

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* ai Lupini di mare</i>	€ 11,00
<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

<i>Pane e Coperto</i>	€ 2,00
-----------------------	--------

*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

L'Innovazione



ANTIPASTI

<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>Capesante marinate su fonduta di salmone e gamberi con carciofi e cipollotti al balsamico</i>	€ 16,00



PRIMI PIATTI

<i>Ravioloni di burrata e patate con branzino, gamberetti e limone</i>	€ 15,00
<i>Tonnarelli fatti in casa con cacio, pepe, mazzancolle, capesante e lime</i>	€ 16,00



SECONDI PIATTI

<i>Mazzancolle flambate alla vodka e pepe rosa</i>	€ 16,00
<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 rucola</i>	€ 16,00

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



Lo Chef consiglia / The chef recommends

- ❖ 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

La nostra griglia

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

CONTORNI

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

*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

❖ PIATTI SENZA GLUTINE

*Antipasti ***

*Primi piatti ***

*Secondi piatti ***

*Piatti alla griglia ***

*Contorni ***

LE NOSTRE PROPOSTE PER I PIATTI DI CARNE

<i>Antipasto con selezione di salumi e formaggi della tradizione</i>	€ 12,00
<i>Minestra al pomodoro</i>	€ 9,00
<i>Cappelletti al ragù tradizionale</i>	€ 10,00
<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>	€ 15,00
<i>Risotto alla marinara, pesce al vapore o alla griglia, dolce e bibita</i>	€ 16,00

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

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

❖ MENÙ DEGUSTAZIONE (DEL MARINAIO)

€ 35,00

Assaggio insalata di mare

Assaggio di risotto o tagliolini alla marinara (a scelta)

Assaggio di fritto misto

Assaggio di griglia di spiedini (2 gamberi -2 seppie)

Sorbetto al limone

Acqua

Caffè

Vini e Coperto esclusi

❖ MENÙ DEGUSTAZIONE (CUBANA)

€ 40,00

Assaggio di seppie con fagioli

Assaggio di spaghetti o tagliolini allo scoglio (a scelta)

Assaggio di fritto misto

Assaggio di griglia mista a discrezione dello Chef

Sorbetto al limone

Acqua

Caffè

Vini e Coperto esclusi

** Il menù non è divisibile, è per singola persona.*

** Non è possibile modificabile il menù degustazione.*

Dopo la "rivoluzione" della ristorazione che si è cominciata ad avvertire negli anni 80, in molti locali il "menù turistico" ha lasciato il posto a quello "degustazione". Considerato, infatti, che le porzioni sono più piccole di quelle alla carta, la proposta comprende spesso l'assaggio di un ampio numero di piatti. Le porzioni ridotte, realizzate per consentire di assaggiare più preparazioni, inoltre, consentono di spaziare attraverso un'ampia panoramica gastronomica, con la soddisfazione di chi sta seduto a tavola.

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

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

IRMA EPINO