

## La Tradizione

### I NOSTRI ANTIPASTI

<i>Fantasie di antipasti freddi dello chef</i>	€ 17,00
<i>Alici nostrane marinate su crostoni di pane e cipolla rossa</i>	€ 12,00
<i>Insalata di mare</i>	€ 14,00
<i>Antipasto misti caldi</i>	€ 17,00
<i>Lumachine tradizionali della nonna</i>	€ 15,00
<i>Seppia e fagioli</i>	€ 13,00

### I PRIMI PIATTI

<i>Risotto classico alla marinara</i>	€ 12,00
<i>Lo Scoglio (Spaghettoni*, Tagliolini*, Risotto)</i>	€ 17,00
<i>Passatelli* romagnoli asciutti con vongole, crostacei e pomodorini</i>	€ 16,00
<i>Spaghettoni* alle vongole in bianco (Lupini/Veraci)</i>	€ 11,00 / 13,00
<i>Tagliolini* all'astice reale (min. 2 persone)</i>	€ 38,00

### I SECONDI PIATTI

<i>La nostra Zuppa di pesce</i>	€ 20,00
<i>Fritto misto della nostra tradizione</i>	€ 17,00
<i>Fritto di calamaretti con zucchine</i>	€ 22,00

## L'Innovazione

### ANTIPAST


<i>Tartare di tonno rosso pinnagialla con salsine abbinata</i>	€ 15,00
<i>La nostra bresaola di tonno con burrata, rucola e noci</i>	€ 14,00
<i>I nostri affumicati di salmone, spada, tonno e sgombro</i>	€ 16,00
<i>Carpaccio di polpo su gazpacho e patata soffiata</i>	€ 14,00
<i>Cappasanta caramellata al miele con verdure croccanti, composta di cipolla rossa, arance e balsamico</i>	€ 14,00

### PRIMI PIATTI

<i>Caramelle* di baccalà con veraci, fonduta di pomodorini e mandorle</i>	€ 15,00
<i>Ravioloni di burrata e patate con branzino, gamberetti e limone</i>	€ 15,00
<i>Spaghetti di semola alla carbonara di mare</i>	€ 15,00
<i>Spaghettoni* all'amatriciana di mazzancolle</i>	€ 15,00

### SECONDI PIATTI

<i>Mazzancolle flambate alla vodka e pepe rosa</i>	€ 16,00
<i>Filetto di orata in crosta di amaranto su crema di peperoni con broccoli croccanti e polvere di alici</i>	€ 15,00
<i>Filetto di baccalà con tapinambur al nero di seppia su crema di ceci e crostone di pane</i>	€ 15,00
<i>Tagliata di tonno al sesamo con noci e radicchio saltato all'aceto balsamico</i>	€ 16,00
<i>Trancio di spada al pistacchio, crema di limone, capperi, olive taggiasche e pomodorini piastrati su letto di spinaci o rucola</i>	€ 16,00

 *Lo Chef consiglia / The chef recommends*

## La nostra griglia

<i>Grigliata mista con pescato del giorno</i>	€ 28,00
<i>N.B. (La tipologia della grigliata mista potrebbe cambiare a seconda della disponibilità del pesce)</i>	
<i>Grigliata imperiale</i>	€ 50,00
<i>Spiedini di gamberi</i>	€ 3,50
<i>Spiedini di seppia</i>	€ 3,50
<i>Gamberoni con pancetta</i>	€ 4,50
<i>Rombo alla griglia</i>	€ 6,00
<i>Branzino alla griglia</i>	€ 5,00
<i>Sogliola</i>	€ 9,00
<i>Coda di rospo alla griglia</i>	€ 9,00
<i>Spiedini misti scampi e gamberoni</i>	€ 35,00
<i>(2 gamberi, 2 seppie, 2 scampi, 2 mazzancolle, 1 gamberone reale con pancetta)</i>	
<i>Gamberoni alla griglia</i>	€ 30,00
<i>Anguilla alla griglia</i>	€ 6,00

## Contorni

<i>Insalata verde/mista</i>	€ 4,00
<i>Patate fritte</i>	€ 5,00
<i>Zucchine fritte</i>	€ 5,00
<i>Verdure miste pastellate</i>	€ 5,50
<i>Spicchi di radicchio con gorgonzola, gamberetti e crumble di pane</i>	€ 8,00

## Dal Bar

<i>Acqua minerale naturale e gassata Lt. 0,50</i>	€ 1,50
<i>Acqua minerale naturale e gassata Lt. 0,75</i>	€ 2,00
<i>Bibita analcolica Lt. 0,33</i>	€ 2,50
<i>Coca cola bottiglia vetro 1 litro</i>	€ 5,00
<i>Birra alla spina Moretti Bianca Weiss e Ichnusa Bionda Lager piccola</i>	€ 3,50
<i>Birra alla spina Moretti Bianca Weiss e Ichnusa Bionda Lager media</i>	€ 4,50
<i>Birra alla spina Moretti Bianca Weiss e Ichnusa Bionda Lager litro</i>	€ 10,00

## Caffetteria

<i>Caffè espresso</i>	€ 2,00
<i>Caffè decaffeinato</i>	€ 2,00
<i>Caffè di orzo tazza piccola</i>	€ 2,00
<i>Caffè orzo tazza grande</i>	€ 2,20
<i>Caffè al ginseng</i>	€ 2,50
<i>Caffè americano</i>	€ 2,00
<i>Cappuccino</i>	€ 2,50
<i>Infusi vari</i>	€ 3,00

*Liquori, amari e distillati vari, vedi carta dei vini*

## ❖ Piatti senza glutine

<i>Antipasti **</i>	<i>Primi piatti **</i>	
<i>Secondi piatti **</i>	<i>Piatti alla griglia **</i>	<i>Contorni **</i>

## Le nostre proposte per i piatti di carne

<i>Antipasto con selezione di salumi e formaggi della tradizione</i>	€ 10,00
<i>Minestra al pomodoro</i>	€ 7,00
<i>Cappelletti al ragù tradizionale</i>	€ 8,00
<i>Grigliata mista alla brace</i>	€ 15,00
<i>Cotoletta con patate</i>	€ 10,00

## ❖ Menù per bambini

<i>Minestra al pomodoro o ragù, cotoletta con patate, dolce e bibita</i>	€ 12,00
<i>Risotto alla marinara, pesce al vapore o alla griglia, dolce e bibita</i>	€ 14,00
<i>Cotoletta e patate bambino</i>	€ 7,00
<i>Pane e Coperto</i>	€ 2,00

### \*\* Chiedere al nostro personale tutte le informazioni

*Nota per i nostri ospiti: \* la pasta indicata nel menù con l'asterisco è di nostra produzione*

- ❖ A seconda della disponibilità di mercato si servono prodotti freschi, surgelati, congelati, conservati
- ◆ Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

## ALLERGENI - AVVISO PER I NOSTRI OSPITI

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio in Ristorante.

## ALLERGENS - IMPORTANT NOTICE

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.

### SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

#### Substances or products causing allergies or intolerances:

- CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI // Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.
- UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA // Eggs and products thereof
- LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO) // Milk and products thereof (including lactose)
- CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI // Crustaceans and products thereof.
- MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI // Molluscs and products thereof
- PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE // Fish and products thereof
- SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA // Soybeans and products thereof
- SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO // Celery and products thereof
- SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE // Mustard and products thereof
- SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO // Sesame seeds and products thereof
- LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI // Lupin and products thereof
- ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI // Peanuts and products thereof
- FRUTTA A GUSCIO // Nuts
- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI // Sulphur dioxide and sulphites

A seconda della disponibilità di mercato si servono prodotti freschi, surgelati, congelati, conservati