

WHITE & BLUE

Restaurant

Antipasti

Polpo con olive taggiasche, pastinaca e pendolini dolci confit Octopus salad with little tomatoes	24,00
Gamberi in pasta kataifi, squacquerone e fichi Tepid shrimps with figs	22,00
Crudo di tonno rosso, nocciole salate, sedano e pepe rosa Raw tuna fish carpaccio with pink pepper	22,00
Carpaccio di pesce spada, agrumi, capperi di Pantelleria e velo di pane alle noci Raw swordfish carpaccio with capers	20,00
Vongole alla marinara con crostone di pane Clams saylor's style	18,00
Cozze alla tarantina con peperoncino dop Mussels soup wth tomato and hot pepper	18,00
Manzo marinato al miele con lamelle di tartufo nero e porro Marinated beef with honey and black truffles	19,00
Selezione di salumi dop dei colli romagnoli con piadina romagnola Assorted cold cuts Romagna style	18,00
Flan ai porcini, carciofi e coulis di pomodoro Mushrooms ceps flan with artichokes	16,00

Primi piatti

Risotto Carnaroli "San Massimo" alla marinara Rice with seafood sauce	18,00
Strozzapreti fatti a mano con salsa alle canocchie Strozzapreti (macaroni) with mantis – shrimps sauce	19,00
Spaghetti alle vongole Spaghetti with clams sauce	18,00
Bottoni di polpo, limone, prezzemolo e gel di cipolla Stuffed ravioli with octopus, lemon and onion sauce	20,00
Lasagnetta verde alla Romagnola Green lasagna Romagna style	20,00
Tagliatelle con ragù di carni dell'Appennino Romagnolo Noodles with meat sauce	16,00
Passatelli romagnoli in brodo di gallina Chicken broth with passatelli	16,00
Cappelletti in brodo di gallina Chicken broth with cappelletti	16,00
Ravioli alle erbe di campo, crema di zucca e burro alle nocciole Stuffed herbs ravioli with pumpkin, butter and hazelnuts	20,00
Zuppa di ortaggi invernali con crostone di pane Vegetables soup	15,00

Secondi piatti

Grigliata di pesce dell'Adriatico Assorted grilled Adriatic fish	40,00
Tonno con mandorle, crema di lattuga e pecorino Tuna fish with almonds and cheese	24,00
Fritto di gamberi e calamari con verdure autunnali Assorted fried fish with vegetables	22,00
Pescato del giorno alla griglia Adriatic daily fish with roast potatoes	22,00
Spiedini di gamberi e calamari alla griglia Grilled shrimps and calamaries brochette	22,00
Filetto di manzo al pepe verde con patata alla salvia Beef filet with pepper sauce	29,00
Cotoletta alla milanese con cips di pastinaca Breaded veal cutlet with fried parsnip	22,00
Galletto ruspante alle erbe aromatiche con castagne dolci Roast chicken with sweet herbs	20,00
Paillard di vitello alla brace con funghi saltati Grilled paillard of veal with mushrooms	22,00
Selezione di formaggi del territorio con mostarde Assorted cheese Romagna style	18,00
Carciofo alla Giudea Jewish style artichokes	18,00

Desserts

Tortino caldo con gelato alla vaniglia Warm chocolate soufflè with vanille ice cream	10,00
Tiramisù Atlantic Tiramisù Atlantic	10,00
Millefoglie con crema al mascarpone e lamponi Millefeuille cake with wild fruits	10,00
Babà con panna e cioccolato Babà with cream and chocolate	10,00
Frutta di stagione Season fresh fruit	10,00
Semifreddo al torroncino con frutta autunnale Ice parfait with nuts and chocolate with seasonal fruit	8,00
Panna cotta con salsa al cioccolato Baked cream with cream chocolate	8,00
Selezione di gusti del nostro gelato artigianale Atlantic ice cream	8,00

Alcuni prodotti possono essere surgelati e/o congelati,

altri potrebbero essere presenti o meno in base alla disponibilità del pescato giornaliero

Alcuni prodotti possono essere surgelati e/o congelati,

altri potrebbero essere presenti o meno in base alla disponibilità del pescato giornaliero