

CONDIVISIONE

TAVOLA IMBANDITA, TUTTO IN MEZZO,
COME PIACE A NOI

I ATTO

5 piattini di pesce crudo, molluschi e crostacei

piccola selezione di frattaglie tiepide

verdure acide

INTERVALLO

brodo caldo di paganelli e passatelli

II ATTO

filetto di pesce pregiato alla brace

trippa di pesce misto cucinata in umido

verdura alla cenere

INTERVALLO

succo di cocomero ghiacciato

III ATTO

testa o collare di pesce pregiato

fegato o altra prelibatezza del nostro pescato

verdura alla brace

FINALE

spaghettoni tiepidi alla bottarga

OSTRICHE

ostrica "san Michele" Gargano - ITALIA (cal. n.3) 7/pz

ostrica "utah beach" Normandia - FRANCIA (cal. n.2) 6/pz

ostrica "Tarbouchet" alla brace con finferli - FRANCIA (cal. n.0) 12/pz

CRUDO

canocchie crude ripiene di pomodoro arrosto e prezzemolo 19

cappesante nostrane crude alla "bourguignonne" 25

muggine con tuorlo affumicato e colatura di alici 19

tartare di sgombro e seppie, asparagi e caviale 26

ventresca di tonno rosso, limoni di mare, porcini freschi 25

ricciola e gamberi rosa, semi di pomodoro e basilico 24

COTTO

scarpetta al brodetto ristretto e lardo di seppia 14

cozze alla brace salsa di aglio dolce, peperoncino e prezzemolo 16

LA RUSTIDA

il pesce misto nostrano, cotto sul fuocone con spiedi di tamerice 35

TESORI NASCOSTI DEL MARE

degustazione mista di interiora e quinto quarto di pesce	42
trippa mista di pesce cucinata in umido con guancia e parmigiano	14
fegatini di moletti alla brace con fondo di pollo e bietoline	12
lattume fritto con misticanza aromatica	16
cuore alla brace, salsa di aglio dolce, pomodoro e prezzemolo	14

SELEZIONE DI TRANCI AL VASSOIO

ogni giorno prepariamo diversi tagli di pescato dalla nostra cella di frollatura	s . d
--	-------

PER ACCOMPAGNARE

asparagi alla brace	9	porcini alla brace	12
cipolle alla cenere	6	insalata di frigitelli, pomodori e cipollotto	8

LA PASTA E IL RISO

spaghettoni alle vongole poveracce e veraci con pomodori fritti	19
cappelletti allo squacquerone, scampi e melanzane	24
riso alla brace, sugo di canocchie, calamari e ortiche	24
passatelli quadrati, seppia, asparagi e brodo di paganelli	22

PARTIRE PER POI TORNARE

*andiamo, guardiamo e
impariamo.
torniamo, siamo a Rimini.*

estate 2022



da lucio
TRATTORIA