

*.....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  
Torta della Nonna rovesciata

€ 85,00

### Il Mare a modo Nostro Le nuove idee

Menù degustazione

Triglia Cruda nel Suo Brodetto  
Moletto, Patate e Caviale  
Il Gambero e l'Uovo  
Cappelletto in Brodo  
Lumachine e Risotto  
Baccalà in Umido  
Pesci Piatti in Griglia Cottura  
Anguilla laccata con Erbe di Campo al Sale  
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.

**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.

### Speciale Utah Beach € 6,00

L'Ostrica Utah Beach è tra i grandi cru dell'ostricoltura francese.

Le sue carni grigio perla hanno sfumature dorate, al palato raccontano fini sentori di iodio e spiccati tratti di nocciola.

### 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.

### 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

### Moletto, Patate e Caviale

La delicatezza del Moletto e la cremosità della Patata impreziositi dalle preziose Perle di Caviale Royal di Calvisano.

€ 28,00

### Un'Insalata nel Mare

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

€ 22,00

### Il Gambero Rosa e L'Uovo

Interpretazione di un cocktail di gamberi racchiuso da una sottile sfoglia d'uovo al vapore

€ 22,00

### La Canocchia si ricorda il Gratin

La rivisitazione di un classico

€ 22,00

### Baccalà in umido

Una visione moderna, i sapori di un classico

€ 28,00

### Calamaro, il fritto acido

Un altro modo di gustarsi un fritto

€ 30,00

### Anguilla laccata con Erbe di Campo al Sale

Dalle Valli alla Spiaggia un protagonista assoluto della cucina Romagnola.

€ 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.

Accompagnato da una fresca insalatina con l'immane cipollotto

€ 30,00

### Strozzapreti e Canocchie

Classico ma non troppo

€ 20,00

### Lumachine & Risotto

Il ricordo infantile di un piatto che Mamma Tiziana preparava con Spaghetti,  
Acciughe e Cavolfiore, lo troviamo nascosto in questo Risotto  
con le saporitissime Lumachine.

€ 22,00

### Cappelletto in Brodo

La Poveraccia è tanto buona quanto versatile. Si presta per farcire  
i Cappelletti e per preparare il Brodo che Li accoglie.

€ 22,00

### Spaghetto alle Ostriche

L'ostrica cruda, la pasta

€ 22,00