

## 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, scampi, gamberi rossi del Mediterraneo, carpaccio di spigola e tonno rosso.

€ 35

### 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

### INSALATINA DI ASTACO

crema di cocco, verdure tiepide, pan brioche al basilico

€ 25

### BATTUTA DI SCAMPI

blinis, caviale Prunier e granita di mela verde

€ 28

### CAPASANTA

guanciale di mora, topinambur, aglio nero di Voghiera e mandorle salate

€ 22

### 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 ANCELIN

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

gamberetti di nassa, cerfoglio, yuzu e lattuga di mare  
€ 16

## MEZZA MANICA

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

## TAGLIOLINO

pasta all'uovo trafilata al bronzo, gallinella di mare,  
finocchietto selvatico e zuppetta di gambero rosso  
€ 18

## RAVIOLO

burrata, asparago di mare, favetta, vongole veraci,  
martensia maritima e bottarga di muggine  
€ 20

## DAL MARE

---

### SAN PIETRO

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

€ 25

### MERLUZZO

cotto a bassa temperatura, crema di lattuga,  
ginger marinato,  
fagiolini 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

### SPIEDINI

Mazzancolle, calamari  
profumati al pane verde e misticanza

€ 20

### 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

## DELIZIA AL LIMONE

meringa bruciata, sablè alle mandorle  
e ganache al cioccolato bianco

€ 12

## CRÈME BRÛLÉE

alla lavanda, sorbetto all'albicocca e ginger candito

€ 12

## MACEDONIA

di frutta e verdura di stagione, centrifuga di mirtilli  
e croccante alle mandorle

€ 10

## SORBETTO ARTIGIANALE AL LIME

e caramella allo zenzero

€ 10

## 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