



Le Degustazioni

...a Bologna € 55

Prosciutto di Parma 24 mesi mortadella artigianale
friggione bolognese e piccole crescentine

Tortellini in brodo

Tagliatelle al ragù

Cotoletta alla bolognese con patate schiacciate

Dessert a scelta

...il mare € 70

Tartare di pescato del giorno insalata tropicale e mandorle tostate

Mazzancolla croccante pane al rosmarino pomodoro verde e pesche

Spirale di pappardella ripiena di orata con crema di piselli

e pesto mediterraneo

Medaglioni di coda di rospo e lattuga con panzanella polvere di capperi
salsa di melone

Pesce spada in porchetta con pomodoro confit
e salsa di peperoni e lampone

Dessert a scelta

Le degustazioni sono proposte per tutto il tavolo

I CRUDI

Il pesce servito crudo tranne le ostriche viene sottoposto a trattamento di abbattimento di temperatura così come da regolamento CE n. 853/04

Mazzancolla di Sicilia (allergeni 8)	1pz	€ 6
Gambero rosso di Mazara (allergeni 8)	1pz	€ 6,50
Gambero Viola di Ortigia (allergeni 8)	1pz	€ 6,50
Scampo (allergeni 8)	1 pz	€ 6,50
Cappasanta (allergeni 7)	1 pz	€ 6
Ostrica kys marine numero 2 (Normandia) (allergeni 7)	1 pz	€ 5
Tartare di pescato del giorno insalata tropicale e mandorle tostate (allergeni 1 6)		€ 16
Misto di crudi Scampo mazzancolla gambero rosso gambero viola cappasanta ostrica e tartare		€ 40

ANTIPASTI

Salmone marinato pan brioche al prezzemolo robiola e albicocche confit (allergeni 3 4 5 6)		€ 15
Mazzancolla croccante pane al rosmarino pomodoro verde e pesche (allergeni 5 8)		€ 15
Medaglioni di coda di rospo e lattuga con panzanella polvere di capperi salsa di melone (allergeni 5 6)		€ 16
Cappesante scottate crema di carote polvere di caffè e insalata di sedano (allergeni 7 9)		€ 16
Prosciutto di Parma 24 mesi mortadella artigianale con friggione bolognese e piccole crescentine (allergeni 2 3 5)		€ 15
Flan di parmigiano reggiano e crema di zucchine (allergeni 3 4)		€ 13
Degustazione di 4 antipasti (per tutto il tavolo possibilmente)	p/pers	€ 30

PRIMI PIATTI

Tiepido di spaghetti integrali alla chitarra con pomodoro fresco tartare di gamberi rossi e crema di burrata (allergeni 3 4 5 8 9)	€ 17
Spirale di pappardella ripiena di orata con crema di piselli e pesto mediterraneo (allergeni 1 4 5 6 9)	€ 16
Paccheri con ragù di pesce battuto di capperi olive e pomodoro secco (allergeni 5 6 9)	€ 16
Risotto con le raguse (allergeni 6 7 9)	€ 16
Tortellini in brodo (allergeni 3 4 5 9)	€ 16
Tagliatelle al ragù bolognese (allergeni 4 5 9)	€ 15
Tortelloni di squacquerone crema di parmigiano e aceto balsamico (allergeni 3 4 5 9)	€ 15

SECONDI PIATTI

Pesce spada in porchetta con pomodoro confit salsa di peperoni e lampone (allergeni 6)	€ 25
Baccalà ed il suo mantecato con pane alle erbe provenzali indivia al forno e ristretto di pomodoro e olive (allergeni 3 5 6)	€ 25
Il nostro fritto di calamari e gamberi con chips di mela verde e maionese allo zenzero (allergeni 2 4 5 7 8)	€ 24
Parmigiana di melanzane e pesce spatola con crema di squacquerone al basilico e menta (allergeni 2 3 5 6)	€ 24
Cotoletta alla bolognese con patate schiacciate (allergeni 2 3 4 5 9)	€ 24
Petto d'anatra salsa di prugne e cicoria A.O.P. (allergeni non presenti)	€ 25
Scamone di agnello con caponata di verdure (allergeni 1 9)	€ 25