

## 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 dolce e pomodorini confit Octopus salad with cream potatoes and sweet tomato	24,00
Carpaccio di pesce spada con agrumi e pane croccante Swordfish carpaccio with orange and crispy bread	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 ripieno di mazzancolle, squacquerone e limone Stuffed ravioli with shrimps and squacquerone cheese	20,00
Spaghetti al burro di alici, caviale di aringa e stridoli Spaghetti with anchovies and sweet herbs	20,00
Risotto Carnaroli riserva "San Massimo" alla marinara Risotto with seafood sauce	22,00
Strozzapreti al basilico con vongole con guscio in bianco Home made macaroni with clams sauce and basil	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	18,00
Ravioli ripieni cacio e pepe, fiori di zucca e zucchini Stuffed cheese ravioli with zucchini blossoms	18,00
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	20,00
Tonno e pane al panko, gel agli agrumi e asparagi Roast tunafish with orange and asparagus	24,00
Filetto d'orata in crosta di patata, 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 pere e Parmigiano Reggiano Vacche Rosse Grilled slices of sirloin beef steak with Parmesan cheese and pears	26,00
Costoletta di vitello in crosta di mandorle profumata alla menta Breaded veal cutlet with almonds and mint	26,00
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

Frolla alla vaniglia con chantilly e frutta fresca Chantilly mousse cake with fresh fruits	10,00
Delizia al limone Lemon ice parfait	10,00
Millefoglie con crema al mascarpone e fragola Millefeuille with wild fruits and mascarpone cream	10,00
Mousse al lampone e kefir Raspberries mousse cake with kefir	10,00
Frutta di stagione Seasons fresh fruits	10,00
Crémè brulé Baked cream	8,00
Budino con riso soffiato ai frutti rossi Chocolate pudding with puffed rice and wild fruits	10,00
Selezione di gusti del nostro gelato artigianale Assorted home made ice cream	8,00