

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

Cefalo, Sale Grosso e Rosmarino

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

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

Pizza ai Frutti di Mare

Salsa di Pomodoro, cagliata di Latte vaccino preparata fresca giornalmente, il profumo dei Capperi e dell'Origano, Frutti di Mare crudi e la Pizza è servita.

E se fosse solo un'illusione?

€ 22,00

Spiedo crudo

Spiedino di Pescato crudo, ma non troppo.

€ 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 Asparagi su un crumble di Sedano Rapa.

€ 20,00

Mazzancolle

Delicate Mazzancolle dell'Adriatico leggera cottura in infusione, con Legumi verdi, Crema di Pecorino e Tartufo Nero

€ 26,00

Conchiglie e Crema di Mare

Molluschi Adriatici cotti a bassa temperatura, immersi in una salsa di Mare.

€ 22,00

La Cannocchia si ricorda il Gratin

La rivisitazione di un classico.

€ 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

Cefalo, Sale grosso e Rosmarino

Il carattere di un Pesce ingiustamente sottovalutato in una crema di Patate arrosto
con Sale di Cervia e Rosmarino.

€ 26,00

Amarcord la Grigliata

Ricordi ripescati e reinterpretati dal mare della tradizione.

€ 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

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

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.