

# ANTIPASTI

---

## TRILOGIA DI TARTARE

Branzino di altura con mango verde, tonno pinna gialla cocco e lime, salmone delle isole Faroe marinato alla soia, avocado e pasta kataifi  
€ 25

## CRUDO DI MARE

Ostrica Perle Noire, astice, gamberi rossi del Mediterraneo, carpaccio di spigola e tonno rosso.  
€ 30

## CROCCANTE DI SOGLIOLA

Asparagi bianchi, maionese alla nocciola, finger lime e germogli di sakura  
€ 18

## POLPO ALLA GRIGLIA

miso, spuma al nero di seppia, sesamo bianco e nuvole di riso  
€ 20

## ASTICE IN PANZANELLA

Pane al pomodoro, cipolla rossa all'aceto di lampone, sedano candito, corallo e aria di prezzemolo  
€ 25

## SCAMPI SCOTTATI

Cetrioli in infusione di cardamomo, granita di pimento, ginger e uova di salmone  
€ 25

## IL PINZIMONIO

Verdure di stagione, olio evo, sale di Cervia e salsa tzatziki  
€ 12

## MEZZA DOZZINA DI OSTRICHE

Perle Noire, affinate per sei mesi nel fiume Belon  
€ 24 (disp. al pezzo € 4)

## MEZZA DOZZINA DI OSTRICHE ANCELLIN

ostrica croccante dal sapore dolce, tipica consistenza carnosa, dal gusto pieno e delicato  
€ 28 (disp. al pezzo € 5)



# LE PASTE

---

## RISOTTO

“Riseria Gazzani”, ristretto di crostacei,  
gamberi crudi di Mazzara, e crema di ortiche  
€ 20

## SPAGHETTI

“Azienda Mancini” ai ricci e brezza di mare  
€ 22

## GNOCCO

di patate viola, cozze nostrane di Cattolica,  
yuzu, coriandolo fresco e salicornia  
€ 16

## MEZZA MANICA

di pasta fresca, astice, melanzane, pomodoro,  
basilico e burrata di Andria  
€ 25

## TAGLIOLINO

pasta all’uovo trafilata al bronzo, scorfano nella sua zuppetta,  
julienne di bietola e lemon grass  
€ 18

## PIZZICOTTI

di pasta al carbone vegetale, ripieni di ravigliolo,  
polpa di vongole veraci, mertensia maritima  
e piselli in crema  
€ 20



## DAL MARE

---

### SAN PIETRO

spuma di patata viola, tartufo nero, prugnoli  
e ristretto di vitello

€ 25

### MERLUZZO

cotto a bassa temperatura, crema di lattuga,  
ginger marinato,  
liscari e crumble di curcuma

€ 22

### ROMBO

alla griglia, spugna di rapa rossa,  
fois gras, fava di tonca, pannocchia di mais  
e salsa al Martini Dry

€ 25

### FRITTO

Gamberi, calamari e  
chips croccanti di verdure

€ 20

### SPEIDINI

Mazzancolle, calamari  
profumati al pane verde e misticanza

€ 18

### B.B.Q.

La nostra griglia a vista  
con il migliore pescato del giorno  
e verdure baby di stagione

€ 25



# LE DELIZIE DELLA NOSTRA PASTICCERIA

---

## TARTUFO

Gelato artigianale al caffè, affogato al cioccolato,  
rum caraibico e petali di tartufo nero estivo

€ 12

## GELATO AL FIOR DI LATTE

servito con: amarene Fabbri, salsa al cioccolato  
di valrhona, fichi caramellati e biscotti fatti in casa

€ 12

## ZUPPA INGLESE "ARTUSI"

rivisitazione del dolce classico tradizionale romagnolo,  
crema pasticcera e al cioccolato, savoiardi,  
alchermes e meringa flambata

€ 12

## MORBIDO DI SQUAQUERONE DOP

Fichi caramellati e crumble di mandorle salate

€ 10

## CRÈME BRÛLÉE

alla lavanda, sorbetto all'albicocca e ginger candito

€ 12

## MOUSSE DI PESCA BIANCA

in crosta di cioccolato bianco,  
granita di cocomero e dragoncello

€ 12

## FRUTTA

selezione di frutta esotica e di stagione

€ 10



Coperto € 4,00

Le informazioni relative alle sostanze e allergeni sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.  
In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati.

## LE PROPOSTE VEGANE

---

Vellutata di piselli, arancino di quinoa e verdure  
€ 15

Pasta di grano duro, yuzu, asparago bianco  
e clorofilla di basilico  
€ 16

Le verdure nelle sue consistenze:  
mousse di melanzane e vaniglia, mousse di zucchine e menta,  
verdure baby alla griglia e verdure di mare  
€ 18

## LE PROPOSTE VEGETARIANE

---

Millefoglie di melanzana alla parmigiana  
€ 15

Pacchero di pasta all'uovo, pomodorino, melanzane,  
burrata di Andria e clorofilla di basilico  
€ 16

Seitan di soia alla piastra e cipollotto  
€ 16

## LE PROPOSTE DI CARNE

---

Tartare di manzo con crumble salato,  
capperi e salsa teriaki  
€ 20

Gnocco viola con ragù di faraona e crema di piselli  
€ 16

“Wagyu”  
manzo giapponese alla griglia  
con composizione di verdure baby gr. 170  
€ 35

