

Menù

Antipasti	
Melanzana arrostita, salsa di pomodoro confit, parmigiano, pesto e olio verde, mandorle salate	(7,8) €9
Spiedini di alici fritte, maionese al limone, salsa verde	(1,3,4,7,8) €10
Panzanella di pesche e pomodori, ceviche di pescato del giorno, origano, marmellata di cipolle di tropea e peperoncino	(1,2,4,9) €15
Gazpacho di anguria, crema di burrata, crostaceo crudo, olio al finocchietto, pane croccante	(1,2,7,8,9) €14
Tartare di manzo pomodoro secco, olive, capperi, insalatina di erbe aromatiche e pane all’acciuga	(1,4,8) €14
Primi	
Paccheri al pomodoro, stracciatella, salsa al basilico e limone	(1,7) €14
Spaghetti alle vongole, tarallo al finocchietto, prezzemolo e limone candito	(1,4,12) €16
Tagliatella fresca crema di zucchine, polpo arrosto, julienne di calamari con vinagrette alla acciuga e pane alle erbe	(1,3,4,9,12,14) €18
Strozzaprete al ragu bianco di salsiccia nostrana, zafferano e formaggio di fossa	(1,7,9,12) €15
Secondi	
Insalata alla griglia, pesto verde, tapenade di olive e pomodoro secco, hummus di fagioli bianchi e limone bruciato	(1,2,3,4) €13
Pescato del giorno, insalata di finocchi e olive, pilpil e olio alle erbe	(4) €20
Padellata di cozze, pomodoro arrosto e crostini di pane all’aglio	(1,12,14) €14
Tagliata di maiale romagnolo, fondo al peperone, insalata dell’orto con cuore di bue e formaggio di fossa	€18

Coperto €3 a persona

1) Glutine – 2) Crostacei – 3) Uova – 4) Pesce – 5) Arachidi – 6) Soia – 7) Latte – 8) Frutta a guscio
9) Sedano - 10) Senape – 11) Semi di sesamo – 12) Anidride solforosa e solfiti – 13) Lupini – 14) Molluschi

*Alcuni prodotti potrebbero essere stati abbattuti a -18°C o provenire da prodotto congelato per garantirne la sicurezza alimentare

Carta vini

Bolle

La Bollicina	Warringa	€18
Glera del Veneto IGT		
Aquarius	Valdo	€22
Blanc de Blancs Extra Dry - Garganega e Glera		
Cuvée di Boj	Valdo	€25
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG		
Foss Marai	€30	
Valdobbiadene Prosecco Extra Dry		

Bianchi

Macerato	Warringa	€18
Trebiano Macerato – Podere La Colombina		
Vigna La Ginestra	Podere Vecciano (Rimini)	€36
Rebola Secco DOP		
Giulietta	Podere dell’Angelo (Rimini)	€25
floreale - secco - fresco		
I Croppi	Cantina Celli (Bertinoro)	€22
Romagna Albana DOCG		

Rossi

MonteTauro	Podere Vecciano (Rimini)	€18
Sangiovese		
Kairos	Vanzini (Pavia)	€17
Pinot Nero IGT		
VignalMonte	Biodinamico (Coriano)	€30
Romagna Sangiovese DOC Superiore		

Rosè

Aquarius Rosè	Valdo	€22
Nerello Mascalese e Glera – Valdobbiadene		
Sassorosa	Tenuta L’Impostino	€30
Toscana Rosato IGT		

Il nostro personale di sala sarà lieto di indicarvi disponibilità delle bottiglie in carta ed eventuali fuori carta selezionati

Bevande

Acqua €3 - Soft Drink €3 - Amari €4 - Caffè €2