

IL MENU



*"Zefiro torna,
e 'l bel tempo rimena,"*

“intro,,

GAMBERONI IN PASTA KATAIFI €20,00

con salsa agrodolce leggermente piccante (1,2)

IL VAPORE DI MARE €22,00

Polpo, capasanta, ali di razza, ombrina, gambero, scampo, datterino giallo, puntarelle, lime, estratto d'astice, sale al mirtillo (2,4)

LA CAPASANTA €24,00

scottata da un lato con spuma di bufala, crema di patata al limone, asparagi, barbabietola disidratata e nocciole (7,8,14)

IL VITELLO CBT €18,00

capperi disidratati, salsa tonnata, pane carasau, pomata di peperone piquillo e bottarga d'uovo (1,3)

LA MELANZANA ARROSTITA €16,00

ricotta di pecora mantecata, mandorle tostate, olive taggiasche, riccioli di sedano, cipolla di Tropea, pesto di basilico in polvere (7,8,9)

“per continuare,,

IL FRITTO €23,00

di gamberoni, calamari e verdure (1,2,14)

IL TRANCIO DI OMBRINA €29,00

grigliata con tortino di patata al carbone, asparagi, yogurt greco, pomodoro liquido lavorato allo yuzu e cipolla di Tropea (4,7)

IL POLPO ARROSTITO €26,00

laccato al miele con salsa ponzu, guacamole, gel al mango, arancia, datterino secco e pane alla paprika dolce (1)

L'ENTRAÑA €28,00

con patata schiacciata affumicata, guanciale, pak-choi, sale affumicato, olio EVO (7)

“per cominciare,,

La pasta fresca è prodotta dai nostri chef utilizzando farine biologiche del territorio, ottenute da grani antichi e macinati a pietra dal molino Pransani di Sogliano al Rubicone

I CAPPELLETTI DI PESCE €24,00

con crudo di crostacei e burro d'astice (1,2,3,7,14)

I PACCHERI €22,00

del Pastificio Mancini al tonno rosso di Fano, pomodoro, olive taggiasche e capperi (1,4,9)

LA CHITARRINA AOP €19,00

con vongole nostrane sgusciate e pane al carbone nero (1,3,14)

I PASSATELLI €20,00

con cozze di Cervia zafferano, asparagi e zenzero (1,3,7,14)

“di contorno,,

PATATE CHIPS €7,00

(1)

PATATE NOVELLE SALTATE €6,00

ASPARAGI AL VAPORE €6,00

PUNTARELLE AOP €8,00

(8)

IL PINZIMONIO €9,00

(9)

“i crudi,,

IL CRUDO €43,00

(2,4,5,8,14)

LO SCAMPO AL PZ €6,00

(2)

IL GAMBERO ROSSO AL PZ €5,00

(2)

LA TARTARE DI TONNO ALLA MEDITERRANEA €20,00

(4)

IL SASHIMI DI TONNO €18,00

(4)

IL SASHIMI DI OMBRINA €18,00

(4)

SERVIZIO, PANE E PIADINA FATTA IN CASA CON LA RICETTA DELLA NONNA - € 3,5

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo, è stato sottoposto a amenti di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004.

I prodotti utilizzati sono prevalentemente freschi e a miglio zero

1 CEREALI CONTIENE GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI DA GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT

2 CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

3 UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

4 PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

5 ANACARDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

6 SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA

7 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

8 FRUTTA A GUSCIO E I LORO PRODOTTI FRUTTA A GUSCIO E I LORO PRODOTTI MANDORLE, COCCIOLE, NOCI, NOCI ACAGIÙ

9 SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

10 SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE

11 SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO

12 SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10 MG/KG

13 LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

14 MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI