

*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  $-25^{\circ}$  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

Pizza ai Frutti di Mare  
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

Crudo Bruciato  
La Mazzola non giocava nell'Inter  
Gambero rosa , Gin e Basilico  
L'insolito Tagliolino alle Vongole  
Riso, Trippa e Fantasia  
Piovra e Pomodoro  
Pesci Piatti in Griglia cottura  
Terra Mare  
13 Luglio  
€ 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.

### San Michele € 7,00

Di impatto leggermente iodato, le San Michele si distinguono per dolcezza e complessità vegetale, per le intense note minerali e i sentori di frutta secca. La maturazione avviene per due anni nella laguna del Varano nel Gargano in Puglia. E' una produzione piccola e di nicchia, un'eccellenza proveniente da un posto magnifico.

### 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

### 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

### Crudo bruciato

Lo Sgombro crudo, bruciato sulla pelle, i colori dell'orto estivo, in una esplosione di sapori

€ 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 , Gin e Basilico

Una fresca estiva insalata tra botaniche, iodio, orto e il Gambero rosa

€ 24,00

### 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

### **Terra Mare**

Anguilla contaminata dal sapore amaro della campagna, dell'ostrica e dell'alga.

€ 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

Per il dopo pasto

**Caffè ed Infusi**

Mokha Matari Yemen Arabica	€ 4,00
Washed Yumbo Robusta	€ 4,00
Evan Dek Arabica e Robusta	€ 3,00
Caffè di Orzo ad infusione	€ 4,00
Tè Verde – Tè Rosso	€ 4,00
Tisane	€ 4,00
Genzianella – Eucalipto – Frutti di Bosco – Fiori di Camomilla	

A Vostra disposizione anche una fornita carta dei Distillati

Chiedere al personale di sala

Dulcis in Fundo.....

### **Come la Cassata 2.0**

Rivisitazione di un nostro Classico

€ 12,00

*Suggerito in abbinamento:*

*Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito 2017 "Cingulum" Colognola*

*Tenuta Musone*

*Calice € 9,00*

### **La Mela è Golden**

Viaggio attorno alla mela

€ 12,00

*Suggerito in abbinamento:*

*Mesicaseu L'Armangia*

*Calice € 9,00*

### **Zuppa Inglese**

Un classico reinterpretato da Paolo

€ 12,00

*Suggerito in abbinamento:*

*Uvappesa Ancarani*

*Calice € 7,00*

### **13 Luglio**

Una meringa estiva con contrasto, dolce, salato, acido e amaro

€ 12,00

*Suggerito in abbinamento:*

*Alto Adige Petit Manseng 2016 St. pauls*

*Calice € 8,00*

### **Sorbetti di Frutta**

Degustazione dei nostri sorbetti di frutta fresca,  
Basilico e Limone, Pesca e Melone

€ 10,00

### **Due soldi di Cacio**

Piccola selezione per chi ama chiudere  
con un po' di Formaggio.

€ 12,00

*Suggerito in abbinamento:*

*Barsac "Grand Vin de Sauternes" 2011 Chateau Simon*

*Calice € 10,00*



## Altri vini al calice

Albana Passito 2017 “Arrocco” 2017 <i>Fattoria Zerbina</i>	€ 10,00
Passito di Pantelleria 2016 “ Ben Rye” <i>Donna Fugata</i>	€ 10,00
Veneto Moscato Dindarello 2015 <i>Maculan</i>	€ 7,00
Sainte Croix Du Mont 2015 Chateau La Rame, Y. Armand & Fils	€ 9,00
Pedro Ximenez Don PX 2016 Bodega Toro Albalà	€ 8,00
Porto Colehita 2005 <i>Nieeports</i>	€ 15,00

## Bottiglie

Albana di Romagna Passito "Scacco Matto" 2013 <i>Fattoria Zerbina</i>	€ 65,00
Acini Nobili 2006 <i>Maculan – lt. 0,375</i>	€ 110,00
"Dolce di Cremè" 2003 metodo classico <i>Villa Rinaldi – lt. 0,375</i>	€50,00
Umbria Vin Santo 2002 <i>La Palazzola – lt 0,375</i>	€35,00
Vin Santo di Montepulciano "Occhio di Pernice" 1997 <i>Avignonesi – lt. 0,375</i>	€ 280,00
Passito di Pantelleria "Bukkuram" 2007 <i>Marco de Bartoli – lt. 0,25</i>	€ 90,00
Sauternes Grand Cru 2002 <i>Chateau d'Yquem - lt. 0,375</i>	€ 250,00
Eiswein 2007 <i>Kerpen – lt. 0,375</i>	€ 100,00
Monastrell Vino Dulce de Postre 2004 <i>Bodegas Olivares – lt. 0,500</i>	€ 40,00

