

La Tradizione Romagnola...

La seppia coi piselli e polenta fritta	9
Il baccalà in umido	9
Le "Pavarazze" alla marinara	9
Le lumachine di mare	9

Gli Antipasti...

Degustazione di marinati da noi e crostini di pane (<i>muggine, sgombro, alici</i>)	9
Polpo fresco a vapore, patate cotte nel sale, fagiolini e pesto di basilico	11
Insalatina di seppia fresca a vapore e zucchine alla scapece	11
Misto di antipasti freddi	14
Piatto di crudità (<i>a seconda del pescato del giorno</i>)	20
Moscardini in guazzetto	10
Calamaretti fritti nostrani e le sue salse	13
Gratinato misto	13
Misto di antipasti caldi	11
Degustazione di antipasti freddi e caldi	Min. 2 pers. CAD. 18

I Primi Piatti...

Tutte le tipologie di pasta vengono fatte da noi, utilizziamo una farina di grano duro del pastificio agricolo Mancini, trafilate al torchio in bronzo

Il nostro risotto carnaroli selezione "Acquerello" di pesce	13
Passatelli asciutti ai frutti di mare*	12
Spaghetto alle vongole lupino dell'adriatico	12
Cappelletti tradizionali al sugo di mazzancolle di cesenatico	13
Spaghetto alle vongole lupino dell'adriatico e bottarga di muggine	14
La padella di scoglio del Portolano*	Min. 2 pers. CAD. 15

I Secondi Piatti...

Come da tradizione romagnola il nostro grigliato viene leggermente impanato

Fritto di paranza con verdure (<i>solo pesce con spina</i>)	13
Fritto senza spine (<i>calamari, mazzancolle di cesenatico</i>) con verdure*	14
Spiedini misti (<i>calamaro, mazzancolle di cesenatico, seppia, calamaretto spillo</i>)*	15
Grigliata mista (<i>pesci a seconda del pescato e spiedini</i>)*	18
L'imperiale (<i>grigliata di spiedini e pesci, gratinato, verdure</i>)*	Per 2 pers. 38
Pescioni a seconda del pescato (<i>al forno o alla griglia</i>)	all'hg da 4 a 7

Segue

I Contorni...

Le nostre chips di patate con sale aromatico	5
Insalata mista	5
Verdure alla griglia di stagione	5
Polenta di mais Biancoperla fritta	5
Pinzimonio fresco di stagione	6
Coperto, pane e cortesia	2
Acqua Potabile e Microfiltrata corrispondente ai requisiti del D.L.31/01 D.L. 174/24 D.M. 25/12	1,5
Acqua in bottiglia	2,5
Bibite	3
Caffè	1,5
Caffè corretto	2

* prodotto surgelato (unico ingrediente Calamaro)

Scegliamo per i nostri clienti il pesce fresco pescato dei nostri mercati, così come per il pesce congelato cerchiamo di scegliere la qualità migliore pertanto non utilizzando prodotti di allevamento le tipologie di pesce potranno variare in base all'offerta.

Il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004

Il pane servito è tutto di nostra produzione fatta a mano con lievito madre

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale in servizio

“La cucina è di per sé scienza. Sta al cuoco farla diventare arte”