

MENÙ REWOLUTION

Snacks di Tapioca, Riso Soffiato e Maionese di Acciughe

Come Una Insalata Di Mare 3.0

vongole, cozze, gamberetti, crema di ostriche, alici e insalata liquida.

18 Euro

Spaghetti Alla Chitarra Fatti In Casa, Ricci Di Mare

finocchio selvatico,liquirizia e scamorza affumicata.

18 Euro

Ombrina "Cirrosa" Arrosto

carciofi, soffice di cacio erba pepe, crema del quinto quarto

25 Euro

Pre-Dessert

granita del nostro giardino e pepe rosa

Vecchia Romagna A Colori

soffice di scqacquerone, gelato alle susine selvatiche, crumble di passatelli e saba

10 Euro

N.B.

il menu' degustazione viene realizzato per l'intero tavolo

~~71 Euro~~

62 Euro

MENÙ INTRAMONTABILI

Snacks di Tapioca, Riso Soffiato e Maionese di Acciughe

Benvenuto della Cucina

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

Bon-Bon di Scampi

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

22 Euro

Risotto In Bianco " Com'è Profondo il Mare "

Dedicato a "Lucio Dalla" min 2 Persone.

20 Euro

Branzino Selvatico Arrosto

Cime di rape caviale di ostriche.

25 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

~~77 Euro~~

67 Euro

N.B.

il menu' degustazione viene realizzato per l'intero tavolo

GRAN MENÙ ESPRESSIONISMO

I Fossili di Cattolica

Snacks di Tapioca, Riso Soffiato e Maionese di Acciughe

Benvenuto della Cucina

Girolli di coppa di testa di branzino, ricotta acida spugna con maionese di soja.

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.

18 Euro

Cefalo Nostrano Affumicato "Fai da Te"

Frappè di squacquerone, albicocche secche e granita di cetrioli.

18 Euro

Tortelli Come Una Impepata Di Cozze "Da Mangiare Con Le Mani"

Perla del suo jus, pomodorini "schiattati in forno"

19 Euro

Fagottini Farciti Di Caglio Di Mandorle

Carpaccio di gamberi rosa, fava fresca, pomodori e limone confit

20 Euro

Filetti Di Sogliola Al Beurre Blanc E Caviale Di Aglio Dolce

Carote, bottarga di nostra produzione

26 Euro

Pre-Dessert

Granita con i Frutti del nostro giardino e pepe rosa.

La Sacher Si Fa Cannolo "Versione Estiva"

Albicocche di nostra produzione e cioccolato 78%

12 Euro

~~131 Euro~~

87 Euro

N.B.

il menu' degustazione viene realizzato per l'intero tavolo

Snacks di Tapioca, Riso Soffiato e Maionese di Acciughe

Benvenuto della Cucina

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

Cannolo Di Campari Con Battuta Di Carne

18 Euro

Razza Fassona Piemontese

Bottarga di gallina, maionese di capperi e pinzimonio di verdure

I Cappelletti Ignoranti

18 Euro

Prosciutto, Limone e Doppia Panna.

Guancia Di Vitello

24 Euro

Soffice di Patate, Spinaci e Pop Corn.

Pre-Dessert

Granita con i Frutti del nostro giardino e pepe rosa.

9 Euro

Tiramisù

Dissociato con Caffè Bollente

~~69 Euro~~

N.B.

il menu' degustazione viene realizzato per l'intero tavolo.

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

