

CONDIVISIONE

TAVOLA IMBANDITA, TUTTO IN MEZZO,
COME PIACE A NOI

I ATTO

ombrina nostrana, acqua di pesche e finocchio di mare
carpaccio di ovuli, seppia cruda e limoni di mare
canocchie crude, pomodoro arrosto, pane tostato e lardo
ricciola cruda, cuori di mare, pomodoro e basilico
muggine crudo, colatura di alici e tuorlo d'uovo affumicato
cuore di bue scottato, cozze e testina di maiale
cuore di tonno alla brace e aglio dolce

INTERVALLO

succo di cocomero ghiacciato

II ATTO

testa o collare di pesce pregiato alla brace
filetto di pesce pregiato alla brace e il suo contorno
mora romagnola alla brace e mazzancolle
cipolle cotte sotto la cenere
frattaglie di pesce

FINALE

spaghettono tiepido al fegato di seppia, uova di seppia e succo d'uva

PER INIZIARE

ostrica "Perla del Delta- sacca degli scardovari - ITALIA (cal. n.3)	8/pz
ostrica "Peter pan" - Claires Marennes et Oleron - FRANCIA (cal. n.5)	4/pz
prosciutto crudo di spalla "mandolino del Montefeltro" di Celli, tagliato al coltello e servito con pane al pomodoro e alici marinate	19

CRUDO

ombrina nostrana, acqua di pesche e finocchio di mare	26
carpaccio di ovuli, seppia cruda e limoni di mare	22
tartare di sgombero e mazzancolle, cetrioli e maionese ai porcini	24
ricciola, cuori di mare, pomodoro e scalogno all'aceto	24
muggine con tuorlo d'uovo affumicato e colatura di alici	19
canocchie, pomodoro arrosto, pane tostato e lardo	19

COTTO

cozze alla brace salsa di aglio dolce, peperoncino e prezzemolo	16
mora romagnola alla brace e mazzancolle crude	22
calamari borsotti nostrani alla brace con fondo bruno di pecora	19

TRANCI DAL VASSOIO

prezzo secondo pezzatura

OGNI GIORNO PREPARIAMO DIVERSI TAGLI DEL NOSTRO PESCE MATURATO,
SCEGLI IL TUO PREFERITO DAL VASSOI

PER ACCOMPAGNARE

taccole alla brace	7
cipolle alla cenere	6
porcini e finferli alla brace	14
insalata di frigitelli, pomodori, cipollotto e uva sangiovese	8

LA PASTA E IL RISO

tagliatelle con astice blu, finferli e porcini	28
spaghettoni alle vongole poveracce e veraci con pomodori fritti	19
cappelletti ai tre arrosti serviti nel tovagliolo con alloro e parmigiano	19
risotto alle cozze, petto d'anatra scottato e fondo d'anatra	22
strozzapreti con collo di pecora stufato e pecorino fresco	19

PARTIRE PER POI TORNARE

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

estate 2022

