



coperto, pane e servizio - 2,00

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

degustazione tradizionale

“l'oro della romagna - piada con radicchio, sardoni, cipollotto in tre bocconi

cozze alla brace con pancotto alla piastra

fritto di calamari, pepe, limone, extravergine

spaghettoni al ragù di vongole di nonna augusta

trancio di spigola grigliata e marinata

piccola bowl di contorno stagionale

sorbetto all'albicocca con ciambella

45

degustazione contemporanea

tartare di ricciola, maionese alla ricciola, radici ed erbe

ricciola con la sua emulsione tiepida

polpo arrostito e pomodoro

cannellone di nasello alla mugnaia

con besciamella di mandorle e fagiolini al testo

mazzola alla brace, peperoni e ciliegie all'aceto

cagliata al limone, susine e alloro

50

i menù degustazione si intendono minimo per due persone

gli antipasti

“l'oro della romagna” - sardoncini marinati con radicchio, cipolla e piada	16
cozze alla brace con pancotto alla piastra	16
tartare di ricciola, maionese alla ricciola, radici ed erbe	18
polpo arrostito e pomodoro	18
fritto di cortile	14
caviale Beluga con burro affumicato	22

i primi piatti

spaghettoni al ragù di vongole di nonna augusta	18
risotto rosso della tradizione riminese	18
cannellone di nasello alla mugnaia con besciamella di mandorle e fagiolini al testo	18
tagliatelle al ragù al coltello	14

i secondi

fritto di calamari, pepe, limone, extravergine e maionese di cipolla bruciata	18
trancio di spigola grigliata e marinata con piccola bowl di contorno stagionale	25
mazzola alla brace, peperoni e ciliegie all'aceto	25
tonno, bietole, olive e mosto	22

i dessert

sorbetto all'albicocca e ciambella	5
semifreddo al caffè con salsa alla moretta	6
cagliata al limone, susine e alloro	6

cocktail *

spritz aperol / campari / select e prosecco	7	old fashioned wild turkey bourbon, zucchero e soda	8
hugo sciropo di fiori di sambuco di nostra produzione, menta e prosecco	7	mint julep wild turkey bourbon, zucchero di canna bianco, menta fresca e soda	8
cosmopolitan absolut vodka, triple sec, succo mirtillo e succo di limone	8	god father laphroaig e lazzaroni amaretto	8
americano campari, carpano e soda	8	kandinsky galliano, spremuta di arancia, soda e ghiacciolo di alloro	8
negroni campari, carpano e beefeater gin	8	gin tonic gil, martin miller's, bulmossi, tanqueray n°ten, riviera, riviera 47, geranium, hendrick's, mare	7-10
negroni sbagliato campari, carpano e prosecco	8	analcolico alla frutta gli ingredienti variano a seconda della richiesta del cliente	7
mojito havana 3, lime, menta, zucchero e soda	8		
parisian daiquiri havana 3, st. germain, lime e zucchero	8		

*se graditi sono disponibili tutti i cocktail internazionali

i cassoni

rosso con pomodoro e pecorino	5
prosciutto arrosto, mozzarella e funghi	5

i cicchetti di Augusta (anche da asporto)

baccalà mantecato	6
salmone affumicato mantecato	6
amatriciana	6
ragù di carne	6
calamaro marinato	6
tonno marinato	6



per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.