

Antipasti

Salmone marinato, finocchi, tarallo e arancia	19,00
Marinated Salmon,fennels and fresh orange	
Gamberi in pasta kataifi, squacquerone e confettura di fichi	20,00
Tepid shrimps with fig jam	
Crudo di tonno rosso, nocciole salate, pepe rosa e mandarino	20,00
Raw tuna fish carpaccio with salted hazelnuts, pink pepper and mandarin	
Carpaccio di pesce spada, agrumi, pistacchi e veli di pane	18,00
Raw swordfish carpaccio with pistachios	
Vitello tonnato a bassa temperatura con capperi fritti e bottarga d’uovo	18,00
Low temperature veal with tuna sauce, fried capers and egg bottarga	
Cozze alla tarantina con peperoncino	16,00
Mussels soup wth tomato and hot pepper	
Manzo marinato al miele con lamelle di tartufo nero e porro	18,00
Marinated beef with honey, black truffles and leek	
Selezione di salumi dop dei colli romagnoli con piadina romagnola	18,00
Assorted cold cuts Romagna style	
Flan ai porcini, carciofi e coulis di pomodoro	16,00
Mushrooms ceps flan with artichokes and tomato	

Primi piatti

Risotto Carnaroli “San Massimo” alla marinara	20,00
Rice with seafood sauce	
Strozzapreti fatti a mano con salsa alle canocchie	19,00
Strozzapreti (macaroni) with mantis – shrimps sauce	
Spaghetti alle vongole	18,00
Spaghetti with clams sauce	
Tagliolini allo scoglio con riduzione di prezzemolo	18,00
Small Tagliolini with seafood sauce “Scoglio”	
Lasagnetta verde alla Romagnola	16,00
Green lasagna Romagna style	
Tagliatelle con ragù di carni dell’Appennino Romagnolo	16,00
Home made noodles with meat sauce	
Passatelli romagnoli in brodo di gallina	14,00
Chicken broth with passatelli	
Cappelletti in brodo di gallina	18,00
Chicken broth with cappelletti	
Ravioli cacio e pepe, crema di zucca e burro alle nocciole	16,00
Cacio e pepe ravioli with pumpkin,butter and hazelnuts	
Zuppa di ortaggi autunnali con crostone di pane	14,00
Vegetables soup Country style	

Secondi piatti

Pescato del giorno (secondo disponibilità)	9,00
Catch Fish by weight (subject to availability)	per 100gr
Tonno fritto con pecorino, mandorle e agrumi	22,00
Raw swordfish carpaccio with pistachios	
Fritto di gamberi e calamari con verdure autunnali	20,00
Fried shirmps and calamaries with vegetables	
Pescato dell’Adriatico alla brace a scelta tra: sogliole, orate e branzino	22,00
Assorted and grilled Adriatic fish at choice : sole, seabass or gilthead fish	
Spiedini di gamberi e calamari alla griglia	20,00
Grilled shrimps and calamaries brochette	
Tagliata di manzo con rucola e Grana Padano 36 mesi	25,00
Grilled slices of sirloin beef steak wit Parmesan cheese	
Cotoletta alla milanese con chips di patate	22,00
Breaded veal cutlet with chips	
Galletto ruspante alle erbe aromatiche con castagne dolci	20,00
Roast chicken with sweet herbs and chestnuts	
Paillard di vitello alla brace con funghi saltati	20,00
Grilled paillard of veal with mushrooms	
Selezione di formaggi del territorio con mostarde	20,00
Assorted cheese Romagna style	
Carciofo dorato, prezzemolo e fonduta di parmigiano reggiano	18,00
Golden artichoke, parsley and parmesan fondue	

Desserts

Delizia al Limone	10,00
Lemon Delice	
Torta Sacher	10,00
Sacher Cake	
Tiramisù Atlantic	10,00
Tiramisù Atlantic	
Millefoglie con crema al mascarpone e lamponi	10,00
Millefeuille cake with wild fruits	
Strudel di mele dell’Alto Adige	10,00
Apples Strudel	
Frutta di stagione	10,00
Season fresh fruit	
Semifreddo al torroncino con frutta invernale	8,00
Ice parfait with nuts and chocolate with seasonal fruit	
Creme caramel	8,00
Caramel cream	
Selezione di gusti del nostro gelato artigianale	8,00
Atlantic ice cream	

Alcuni prodotti possono essere surgelati e/o congelati,

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