



# Menù

## CON LE MANI

FRIGGITELLI LIME MENTA E SALE DI CERVIA €6

LA NOSTRA GIARDINIERA €7

POLPETTA DI MARE E MAIONESE AL LIME €6

ACCIUGHE DEL CANTABRICO FOCACCIA  
POMODORINO CONFIT E LIMONE CANDITO (2PZ) €8

PATÉ DI FEGATI DI OMBRINA PAN BRIOCHE  
FRUTTO DELLA PASSIONE NOCCIOLE (2PZ) €10

TORTILLA DI MAIS BIANCO PESCATO DEL GIORNO  
CIPOLLA MARINATA MAIS INSALATA E MANGO (2PZ) €10

OSTRICHE MARENNE FRITTE AGRODOLCE  
DI MELA MAIO AL WASABI €10

## IL CRUDO

TARTARE DI MAZZANCOLLE SQUACQUERONE DI ROMAGNA  
MANGO NOCCIOLE GERMOGLI E FIORI €20

GAMBERO ROSSO DI SICILIA LATTE DI MANDORLE  
IL SUO CORALLO POLVERE DI CAPPERI E LIMONE €24

OMBRINA STRACCIATELLA POMODORINI  
CONFIT E GEL DI BASILICO €16

CEVICHE DI PESCATO E TORTILLAS DI MAIS BIANCO €16

CATTOLICA

CATTOLICA

## ENTRATE

SGOMBRO MARINATO E AFFUMICATO MISTICANZA  
LATTICELLO ALBICOCHE AL MIELE E FUMO €14

SARDA SAOR MISTICANZA SPUMA  
DI CASCIOTTA DI URBINO €14

INSALATA DI MARE AL VAPORE  
VERDURE DI STAGIONE CRUDE E COTTE €16

BATTUTA AL COLTELLO DI RAZZA ROMAGNOLA  
NOCCIOLE GIARDINIERA ESTIVA E ROBIOLA €16

CROSTATINA DI SABLE AL PARMIGIANO VERDURE SEMI  
FIORI E GERMOGLI CON CREMA DI PATATE DOLCI €14

## PASTE E MINESTRE

SPAGHETTONE AGLIO NERO FERMENTATO OLIO PEPERONCINO  
TARTARE DI MAZZANCOLLE E BRICIOLE DI PANE CROCCANTI €18

PACCHERO RAGÙ DI SEPPIA CREMA DI PISELLI E PISELLI €16

CAPPELLETTO DI RICOTTA DI PECORA ED ERBETTE AROMATICHE  
TRIGLIA FAVE E RISTRETTO DELLE SUE LISCHE €18

MINESTRA DI QUADRUCCI IN BRODO THAI SPEZIATO  
VONGOLE CALAMARI E VERDURE €14

TAGLIATELLA POMODORO FRESCO BURRATA  
E CREMA DI BASILICO €12

GNOCCHETTO DI RAGÙ BIANCO DI CORTILE  
E SEMI DI FINOCCHIETTO €14

## PIATTI PRINCIPALI

TRANCIO DI PESCATO TOPINAMBUR ALLA BRACE CARCIOFI  
PANCETTA CROCCANTE E RADICE DI LIQUIRIZIA €22

ZUPPETTA ESPRESSA DI PESCI DELL'ADRIATICO €22

CALAMARO VERACE ASPARAGI CREMA  
DI ACCIUGHE E LEMON CURD €20

PESCI MOLLUSCHI E CROSTACEI GRATINATI AL FORNO €20

POLIPO ALLA PIASTRA MELANZANE AFFUMICATE  
MARMELLATA DI PEPERONCINI €20

OSSOBUCO CHIMICHURRI E TUBERI €18

MELANZANA VIOLETTA ALLA FIAMMA, PESTO DI PEPERONI  
DOLCI ARROSTO, POMODORO E ZENZERO CANDITO €14

## PER ACCOMPAGNARE

MISTICANZA DI CAMPO €7

VERDURE DI STAGIONE €7

## DOLCI

I NOSTRI SORBETTI AL LIMONE, PASSION FRUIT  
E RADICE DI LIQUIRIZIA BIOLOGICA €6

TROPICANA LA NOSTRA CHEESE CAKE €8

TORTINO AL CIOCCOLATO CRUMBLE DI PISTACCHI  
FRUTTI ROSSI E GELATO AL CARDAMOMO €8GELATO AL CAMELLO SALATO BANANE CAMELATE  
TERRA DI CACAO E CAMELLO €8TORTINO DI SFOGLIA MELE CREMA INGLESE  
E FIOR DI LATTE €8

## ALLERGENI - ALLERGENS

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE,  
INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI  
PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI INFORMAZIONI CIRCA  
LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI  
CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI  
RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO ALCUNI PRODOTTI  
FRESCHI DI ORIGINE ANIMALE, COSÌ COME I PRODOTTI DELLA PESCA  
SOMMINISTRATI, VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO  
DI TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA  
COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP



IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES,  
PLEASE LET US KNOW AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES  
AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.  
THE INFORMATION REGARDING THE PRESENCE OF SUBSTANCES  
OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES  
ARE AVAILABLE BY CONTACTING THE STAFF ON DUTY  
SOME FRESH PRODUCTS OF ANIMAL ORIGIN,  
(FISH AND MEAT) ARE SUBJECTED TO RAPID ABATEMENT  
OF TEMPERATURE TO ENSURE QUALITY AND SAFETY AS DESCRIBED  
IN THE HACCP PLAN



COPERTO €3