>	€ 15,00

## Né carne , Né pesce

Piccolo strudel di verdure di stagione in pasta fillo e sesamo, misticanza aromatica e salsa agrodolce piccante <sup>1,9,11</sup>	€ 16,00
Feta al forno con pomodorini, olive e cipolla rossa <sup>1,3,7,8</sup>	€ 16,00

## I nostri Contorni

Patatone al rosmarino e Sale di Cervia <sup>1,2</sup>	€ 6,50
Insalata verde	€ 7,50
Insalata mista	€ 7,50
Verdure grigliate	€ 8,50
Love Basket - selezione di crudità di verdure	€ 9,00
Piadina <sup>1,7</sup>	€ 1,50

## I Secondi del Calamare

Gran Fritto di pesce senza spine e verdure croccanti <sup>1,2,4,12</sup>	€ 22,00
Polpo croccante con crema di patate e patate prezzemolate <sup>2,4,14</sup>	€ 26,00
Tonno scottato e misticanza aromatica <sup>1,4,6</sup>	€ 28,00
Grigliata di pesce alla moda del calamare, olio e limone <sup>1,2,4,12,14</sup>	€ 35,00

## I secondi di terra ...

Fiocco di prosciutto di Parma, squacquerone, piadina e giardiniera <sup>1,7</sup>	€ 25,00
Petto di pollo grigliato, salsa al curry, rucola e riso basmati <sup>8,12</sup>	€ 20,00
Tagliata di manzo alla griglia con patate al rosmarino	€ 26,00

## Dolcezze

Biscotti della casa <sup>1,3,8</sup>	€ 7,00
Spuma di crema Chantilly all'italiana, profumo di basilico, fragole e cioccolato bianco caramellato <sup>3,7</sup>	€ 9,00
Crema leggera al cocco semi glassata, ananas, crumble alle mandorle e gelatina al rum <sup>1,3,7,8</sup>	€ 10,00
Crostatina al cioccolato fondente kalingo, crema al caramello e lamponi <sup>1,3,7,8</sup>	€ 10,00

## Bevande

Acqua 75 cl	€ 3,00
Acqua 45 cl	€ 2,50
Bibite bottiglia	€ 4,50
Bibite alla spina	€ 5,50
Birra spina piccola	€ 5,00 / 5,50
Birra spina media	€ 6,50 / 7,50
Birra bottiglia	€ 5,50 / 7,50

**Richiedi la CARTA dei Vini e scegli tra le nostre migliori proposte**

### Tabella allergeni e derivati

1Cereali 2Crostacei 3Uova 4Pesce 5Arachidi 6Soia 7Latte 8Frutta guscio 9Sedano 10Senape  
11Semi sesamo 12Anidride solforosa 13Lupini 14Molluschi

COPERTO: € 3,00

" Prodotto fresco - \* Prodotto surgelato - \* Pesce trattato

Alcuni prodotti potranno essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità del mare.  
Per qualsiasi informazione su sostanze che provocano allergie o intolleranze ai sensi del reg. UE 1169/2011,  
informare il personale di servizio

LE QUOTAZIONI DEL PESCE VARIANO SETTIMANALMENTE IN BASE ALLA DISPONIBILITA' DEL MARE