

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

Il desiderio che gli Ospiti trascorrono nel nostro ristorante momenti enogastronomici appaganti, ci spinge alla ricerca continua di materie prime fresche e di stagione che ci impegniamo a valorizzare nel pieno rispetto della loro identità.

Per garantirvi il miglior prodotto possibile, alcune materie prime, una volta lavorate, sono in seguito conservate sottovuoto, alcune invece congelate da noi con le dovute autorizzazioni.

In rare occasioni può accadere che per condizioni di pesca avverse o mancanza di disponibilità, si debba obbligatoriamente ricorrere a prodotti congelati all'origine.

Il nostro impegno è garantire ogni giorno ai nostri Ospiti scelte di qualità e filiere di acquisto certe, qualsiasi siano le lavorazioni intraprese. Siete invitati a chiedere al nostro personale di sala al momento dell'ordine se vi siano quel giorno piatti preparati con pesce congelato. Potrete inoltre segnalarci eventuali allergie, intolleranze e preferenze alimentari così da poterle assecondare al meglio. In fondo alla carta troverete il riepilogo di tutte le nostre preparazioni e la rispettiva presenza di eventuali allergeni.

In accordo con le normative europee, serviamo esclusivamente pesce crudo sottoposto a profilassi anti anisakis, ossia abbattuto a -25° e conservato per almeno 24 ore a questa temperatura

Dear Guest, we are organized to manage any food allergy, intolerance issue or dietary preference and we make our best to suit your specific needs. Please make a member of our staff aware before placing your order.

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

Felici di esserci. Grazie per averci scelto
Gianluca e Gianpaolo

.....e il Naufragar m'è dolce in questo mare

Giacomo Leopardi

Il Mare a modo Nostro - I Classici

Menù degustazione

Crudo di Cefalo
Seppia e Squacquerone
La Canocchia si ricorda il Gratin
Spaghetto alle Ostriche
Calamaro: il Fritto Acido
Pesce al Testò
Come la Cassata 2.0
€ 85,00

Il Mare a modo Nostro - Le nuove idee

Menù degustazione

Triglia Cruda nel Suo Brodetto
La Mazzola non giocava nell'Inter
Gambero Rosa, Primavera e Caviale
L'insolito Tagliolino alle Vongole
Riso, Trippa e Fantasia
Piovra e Pomodoro
Pesci Piatti in Griglia Cottura
Anguilla da Cortile
La Mela è Golden
€ 100,00

Il Vostro Mare

Guido vi dà la possibilità di creare un menu degustazione a modo Vostro scegliendo i piatti della carta che più vi intrigano e decidendo in autonomia anche il numero di portate. Il singolo piatto sarà quotato 14,00 euro ad eccezione delle Ostriche che saranno invece valorizzate a parte come da carta. Il Vostro Mare richiede la partecipazione di tutti i commensali.

Selezioniamo e proponiamo gli accostamenti ideali per un percorso completo in equilibrio fra cibo e vino.

Percorso di Degustazione con Quattro Calici € 45,00
Percorso di Degustazione con Cinque Calici € 60,00

Coperto € 5,00

Le Ostriche

La Perla del Delta € 7,00

L'Ostrica del Po' è prodotta nella Sacca di Scardovari, Patrimonio Unesco e Riserva della Biosfera, un'ampia e incantevole laguna che abbraccia il fiume Po' e lo accompagna fino al mare. E' qualche anno appena che questa piccola produzione ha fatto il suo debutto ma già è considerata da esperti gourmet pari alle più note e storicamente apprezzate ostriche della Francia del nord.

Ha carni abbondanti dal sapore iodato e complesso che regalano al palato sentori vegetali di sottobosco.

Royale David Hervé € 6,00

La Royale *David Hervé* è considerata la Rolls Royce delle ostriche. Allevata per i primi quattro anni in mare, trascorre gli ultimi diciotto mesi godendo di ampi spazi, un metro quadrato per singolo esemplare. Una densità di allevamento così contenuta dà al mollusco l'opportunità di accrescersi in armonia e sviluppare carni piuttosto consistenti.

Fine de Bretagne de Prat-Ar-Coum € 6,00

Ostrica francese dalle carni magre e croccanti. Al palato regala un'importante sensazione iodata che lascia poi pieno campo a sentori vegetali dettati dalla presenza di fitoplancton.

Majestic € 6,00

La Majestic Oyster è sicuramente il prodotto di punta del nord-ovest dell'Irlanda. Per 3 anni le ostriche vengono lavorate sapientemente a bassa densità per ottenere risultati qualitativi notevoli.

Al palato il sapido lascia subito spazio al dolce marino. I profumi sono intensi e la persistenza è fortemente vegetale e minerale.

Degustazione "Le quattro Ostriche"

€ 24,00

I Nostri Piatti

Triglia cruda nel Suo brodetto

Filetti di triglia cruda servita nel suo Brodetto freddo preparato con una idea classica.

€ 22,00

Bassa Marea

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

I colori dell'Autunno in un piatto dalla freschezza primaverile. con note affumicate, acide, dolci e piccanti

€ 22,00

Seppia e Squacquerone

Seppia tenera e croccante, formaggio fresco tipico dei Colli di Rimini per un piatto leggero e intrigante

€ 20,00

La Mazzola non giocava nell'Inter

La Gallinella di Mare viene localmente chiamata Mazzola, proviamola in una intrigante marinatura con sedano e erba cipollina

€ 20,00

Un'Insalata nel Mare

Un classico che non tramonta mai visto con gli occhi di Gianpaolo

€ 22,00

Gambero Rosa, Primavera e Caviale

La freschezza della primavera con gli Asparagi ed i suoi legumi, il Gambero Rosa dell'Adriatico ed il Caviale Royale di Calvisano

€ 22,00

La Canocchia si ricorda il Gratin

La rivisitazione di un classico

€ 22,00

Piovra e Pomodoro

Tentacolo di Piovra ai carboni, glassato al pomodoro
e profumato con Acqua di Timo

€ 26,00

Calamaro, il fritto acido

Un altro modo di gustarsi un fritto

€ 30,00

Anguilla da Cortile

Tranci di Anguilla contaminati dal sapore della campagna con la riduzione di
Faraona, il Tropinambur ed una grattugiata di Cren.

€ 28,00

Pesci Piatti in Griglia cottura

Rombo, Soaso e Sogliola esaltati dalla griglia cottura,
il loro brodo ridotto e montato al profumo di alloro, aglio e rosmarino

€ 30,00

Pesce al Testo

Un tuffo indietro nel tempo, quando nelle case riminesi
il pesce era cotto sul testo come la piadina.

€ 30,00

Maccheroncino alle Canocchie

Pasta di Semola e Uovo fatta in casa,
la Canocchia in tutta la Sua essenza
in un Cult degli anni '80

€ 22,00

Riso, Trippa ed Emozioni

La dolcezza della Pastinaca, la freschezza donata dall'Aceto, l'intrigante Trippa di
Pescatrice. Tu chiamale se vuoi

€ 22,00

L'Insolito Tagliolino alle Vongole

Dalla tradizione all'innovazione.

€ 22,00

Spaghetto alle Ostriche

L'ostrica cruda, la pasta

€ 22,00

Nella Nostra Cucina

Il Pesce dell'Adriatico è della *Pescheria F.lli Battarra*
Miramare - Rimini

La Selezione di Ostriche è a cura di *Oyster Oasis*

Tutte le Nostre Paste fresche così come il Nostro Pane a lievitazione naturale, sono prodotti con le farine biologiche di grani di Romagna macinati a pietra dal *Molino Ronci* - Pontemessa - Rimini

La Pasta di grano duro è del *Pastificio Agricolo Mancini*
Monte San Pietrangeli - Fermo

Il Riso è Carnaroli di *Acquerello*, prodotto naturale e invecchiato un anno nella Tenuta Colombara.
Livorno Ferraris - Vercelli

L'Olio protagonista della nostra cucina è olio extravergine dell'*Oleificio Sapigni*
Villa Verucchio - Rimini

Il Sale che abbiamo scelto è sale marino integrale dolce delle saline di Cervia - Ravenna

Ricotta, Stracchino e Robiola di Pecora sono prodotti dall'azienda agricola *Cau & Spada*
Sassocorvaro - Pesaro Urbino

Ricotta vaccina e Squacquerone sono prodotti dal caseificio *San Patrignano* a Coriano - Rimini

La Selezione di Cacao e Cioccolato è a cura di *Valrhona*

Ech' iquà sscrét 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'acqua, 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 tèn cutura:
ragn paghèn e sipulèini,
boch-in-chèv, sgombre, scarpèini,
romb, varòl, mazoli e sfoj, l'è tòtt pèss ch'è 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'acqua cunsumè.

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

Sàrvèss 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,
di ch'i vaga un po' a l'antiga strufandi e piat sa la muliga:
me ho fnì, Giani, e at cialut sa du brazi, cumè i mut.

La Puraza

Ogni Rinnés Rinnés di Burg o nèd 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.

Tabella allergeni

Pietanza	Allergeni
Triglia e il suo Brodetto	Pesce - Pomodoro - Glutine
Bassa Marea	Pesce - Molluschi - Crostacei
Crudo di Cefalo	Pesce - Frutta a guscio
Seppia e Squacquerone	Molluschi - Lattosio
Piovra e Pomodoro	Molluschi - Sedano - Pomodoro
Mazzola Marinata e Sedano	Pesce - Sedano - Glutine - Frutta a Guscio
Un'Insalata nel Mare	Pesce - Molluschi - Crostacei - Frutta a guscio - Sedano
Gambero Legumi e Caviale	Crostacei - Frutta a guscio
La Canocchia si ricorda il Gratin	Crostacei - Frutta a guscio - Glutine
Calamaro: il fritto acido	Molluschi - Frutta a guscio - Glutine
Anguilla da Cortile	Pesce - Pomodoro - Sedano
Pesci Piatti in Griglia cottura	Pesce - Frutta a guscio
Pesci al Testo	Pesce - Glutine
Maccheroncini alle Canocchie	Crostacei - Lattosio - Glutine - Uova
Riso, Trippa e Emozioni	Molluschi - Lattosio - Pesce - Sedano
L'insolito Tagliolino alle Vongole	Molluschi - Lattosio - Uovo - Glutine - Frutta a guscio
Spaghetto alle Ostriche	Molluschi - Lattosio - Glutine
Pane - Grissini - Cracker di piadina	Glutine

