

# WHITE & BLUE

*Restaurant*

## Antipasti | Hors-d'oeuvre

Gamberi in kataifi con frutta esotica e noci di Sorrento Tepid shrimps with exotic fruit and nuts	22,00
Tartare di tonno rosso con guacamole, pepe rosa e misticanza Tuna fish tartare with guacamole sauce and pink pepper	22,00
Polpo con olive taggiasche, crema di patata e pendolini dolci confit Octopus salad with cream potatoes, olives and sweet tomato	24,00
Carpaccio di pesce spada con agrumi e pane croccante Swordfish carpaccio with orange	20,00
Vongole alla marinara con crostone di pane Clams saylor's style with grilled bread	18,00
Guazzetto di cozze con pomodoro e 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	19,00
Tortino d'erbette con foglie di mandorla, capperi e coulis di pomodoro Sweet herbs-pie with almonds, capers and tomato sauce	16,00
Mozzarella di bufala e panzanella al basilico Buffalo mozzarella cheese with basil	18,00

## Primi piatti | First courses

Tortello al lime, mazzancolle dorate e squacquerone Stuffed ravioli with shrimps and squacquerone	20,00
Stringhetti di pasta all'uovo allo scoglio Small noodles 'scoglio' sauce	23,00
Risotto Carnaroli riserva "San Massimo" alla marinara Risotto with seafood sauce	23,00
Spaghetti al basilico con vongole con guscio in bianco Spaghetti with clams sauce	18,00
Tagliatelle al ragù di carne dell'Appennino Centrale Home made noodles with meat sauce	18,00
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	22,00
Tonno e pane al panko, gel agli agrumi e zucchine Roast tunafish with zucchini	24,00
Filetto d'orata in crosta di patata, timo limonato e verdure dell'orto Roast gilthead fish filet with shrimps and lime	22,00
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	28,00
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

Mousse allo yogurt con salsa al mango Yogurt mousse with mango sauce	10,00
Atlantic Tiramisù Atlantic Tiramisù	10,00
Millefoglie con crema alla vaniglia e lamponi Millefeuille with wilds fruits	10,00
Semifreddo ai frutti di bosco con salsa al cioccolato Ice parfait with wild berry and chocolate sauce	10,00
Frutta di stagione Seasons fresh fruits	10,00
Babà con panna e fragole Babà with sour cream and strawberries	10,00
Panna cotta con riso soffiato e amarene Panna cotta with puffed rice and black cherries	10,00
Selezione di gusti del nostro gelato artigianale Assorted home made ice cream	10,00