

MENÙ REWOLUTION

Snacks di Tapioca, Riso Soffiato e Maionese di Soja

Benvenuto della Cucina

Giroll di coppa di testa di branzino, ricotta acida spugna con maionese di acciughe..

Triglia

Latte di mandorla
melanzana alla mentuccia, porro grigliato.

18 Euro

Presente Passato

Passatelli asciutti, polpo brasato e cime di rape.

18 Euro

Baccala Fresco

Pil pil, bietole ripassate e carbonara solida.

24 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

~~70 Euro~~

62 Euro

MENÙ INTRAMONTABILI

Snacks di Tapioca, Riso Soffiato e Maionese di Soja

Benvenuto della Cucina

Giroll di coppa di testa di branzino, ricotta acida spugna 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

Branzino Selvatico Arrosto

Cime di rape caviale di ostriche.

24 Euro

Pre-Dessert

Granita con i Frutti del nostro giardino e pepe rosa.

Terra Mia

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

10 Euro

~~73 Euro~~

65 Euro

GRAN MENÙ ESPRESSIONISMO

I Fossili di Cattolica

Snacks di Tapioca, Riso Soffiato e Maionese di Soja

Benvenuto della Cucina

Girolli di coppa di testa di branzino, ricotta acida spugna 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, liquirizia e cialde di polpo.

16 Euro

Cefalo Nostrano Affumicato "Fai da Te"

Frappè di squacquerone, albicocche secche e granita di cetrioli.

18 Euro

Come Foglie in Autunno...

Tortelli alla clorofilla d'alloro e baccalà, zucca gialla e caffè.

18 Euro

Gnocchi di Farina al Rosmarino

Frutti di mare, fagiolini, Mozzarella di Bufala e Bottarga fatta da noi.

18 Euro

Ricciola e funghi cotti-crudi

Verza solida e liquida, limoni confit.

26 Euro

Pre-Dessert

Granita con i Frutti del nostro giardino e pepe rosa.

"Una Rottura" di "Tarte au citro"

Limoni, Cioccolato Bianco, Gelato allo Squacquerone ed Erbe Selvatiche.

12 Euro

~~124 Euro~~

82 Euro

Snacks di Tapioca, Riso Soffiato e Maionese di Soja

Benvenuto della Cucina

fagianella ricotta acida e aceto balsamico
spugna alle erbe con maionese di acciughe.

Uovo Pochè e Foie-Gras

Crema di scamorza affumicata, bottarga di gallina e cipollotto.

18 Euro

I Cappelletti Ignoranti

Prosciutto, Limone e Doppia Panna.

16 Euro

Guancia Di Vitello

Soffice di Patate, Spinaci e Pop Corn.

24 Euro

Pre-Dessert

Granita con i Frutti del nostro giardino e pepe rosa.

Tiramisù

Dissociato con Caffè Bollente.

9 Euro

~~**67 Euro**~~

60 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

