

WHITE & BLU

Everyday Restaurant

Antipasti | Hors-d'oeuvre

Gamberi tiepidi con frutta esotica e noci di Sorrento Tepid shrimps with exotic fruits and nuts	23,00
Tartare di tonno rosso con guacamole, pepe rosa e misticanza Tuna fish tartare with guacamole sauce and pink pepper	25,00
Polpo con olive taggiasche, patate novelle e pendolini dolci confit Octopus salad with potatoes, olives and sweet tomato	23,00
Carpaccio di pesce spada con agrumi e pane croccante Swordfish carpaccio with orange	22,00
Vongole alla marinara con crostone di pane Clams saylor's style with grilled bread	18,00
Guazzetto di cozze rosse con peperoncino Mussels soup with tomato and hot pepper	18,00
Manzo marinato al miele con lamelle di tartufo nero Marinated beef with honey and black truffles	20,00
Tortino d'erbette con foglie di mandorla, capperi e coulis di pomodoro Sweet herbs-pie with almonds, capers and tomato sauce	15,00
Mozzarella di bufala e panzanella al basilico Buffalo mozzarella cheese with basil	17,00

Primi piatti | First courses

Tortellone alle mazzancolle, lime e piselli Shrimps ravioli with green peas and lime	18,00
Stringhetti di pasta all'uovo allo scoglio Small noodles 'scoglio' sauce	23,00
Risotto Carnaroli "San Massimo" alla marinara Risotto with seafood sauce	23,00
Spaghetti al basilico con vongole in bianco Spaghetti with clams sauce	18,00
Tagliatelle al ragù di carne dell'Appennino Centrale Home made noodles with meat sauce	20,00
Lasagnetta di pasta verde alla romagnola Grated green lasagne Romagna style	20,00
Ravioli ripieni cacio e pepe, fiori di zucca, stridoli e asparagi Stuffed cheese ravioli with asparagus and blossoms	20,00
Cappelletti in brodo Meat broth with tortellini	18,00
Passatelli romagnoli in brodo di gallina Chicken broth with passatelli	16,00

Secondi piatti | Main courses

Fritto di gamberi e calamari con verdure Fried shrimps and calamaries with vegetables	24,00
Tonno rosso scottato ai tre pepi e pistacchi di Bronte con patate croccanti Tuna fish steak with pepper sauce and pistachio	25,00
Filetto d'orata in crosta di mazzancolle, timo limonato e verdure dell'orto Roast gilthead fish filet with shrimps and lime	20,00
Spiedini di gamberi e calamari alla griglia Grilled shrimps and calamaries brochette	22,00
Pescato dell'Adriatico alla brace a scelta tra: sogliole, orate e branzino Assorted and grilled Adriatic fish at choice: sole, seabass or gilthead fish	22,00
Tagliata di manzo con rucola e Grana Padano 36 mesi Grilled slices of sirloin beef steak with Parmesan cheese	28,00
Costoletta di vitello in crosta di mandorle profumate alla menta Breaded veal cutlet with almonds and mint	22,00
Galletto dorato con la sua salsa e verdure primaverili in agrodolce Roast chicken with vegetables in sweet souer	20,00
Ortaggi al wok in foglia di brick e maionese alle carote Assorted steamed vegetables with carrots sauce	18,00
Selezione di formaggi del territorio con mostarde Selection Romagna cheese with mustard	19,00

Dolci | Desserts

Budino al cioccolato, gelato all'albicocca e menta Chocolate pudding with apricot ice cream	10,00
Atlantic Tiramisù Atlantic Tiramisù	10,00
Millefoglie con crema al mascarpone e lamponi Millefeuille with wilds fruits	10,00
Semifreddo alla vaniglia con cioccolato fondente e crema ai frutti di bosco Vanilla ice cream parfait with black chocolate and wild fruits	10,00
Frutta di stagione Seasons fresh fruits	10,00
Crème caramel Cream caramel pudding	10,00
Panna cotta con crumble al cioccolato e fragole Baked cream with strawberries	10,00
Selezione di gusti del nostro gelato artigianale Assorted home made ice cream	10,00