

LE NOSTRE PROPOSTE

ANTIPASTI

- Selezione di crudità taglio sashimi e i suoi intingoli (branzino, salmone, tonno, ricciola, Rosso di Mazara, mazzancolla, gambero viola, ostrica) 35
- Selezione di 6 ostriche: Fines de Claire (3€ cad.), Gillardeau (5€ cad.), Tsarskaya (5€ cad.) 18
- Tartare di tonno pinna gialla alla soia, avocado, colatura di acqua di mozzarella e cocco, caviale di americano 18
- Crocchette di baccalà, zuppa di cipolle, terra di olive taggiasche, cipolla e pomodorini confit 18
- Crostoni di peperoni del piquillo, spuma di burrata, acciughe del Cantabrico e salsa alioli 18
- Tartare di verdure con hummus di rapa rossa e salsa alla mela verde 15
- Battuta di scottona con salsa di rape rosse affumicate, acciughe del Cantabrico e capperi, mandorle tostate e terra di olio extravergine alla vaniglia 18
- Insalata di mare 2.0 con lattughino di mare, salsa al prezzemolo e zeste di lime 18

PRIMI

- Spaghetti Mancini con poverazze, pesto di rucola, mandorle e lime 18
- Risotto alla marinara con polvere di lattughino di mare, maionese di prezzemolo e gel di limone 18
- Spoia lorda al branzino, canocchie, cardoncelli al timo e tartufo di Pineta 20
- Cappelletto di ortiche invertito, al pomodoro fresco, salsa di bufala e caviale di basilico 16
- Pasta mista con brodetto di pesce, finocchio selvatico e bottarga di Muggine 18
- Agnolotti di nocciola al pesto di salvia e menta, mele verdi caramellate e zenzero 16

SECONDI

- Fritto dell'alto Adriatico con paranza, spaghetti di patate, salsa allo zenzero e passion fruit 20
- La grigliata senza lische in spiedo con patate al sale dolce di Cervia 25
- Tataki di tonno al sesamo, crema di zucca estiva, salsa al nero e schiacciata di patate 20
- Mazzancolle al Brandy su zuppetta di curry e cocco, riso thai e perle di verdure croccanti 18
- Tortilla vegana con fajitas di verdure, guacamole, salsa di datterino e basilico 15
- Pancia di maialino iberico, indivia brasata e salsa al lime e liquerizia 20

CONTORNI

- Patate al sale grosso di Cervia e rosmarino 6
- Verdure alla griglia e basilico 6
- Pinzimonio di verdure 5
- Chips di patate 5
- Ratatouille di verdure 6

→ Al prezzo finale verranno aggiunti 2,50€ di coperto e servizio per persona.

→ Per eventuali forme di allergie e intolleranze chiedere al personale preposto chiarimenti o la lista degli allergeni.



O

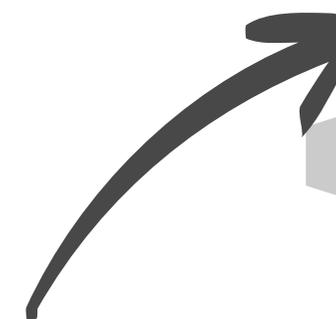
N

Z

A

B

D



CLASSICO RIVISITATO E PICCOLI

ANTIPASTI

Polipo con patate, salsa verde e terra di olive	15
Cocktail di gamberi con insalata liquida, salsa rosa, zeste di arancia e pimenton	14
Caprese di bufala, olio e basilico	14
Prosciutto S. Daniele 30 mesi e melone	12
Zuppa di cozze al lime	14

PRIMI

Strozzapreti	9
Cappelletti al ragù romagnolo	11
Tagliatelle	9
Penne pomodoro e basilico	8

SECONDI

Cotoletta di pollo alla milanese e patate arrosto	12
Entrecote di angus argentino con patate arrosto	16
Filetto di branzino alla brace e patate arrosto	16
Nuggets di pollo e chips di patate	8

LE NOSTRE INSALATE SPECIAL

POKE BOWL ACQUA E SALE

Tartare di tonno e salmone, riso venere, endamame, mango, avocado, mandorle, sesamo e salsa yogurt e lime	18
---	----

POKE BOWL VEGGIE

Insalata di verdure e cereali, mango, avocado, noci, seitan e salsa di soia	12
---	----

POKE BOWL CESAR

Riso Venere, pomodoro, pollo BBQ, scaglie di grana, avocado, crostini di pane e salsa Cesar	14
---	----

POKE BOWL CARIBBEAN

Riso thai rosso, gamberi al vapore, salmone selvaggio, mango, papaya, sesamo, salsa allo yogurt e lime	16
--	----

ACQUA E SALE SALAD

Lollo verde, lollo rosso, insalata riccia, radicchio, rucola, pomodori, mozzarelline, mais, olive e tonno	12
---	----

NIZZARDA SALAD

Lollo verde, lollo rosso, fagiolini, patate, uova lesse, pomodori, tonno e acciughe	12
---	----

DOLCI

Cannolo siciliano scomposto	7
Mille foglie con crema chantilly al tè macha, salsa frutti rossi e lampone	7
Tarte tatin di mele con gelato alla vaniglia	7
Panna mou alle mandorle con polvere di capperi e limone	7
Cioccolato e pere	7
Coppa Acqua e Sale con macedonia di frutta, yogurt greco, miele e noci	7

BEVANDE

Acqua naturale ½lt / gasata 0,33	1,5
Acqua naturale o gasata 0,75	2,5
Bibite in lattina 0,33	4
Birra alla spina Forst pils/Kronen piccola	4
Birra alla spina Forst pils/Kronen media	5
Birra alla spina Forst pils/Kronen caraffa 1lt	10
Birra dell'Eremo Zoe/Aria	7
Birra dell'Eremo Tuka/Yaki	8
Corona	5
Grimbergen blanche	6
Grimbergen double	6
Tennent's	6

→ Al prezzo finale verranno aggiunti 2,50€ di coperto e servizio per persona.

→ Per eventuali forme di allergie e intolleranze chiedere al personale preposto chiarimenti o la lista degli allergeni.

