

La grande cucina non nasconde il sapore della terra dalla quale nasce.

Tonino Guerra

Il desiderio che gli Ospiti trascorrono nel nostro ristorante dei momenti enogastronomici piacevoli e appaganti ci spinge alla ricerca continua di materie prime fresche e di stagione, che cerchiamo di valorizzare con l'attenzione a non stravolgerne le sensazioni organolettiche.

La nostra organizzazione del lavoro può prevedere, che alcune di queste materie prime, vengano poi conservate sottovuoto per alcuni giorni oppure da noi congelate con specifica autorizzazione. In rare occasioni può succedere che per problemi oggettivi di pesca o disponibilità di mercato si debba ricorrere a prodotti congelati all'origine.

In linea con le direttive Europee serviamo solo pesce crudo trattato con profilassi anti anisakis, ossia abbattuto e conservato per 24 ore ad almeno -25° di temperatura.

Ci teniamo a far presente ai nostri Clienti l'applicazione di queste pratiche di cucina.

Il nostro impegno è quello di garantire ai nostri Ospiti il rispetto della Qualità, qualsiasi di queste operazioni vengano intraprese.

Siete pregati di chiedere, al personale di sala prima dell'ordinazione, quali sono i piatti del giorno eventualmente preparati con pesce congelato e di segnalare eventuali intolleranze o allergie alimentari.

Alla pagina 9 di questo menù troverete la tabella delle nostre preparazioni con evidenziata la presenza di allergeni.

Dear Customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our team is well trained and we'll try to find the best way to satisfy you and also meet your specific needs.

Sometimes our dishes could be prepared with frozen fish, please ask information about it to the Maitre.

Felici di esserci. Grazie per averci scelto.

Luca e Paolo

E il Naufragar mi è dolce in questo Mare

La degustazione

Pesci Rossi crudi e Funghi

Nasello Mantecato

La Cannocchia si ricorda il Gratin

Spaghetto alle Ostriche

Il Calamaro fritto

Pescatrice ai carboni

Torta della Nonna rovesciata

€ 80,00

Il Vostro Menù

Guido Vi da la possibilità di creare, a Vostro piacere, una degustazione con i piatti della carta, formando così un menù di assaggi delle preparazioni che più Vi interessano decidendo Voi anche il numero delle portate.

Il costo del menù sarà di € 13,00 per piatto ad eccezione delle Ostriche che saranno prezzate separatamente come da carta.

I menù degustazione richiedono la partecipazione di tutti i commensali

Le Ostriche

Oysters

Ostrica Belon du Belon

Allevate alla foce del fiume Belon sentono l'influenza dell'acqua del fiume ed hanno un gusto dolce, tannico e iodato.

Riec sur Belon, Bretagna.

€ 5,00 al pezzo

Ostrica Special Gillardeau

Ci troviamo davanti ad un'autentica delizia che combina consistenza e raffinatezza.

Combina, e questo la differenzia, dolcezza con salinità, curiosamente si mostra dolce e marina. Combina carnosità con tenerezza, ci troviamo di fronte ad un'ostrica che, pur albergando tutta la forza dell'oceano, ha qualità innate estremamente delicate.

Per chi pensa che le ostriche piane siano la quintessenza dell'eccellenza, qui c'è una stupenda eccezione: sono ovali e a cavità profonda.

€ 5,00 al pezzo

Ostrica Special Ancelin

Ostrica croccante e carnosa è un'ostrica ricca che regala un gusto sapido, dolce, iodato e delicato.

€ 5,00 al pezzo

Ostrica Fine Binic Selvaggia

Si tratta di un'ostrica concava, allevata in mare aperto nella baia di St. Brieuc, a nord della Bretagna. Questa "selvatica" possiede una conchiglia arrotondata

una carne croccante, iodata e salata. In sintesi porta con se il sapore del mare; decisamente selvaggia.

€ 5,00 al pezzo

I nostri piatti

Our Dishes

Pesci Rossi crudi e Funghi

Battuta di Triglie e Gallinelle crude con Funghi di stagione e Crema di Topinambur.

€ 22,00

Bassa Marea in Adriatico

Molluschi e Crostacei crudi al naturale serviti nell'Acqua dell'Adriatico filtrata e sterilizzata
Vi regaleranno la sensazione di mangiare direttamente dal Mare.

€ 22,00

Crudo di Cefalo con Yogurt Olio al Basilico

Il profumo del basilico, l'acidità dello Yogurt, la rotondità dell'olio d'oliva, la sapidità del Caviale di Calvisano in Perle ed in Bottarga, per esaltare le piacevollezze di un pesce ingiustamente sottovalutato.

€ 22,00

Crudo e Bruciato

Filetti di Pescato del giorno crudi e bruciati sulla pelle, laccati con salsa di pesce agrodolce e condimento da marinai.

€ 22,00

Seppia e Squacquerone

Seppia tenera e croccante, abbinata al formaggio fresco tipico di Romagna per un piatto leggero e intrigante. Squacquerone della Comunità di San Patrignano.

€ 18,00

Nasello Mantecato

Nasello dell'Adriatico salato, mantecato al Burro accompagnato da Broccoli su un crumble di cavolfiore.

€ 20,00

Sogliola Pil Pil con Latte di Mandorle

La cottura cosiddetta Pil Pil tipica della cucina spagnola e portoghese consiste nel cuocere in poco olio a fuoco moderato (senza friggere) muovendo in continuazione la padella. In questo modo gli umori della sogliola si emulsionano con l'olio creando una salsina che avvolge i filetti che vengono serviti con spuma di mandorle e lasagnetta vegetale.

€ 20,00

La Cannocchia si ricorda il Gratin

La rivisitazione di un classico.

€ 20,00

La Triglia e il suo Brodetto

Da un classico brodetto riminese preparato con sola triglia.

€ 20,00

Polpo e Patate

Tentacolo di Polpo stufato accompagnato da una crema di Patate
leggermente affumicata e profumata con Santoreggia.

€ 24,00

Il Calamaro fritto

Calamaro fritto in padella con Scarola, profumo di Limone e Zenzero
ed aggiunta di Saba (sciroppo di mosto d'uva)

€ 28,00

Quel Diavolo di un Cagnetto

Cagnetto è il nome che i Pescatori locali affibiano ai piccoli Squaletti Adriatici,
Siano essi Palombi, Spineroli o Gattucci.

Lo Spinerolo è quello che noi preferiamo per la delicatezza delle sue carni.

Ricordando la cottura alla Diavola lo prepariamo con Limone, Pepe, Rosmarino ed una crema di
Finocchio alla griglia..

€ 26,00

Pescatrice ai Carboni

Filetti di Pescatrice cotti sulla Griglia a Carbone con Fondente di Cipolla Rossa e Spinaci.

€ 28,00

Selvatico di Pregio

Il Mare nasconde profumi e sapori che possono spaventare, ma anche sorprendere.
Questo piatto è dedicato a chi vuole osare avventurarsi in un Quinto Quarto di Mare.

€ 28,00

Pancotto di Pesce

Zuppa tipica della tradizione casalinga preparata con pane e piccoli pesci locali.

€ 18,00

Strozzapreti e Cannocchie

Un classico, ma non troppo.

€ 18,00

Riso in bianco

Riso cotto in brodo di Mare concentrato e mantecato con Burro di Pesce.

Servito con cuore di Ricci di Mare e polvere di Sogliola.

€ 20,00

Tortellini alla Panna

Remake di un classico anni 80.

Tortellini ripieni di Vongole con Panna al profumo di Mare.

€ 24,00

Spaghetto alle Ostriche

Il sapore dell'Ostrica cruda in un piatto di Pasta calda.

€ 18,00

Ech' iquà srkrét in dialèt cum ch'us fa un bon brudett

Mètt, s'è fògh, ad prima bòta, un tighem ad teracòta,
querzie e' fond, senza pavura, d'oglie bon, d'uliva pura;
pardansòl, zvola e aj ben tridèd, ch'un mènca mai.

Quand ch'è cminza rusulè nu farmèt ilé a guardè,
nu t'badurla a stè da véda cazie zò un cuciaron d'séda
pu seint ach udurèin ch'u t s'impira pr'e' camèin!

Per e' piò o mench salèd da pu rèta me palèd,
mo se be t'vò in alegria, pevur sèinza culumnia,
e nu fai chès se t'seint i dul quant che dop u i brusa e cul.

Un cucier abundantèin ad cunserva e' po' 'ndè bèin
sfata r'l'aqua, e tè riposa, aspitànd che lia la s cosa;
zinq minut, pu, fat a pèzz, tè canzipia mètt zò e pes.

Arcundandsi d'avé cura, prima quèl ch'è tèin cutura:
ragn paghèn e sipulèini,
boch-in-chèv, sgombre, scarpèini,
romb, varòl, mazoli e sfoj, l'è tòtt pèss ch'e' fa mill voi.

Rusùl, bisat, (poch i sardun!), capi-sènti e gambarun,
cagnòl, rosp, la canuciaza e po tòtt che dà la piazza,
(e do purazi u s'po' mètt dreinta giost per cuntantè la zèinta).

Ch'u n te pasa per la testa, (chi sinà t'arvèin la festa!)
D'metie drèinta di mulèt, marlòz, mormuri o zanchét!
Sèinza prèscia l'ha da cuvè e tòta l'aqua cunsumè.

E ta n staga mai dè drèinta ch'u s faria 'na pulenta!
Ogni tèt mov e' tighém, un scussèt, però fa pién,
e quand l'avrà fat e tél sòra e' vurà dì che sarà l'òra.

Sàrvéss j amigh cun divuziòn e per ugnun la su purziòn
Senza fè parzialità cume pèss o quantità,
e cun e' sugh, da bon cris-cien, fa un po' pr'on, chi bagna e' pèn

Quant ch'j avrà pluchè enca 'l speini dal mazole o dal scarpeini,
dì ch'i vaga un po' a l'antiga strufandi e piat sa la muliga:
me ho fnì, Giani, e at cialut sa du brazì, cumè i mut.

La Puraza

Ogni Rimmés Rimmés di Burg o nèt in piazza,
u s' à da met in znoc davènti a la puraza,
che seinza dess è pès, quasi in umigliazioun,
la j ha sfamè d'inverne mjera d'generazioun.

E quand l'era fadiga ad cojla sòra i scan,
che l'aqua tròpa giaza tal gambi la dà dan,
lea l'avniva in tèra a caval d'una marèta,
per fess ciapè te' sott, d'caduda o busenèta.

Sèimpre la era bòna: scuteda sora e' test
O còta t'un tighem cun l'oglie e tòt e rest;
sinà 'verta da cruda, ciuceda, i sé gustosa,
e' pareva d'avè un bès d'amor d'na bela spòsa.

E per tré dé la stmèna te' sugh per i spaghet,
ch'j avnina se' sapòr più bon d'un piat d'caplètt.
Adess quand a ala guerd, ciusa at chi sachétt,
sèinza sapor, a pèins:a sém dvantè purétt.

Nella Nostra Cucina

Il Pesce dell' Adriatico ci è fornito dalla Pescheria F.lli Battarra di Miramare di Rimini.

Selezione di Ostriche Francesi "Jean Jaques Cadoret"

Le nostre Paste, così come i nostri Pani, sono prodotti con lievito madre e le Farine del "Molino Ronci" di Ponte Messa - Pennabilli (RN).
Farine ottenute da cereali da coltivazioni biologiche macinati a pietra.

La Pasta di Grano duro è di Carla Latini pastificio in Osimo (AN)

Il Riso è il Carnaroli Acquerello prodotto biologico invecchiato un anno della Tenuta Colombara Livorno Ferraris (VC).

L'Olio usato principalmente in cucina è l' Extravergine dell'Oleificio Sapigni di Villa Verucchio (RN).

Il Sale usato nella nostra cucina è il sale dolce di Cervia.

I Formaggi freschi:

Ricotta, Stracchino e Robiola di Pecora sono prodotti di Cau e Spada di Sassocorvaro (PU)
Ricotta di Mucca e Squacquerone del Caseificio di San Patrignano Coriano (RN).

Germogli, Fiori ed Erbe Aromatiche dall'Orto di Mamma Tiziana.

Cacao e Cioccolati di Valrhona.

Tabella delle Pietanze e relativi allergeni

Pietanza	Allergeni	Allergeni	Allergeni	Allergeni
Crudo di Cefalo	Pesce	Lattosio	Olio di arachidi	
Pizza ai frutti mare				
Pesci Rossi	Pesce	Olio di arachidi	Lattosio	
Spiedo Crudo	Pesce			
Seppia e Squaquerone	Molluschi	Lattosio		
Mazzancolle	Crostacei	Lattosio	Legumi freschi	Olio di Arachidi
Conchiglie				
La Cannocchia si ricorda il gratin	Crostacei	Glutine	Olio di arachidi	
Nasello Mantecato	Pesce	Lattosio	Sedano Rapa	Salsa di Soia
Polpo e Patate	Molluschi	Salsa di Soia	Sedano	
Cefalo Patate e Rosmarino				
Calamaro Fritto	Molluschi	Glutine	Sedano	Olio di Arachidi
Amarcord La grigliata				
Selvatico di Pregio	Pesce Molluschi	Glutine Soia	Olio di Arachidi Sedano	Uova
Spaghetto alle Ostriche	Molluschi	Glutine	Lattosio	
Strozzapreti Canocchie.	Crostacei	Glutine	Lattosio	
Riso Bianco	Pesce	Molluschi	Lattosio	
Tortellini alla Panna	Molluschi	Uova Glutine	Lattosio	Sedano
Pane Bianco	Glutine			
Focaccia	Glutine			
Grissini	Glutine			
Cracker di Piadina	Glutine			