



1946

### IL CORTO

BASSA MAREA IN ADRIATICO ☞  
SEPPIA E SQUACQUERONE ☞  
LA CANOCCHIA SI RICORDA IL GRATIN ☞  
SPAGHETTO ALLE OSTRICHE ☞  
SOGLIOLA E CARBONI  
SEPPIOLINO IN-TRE-PIDO  
CASSATA ATTO TERZO  
85 euro

### IL LUNGO

CONCHIGLIE  
CRUDO E BRUCIATO  
DELTA CARBONARA  
AZZURRO IN SAOR  
PASTA COMPRA, RICCI DI MARE E  
POMODORO  
VONGOLE E RISO  
CALAMARO RIPIENO "ALLA VECCHIA"  
PESCE FRITTO  
GRASSO CHE COLA  
MIELE, LIME, ALBICOCCA E LAMPONE  
110 euro

### IL VOSTRO MARE

GUIDO VI DÀ LA POSSIBILITÀ DI CREARE UN MENÙ DEGUSTAZIONE A MODO VOSTRO SCEGLIENDO I PIATTI CHE PIÙ VI INTRIGANO PER UN MINIMO DI CINQUE PORTATE

**LA SCELTA DEI PIATTI DEVE ESSERE UGUALE PER TUTTI I COMMENSALI ED IL COSTO SARÀ DI 15 euro A PORTATA**

### PERCORSI CONSIGLIATI DI DEGUSTAZIONE VINI IN ACCOMPAGNAMENTO AI NOSTRI MENU

PERCORSO CON QUATTRO CALICI	€ 45
PERCORSO CON CINQUE CALICI	€ 60
<b>PER IL MENU "IL LUNGO" SUGGERIAMO UN PERCORSO DI DEGUSTAZIONE COSTRUITO APPOSITAMENTE CON 6 BEVANDE DIVERSE, "NON SOLO VINO"</b>	<b>€ 60</b>

COPERTO € 5

CONTRASSEGNAAMO CON LA  I PIATTI CHE DA PIU' TEMPO FANNO PARTE DELLA NOSTRA STORIA

## ALLA CARTA

CRUDO E BRUCIATO <i>FILETTO DI SGOMBRO BRUCIATO SULLA PELLE, DEMI GLACE DI PESCE, PEPERONE E MAIONESE AL LIMONE</i>	€ 22
BASSA MAREA IN ADRIATICO <i>PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI CRUDI SERVITI IN ACQUA DI MARE</i>	€ 22
SEPPIA E SQUACQUERONE <i>SEPPIA TENERA E CROCCANTE ABBINATA A UN FORMAGGIO DOLCE E DELICATO</i>	€ 22
LA CANOCCHIA SI RICORDA IL GRATIN <i>LA RIVISITAZIONE DI UN CLASSICO</i>	€ 22
VONGOLE E RISO <i>RISOTTO MANTECATO CON ZUCCHINE ALLA MARINARA, SUGO ROSSO DI VONGOLE E STRACCHINO</i>	€ 24
SPAGHETTO ALLE OSTRICHE <i>L'OSTRICA, LA PASTA CALDA E BURRO DI NORMANDIA, UN NOSTRO GRANDE CLASSICO</i>	€ 24
PASTA ALLA MARINARA <i>PASTA ALL'UOVO AL PROFUMO DI MARE, CON SALSA ALLA MARINARA DI ACQUA DI VONGOLE E PREZZEMOLO</i>	€ 24
SEPPIOLINO IN-TRE-PIDO <i>IL SEPPIOLINO, PRIMA FRITTO, GRIGLIATO E PER ULTIMO GRATINATO</i>	€ 30
PESCE FRITTO <i>FILETTI DI PESCE FRITTI CON SALSE IN CONTRASTO DI COLORI E SAPORI</i>	€ 30
SOGLIOLA E CARBONI <i>DELICATI FILETTI DI SOGLIOLA CON LA SUA DEMI GLASS E CARBONE</i>	€ 30

## I DOLCI

MILLEFOGLIE DI MELA, CALVADOS E MOU € 15

*SUGGERITO IN ABBINAMENTO*

SUCCO DI MELA BIODINAMICO DA MELA GOLDEN EVA € 5

ZUPPA DI CIOCCOLATI € 15

*SUGGERITO IN ABBINAMENTO*

SHERRY CESAR FLORIDO CHIPIONA (MOSCATEL PASAS) € 8

CASSATA ATTO TERZO € 15

*SUGGERITO IN ABBINAMENTO*

ALBANA DI ROMAGNA PASSITA "COLLE DEL RE" 2013 UMBERTO CESARI € 10

MIELE, LIME, ALBICOCCA E LAMPONE € 15

*SUGGERITO IN ABBINAMENTO*

COUTEAUX DU LAYON 1981 MOULIN TOUCHAIS € 12

### ALTRI VINI DOLCI AL CALICE

VERDICCHIO DEI CAST. DI JESI PASSITO 2017 "CINGULUM" COLOGNOLA TEN.

MUSONE € 9

MARCHE SAUVIGNON PASSITO 2018 UMANI RONCHI € 9

PORTO COLHEITA 2003 BURMESTER € 9

CENTESIMINO D'INCANTO PAOLO FRANCESCONI 2016 € 10

TRAMINER AROMATICO AUR RONCO DEL GELSO 2016 € 10

SAUTERNES CHATEAU BASTOR-LAMONTAGNE 2016 € 10

## Tabella allergeni

Pietanza	Allergeni
La Delta Carbonara	Molluschi - Latticini
Bassa Marea	Pesce - Crostacei
Seppia e Squacquerone	Molluschi - Lattosio
Azzurro in Saor	Pesce - Sedano
La Canocchia si ricorda il Gratin	Crostacei - Glutine
Crudo e Bruciato	Pesce-Molluschi-Soia-Peperoni
Conchiglie	Molluschi
Pasta Compra, Ricci e Pomodoro	Pesce-Glutine-Sedano
Vongole e Riso	Pesce - Lattosio - Sedano
Pasta Marinara	Molluschi - Glutine- Pesce
Spaghetto alle Ostriche	Molluschi - Lattosio - Glutine
Grasso che Cola	Pesci - Sedano
Sogliola e Tamerici	Pesce - Glutine
Seppiolino In-Tre-Pido	Molluschi-Soia-Latticini-Glutine
Calamaro "alla Vecchia"	Molluschi-Glutine
Pesce Fritto	Pesce-Sedano-funghi
Miele, lime, albicocca e lampone	Lattosio-uova
Zuppa di Cioccolato	Glutine-Frutta Secca-Latticini
Millefoglie, Mela, Clavados e Mou	Glutine-lattosio-uova
Cassata Atto Terzo	Glutine-uova-lattosio-frutta secca
Pane - Grissini - Cracker di piadina	Glutine

- LE PIETANZE SONO PREPARATE IN BASE ALLA DISPONIBILITA' DI MERCATO, UTILIZZIAMO SEMPRE PESCE FRESCO ABBATTUTTO DA NOI CON SPECIFICA AUTORIZZAZIONE, SI FA RICORSO A PRODOTTO CONGELATO ALL'ORIGINE SOLO IN CASI DI NON REPERIBILITA' DI PESCE FRESCO SUL MERCATO