

MENÙ REWOLUTION

Snacks di Tapioca, Riso Soffiato e Maionese di Soja

Benvenuto della Cucina

Baccalà mantecato, ricotta acida, albicocca selvatica
spugna alle erbe con maionese di acciughe

“Come un’ Insalata di Mare” 2.0

Gamberetti, Cozze, Vongole, Crema di Ostriche e Insalata Liquida

16 Euro

Spaghetti di Gragnano ai Ricci di Mare

Finocchio Selvatico, Liquirizia e Scamorza Affumicata

19 Euro

Ombrina alla Plancia

Brodo di Capperi, Pomodorini ai Semi di Sesamo e Crema D'aglio

24 Euro

Pre-Dessert

Granita con i Frutti del nostro giardino e pepe rosa

“Millefoglie” di Melanzane

in Millefoglie su Bavarese di Fichi Secchi e Yogurt Acido

9 Euro

~~68 Euro~~

60 Euro

MENÙ INTRAMONTABILI

Snacks di Tapioca, Riso Soffiato e Maionese di Soja

Benvenuto della Cucina

Baccalà mantecato, ricotta acida, albicocca selvatica
spugna alle erbe con maionese di acciughe

Bon-Bon di Scampi

Foie-Gras, Caviale Asetra, Campari e Granita di Melone

20 Euro

Risotto In Bianco “ Com’è Profondo il Mare ”

Dedicato a “Lucio Dalla” min 2 Persone

19 Euro

Zuppetta di Pesce “ Scaricatore di Porto ”

Il suo Estratto e Carciofi del Nostro Orto

25 Euro

Pre-Dessert

Granita con i Frutti del nostro giardino e pepe rosa

La Via Emilia (Solo prodotti IGP e DOP)

Gelato allo Squacquerone, Tagliolini, Ciliegie,
Aceto Balsamico e Tenerina

10 Euro

~~74 Euro~~

64 Euro

GRAN MENÙ ESPRESSIONISMO

I Fossili di Cattolica

Snacks di Tapioca, Riso Soffiato e Maionese di Soja

Benvenuto della Cucina

Baccalà mantecato, ricotta acida, albicocca selvatica
spugna alle erbe con maionese di acciughe

Ostrica Pochè, Rape Rosse Marinate in Osmosi

Tztziki e Crumble di Passatelli

18 Euro

Polpo alla Plancia

Soffice di Patate al limone Girini di Polpo

16 Euro

Ricciola Affumicata “Fai da Te”

Frappè di Squacquerone, Albicocche Secche e Granita di Cetrioli.

18 Euro

Tortelli Giocando e Pescando a Cattolica

Gamberetti, Canocchie, Vongole, Cozze, Sardoncini, Sogliola

19 Euro

Tagliolini agli Spinaci, Carpaccio di Tonno

Fagiolini, Mozzarella di Bufala e Bottarga fatta da noi

18 Euro

Pavè di Branzino arrosto

Carciofo Cacio e Uova, estratto di Vongole al Prezzemolo

24 Euro

Pre-Dessert

Granita con i Frutti del nostro giardino e pepe rosa

10 Euro

Terra Mia

Gelato di Mandorle, Fichidindia, Ricotta di Pecora, Limone Candito, Origano e Olio
Vino Consigliato: Moscato Passito di Trani del Vento

~~123 Euro~~

75 Euro

Snacks di Tapioca, Riso Soffiato e Maionese di Soja

Benvenuto della Cucina

Baccalà mantecato, ricotta acida, albicocca selvatica
spugna alle erbe con maionese di acciughe

Culatello di Zibello 24 mesi "Podere Cadassa"

Pan brioche's, Pera Bastarda alla Senape e Burro all'Aglio dolce

16 Euro

I Cappelletti Ignoranti

Prosciutto, Limone e Doppia Panna

16 Euro

Guancia Di Vitello

Soffice di Patate, Spinaci e Pop Corn

23 Euro

Pre-Dessert

Granita con i Frutti del nostro giardino e pepe rosa

Tiramisù

Dissociato con Caffè Bollente.

9 Euro

~~**64 Euro**~~

58 Euro

INFO

I MENÙ SONO DA INTENDERSI PER TUTTO IL TAVOLO.

È POSSIBILE ORDINARE I PIATTI SINGOLARMENTE

Il Coperto comprende:

Stuzzico di Benvenuto, Pane Fatto in Casa 4,00 Euro

