



Salvatore Giovanni e Zoe
vi danno il benvenuto
Stefano Riccardo e Simone
dalla cucina vi propongono :

Se avete intolleranze o allergie informateci e faremo tutto il possibile
Tra parentesi gli allergeni presenti nei nostri piatti
la legenda la trovate in ultima pagina

Il pane le paste fresche ed i dolci sono tutti da noi prodotti

Coperto € 3.00

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)	€ 5,50
Gambero rosso di Mazara (allergeni 8)	€ 6,50
Scampo (allergeni 8)	€ 6,50
Cappasanta (allergeni 7)	€ 3,00
Ostrica kys marine calibro 2 (Normandia) (allergeni 7)	€ 5,00
Tartare di pescato del giorno con kiwi valeriana e mandorle salate (allergeni 1 2 6)	€ 14,00
Misto di crudi scampo mazzancolla gambero rosso cappasanta tartare ostrica	€ 32,00

ANTIPASTI

Morbido di canocchie pesto di pomodori secchi e uvetta al marsala (allergeni 3 4 8)	€ 12,00
Parmigiana di alici e melanzane con stracciatella e olio al basilico (allergeni 3 5 6)	€ 12,00
Cappesante crema di zucchine e mousse di mortadella (allergeni 3 7)	€ 14,00
Polpo scottato crema Parmentier sedano e carota candita (allergeni 3 7)	€ 14,00
Prosciutto di Parma 30 mesi mortadella artigianale Simoni con friggione bolognese e piccole crescentine (allergeni 2 3 4 5)	€ 12,00
Flan di parmigiano insalata di asparagi e zabaione salato al vino pignoletto (allergeni 3 4 5)	€ 12,00

PRIMI PIATTI

Scialatielli zafferano crema di piselli cozze di Cesenatico e mango (allergeni 5 7 9)	€ 13,00
Passatelli asciutti con code di scampi e salsa di brodetto (allergeni 3 4 5 6 8 9)	€ 14,00
Ravioli di halibut all'acqua pazza e spinaci crudi (allergeni 4 5 6 9)	€ 13,00
Risotto aglio olio e peperoncino con seppia croccante e il suo nero (allergeni 7 9)	€ 13,00
Tortellini in brodo di carne (allergeni 3 4 5 9)	€ 13,00
Tortelloni di squacquerone crema di parmigiano e aceto balsamico (allergeni 3 4 5 9)	€ 12,00
Tagliatelle al ragu (allergeni 3 4 5 9)	€ 12,00

SECONDI PIATTI

Orata con scarola brasata uvetta pistacchi tostati e salsa agrodolce (allergeni 6)	€ 22,00
Baccalà cuore di filetto con ceci in emulsione e peperoni spellati (allergeni 6)	€ 23,00
Il nostro fritto di calamari e gamberi con chips di mela verde e maionese allo zenzero (allergeni 2 4 5 7 8)	€ 20,00
Coda di rospo asparagi yogurt marmellata di limoni e prosciutto croccante (allergeni 6 3)	€ 23,00
Cotoletta alla bolognese con patate schiacciate (allergeni 2 3 4 5 9)	€ 20,00
Arrosto di faraona con ripieno di tortellini e indivia brasata (allergeni 3 4 5 9)	€ 20,00

Lista allergeni

- 1) frutta a guscio
- 2) arachidi
- 3) latticini
- 4) uova
- 5) cereali con glutine
- 6) pesce
- 7) molluschi
- 8) crostacei
- 9) sedano
- 10) semi senape / sesamo