

## MENU

### Crudità di mare...

<i>La Conquête : Mix di Tartare di branzino, tonno, salmone , mazzancolle con avocado, barbabietola sott'aceto di lamponi, soya Tobiko e Ikura</i>	€ 30
<i>Ceviche di dentice e scampi, primizie e citronette al lime</i>	€ 30
<i>Carpaccio di Gamberi Rossi di Mazara, erbette e Tartufo nero estivo</i>	€ 30
<i>1/2 dozzina di ostriche di Bretagna -Loch Fyne e Francia -Gillardeau n.3</i>	€ 40
<i>Grand Plateau Royale : Riflesso di crudità con mix di pescato (Tartare e Carpacci), Crostacei, Ostriche, Tartufi di mare</i>	€ 80

### Delicatessen

<i>Lingotto di salmone "Coda nera" con pane ai cereali e burro salato</i>	€ 33
<i>Real Sardinas in olio Evo con pane ai cereali e burro salato</i>	€ 22
<i>Filetti di Acciughe "Reserva Cantabrico" in olio Evo, Burrata e pane ai cereali</i>	€ 20
<i>Caviale "Prunier" selezione Prunier 20 gr</i>	€ 65
<i>Caviale "Asetra" selezione Caviar House 20 gr</i>	€ 90

### *... Il cotto di Mare*

<i>Capésante in crosta di canapa, tacos e insalata russa</i>	€ 24
<i>Gamberi in pasta Kataifi e agrodolce di lamponi</i>	€ 20
<i>Triglia di scoglio, battuto di mazzancolle, colatura di provola, agretti e polvere di olive nere</i>	€ 24
<i>“Tonno vitellato”, maionese provenzale, ristretto di vitello e creme brûlè all’ortica</i>	€ 24

### *Pole Position ...*

<i>Spaghetti alla chitarra Pastificio Mancini in Cacio &amp; pepe di mare</i>	€ 26
<i>Cappelletti di ricotta, seppia scottata, crispy di guanciaie e guazzetto di crostacei</i>	€ 26
<i>Tortelli ripieni di Burrata su carpaccio di Gambero Rosso di Mazara del Vallo</i>	€ 26
<i>Fregola sarda, frutti di mare, asparagi e brodo dashi</i>	€ 25

### *...Seconda Chance*

<i>Brodetto di pesce, frutti di mare e crostacei in crosta di pane</i>	€ 32
<i>Rollè di dentice, patè vegetale, pavè di patate dolci e salsa olandese</i>	€ 30
<i>Cubo di tonno in crosta di sesamo bianco e nero, edamame e avocado</i>	€ 30
<i>Fritto di calamari e mazzancolle con salsa tartara e julienne di verdure</i>	€ 28
<i>Pescato del giorno secondo disponibilità del mercato al forno/al sale di Cervia (Orata, Ombrina, Branzino, Soaso, Rombo, Crostacei ...)</i>	<i>s.q. da € 8 all’ hg....</i>

## *Oltre il Mare ...*

### *Per iniziare*

<i>Degustazione di formaggi nazionali con marmellate, miele, noci e piada romagnola</i>	€ 20
<i>Burrata al tartufo bianco, crema catalana al pomodoro e gelè di basilico</i>	€ 20

### *Pole Position*

<i>Spaghetti Pastificio "Mancini" alla carbonara "Top" della Mary</i>	€ 24
<i>Tagliatelle della tradizione tirate al mattarello al ragù romagnolo</i>	€ 18

### *Seconda Chance*

<i>Cotoletta di vitello "alla Milanese" vestita di rucola e pomodorini</i>	€ 30
<i>Nocetta di manzo alla brace con patate rustiche al rosmarino</i>	€ 34

### *Dall' orto*

<i>Contorno di patate, pomodorini e olive taggiasche</i>	€ 8
<i>Insalata Mista di stagione</i>	€ 8
<i>Patatine Fritte o Cips</i>	€ 8/10
<i>Mix di verdure al vapore</i>	€ 12

## *Il Gran Finale*

<i>Tiramisù – mousse di mascarpone, caffè espresso e crispy al cioccolato fondente</i>	€ 14
<i>Sfera Rocher – Bavarese alla ricotta, tartare di pere e croccante di nocciole</i>	€ 14
<i>Sablè alla vaniglia, crema di nocciole, confit di frutti rossi e rabarbaro</i>	€ 14
<i>Bignè craquelin al cacao, gelè di mojito e namelaka al pistacchio</i>	€ 14

### *Vini da dessert al Calice e bottiglia*



<i>Albana Passita</i>	<i>“Arrocco” Fattoria Zerbina lt 0,375</i>	€ 35
<i>Albana Passita</i>	<i>Albarara</i>	€ 10
<i>Moscato D’Asti</i>	<i>Albino Rocca lt 0.75</i>	€ 8 / 28
<i>Sherry Passito Natural</i>	<i>Don Px Montilla Pedro Ximenez</i>	€ 10
<i>Sauternes</i>	<i>Chateaux Graves bt.0.375</i>	€ 35

*Service & Co. Crackers, grissini e pane fatti in casa con farine BIO selezionate* € 5

*\*Gluten Free*

*Si prega di rivolgersi al responsabile di sala per informazioni riguardanti gli allergeni  
I nostri piatti, preparati con prodotti freschi, potrebbero contenere occasionalmente prodotti surgelati*