

## *Il mare*

- Polipo patate e mazzancolle 19
- Tartare di salmone avocado e lime 18
- Avocado Toast con salmone affumicato e pane ai cereali 16
- Le cozze
  - ...alla marinara 12
  - ...alla tarantina 12
- Orata sfilettata al limone 18
- Filetto di tonno in crosta di sesamo nero 17
- Fritto di mare e dell'orto 18
- Spiedini di calamari e gamberi 17

## *La pasta*

- Paccheri alla Spaccanapoli. Cozze e vongole, leggermente piccanti 16
- Tagliolini allo scoglio 18
- Strozzapreti vongole, mazzancolle e pomodorini 18
- Risotto gamberi e bottarga 17
- Spaghetti alle vongole 15
  - + Pistacchi 2
  - + Bottarga 2
  - + Colatura di alici 2
- Cappelletti al ragù 14

## *Non solo mare..*

- Hamburger & Chips 13
- Cotoletta e Chips 10
- Barattolino di Chips 4
- Piadina Cate. Prosciutto cotto, fontina 8
- Piadina Crudaiola. Crudo di Parma, mozzarella, pomodoro 8
- Piadina Romagna. Crudo di Parma, squacquerone, rucola 8
- Piadina Riviera. Squacquerone, rucola 8

## L'orto

Caesar. Misticanza, pollo, pomodorini, grana, crostini di pane e salsa  
Caesar. 13

Greca. Misticanza, olive, cipolla Tropea, feta, pomodorini, origano,  
cetrioli 13

Maruzzella. Misticanza, carote, bufala, tonno, cetrioli, pomodoro,  
basilico 13

Olè. Misticanza, pomodorini, carote, cotoletta, grana 13

Caprese. Pomodoro e mozzarella di bufala. 10  
+ crudo o tonno o acciughe e capperi 3

Crudo e melone 14

## Dolci e Frutta

Barattolino ai tre cioccolati e crumble al cacao *glutee free* 5.5

Cremino. Espresso, crema al caffè, cacao 3

Affogato al caffè. Gelato al caffè e panna, panna montata, gocce di  
cioccolato, caffè 5.5

Sorbetto al caffè/limone 3/3.5

Sorbetto maracuja e vodka 5

Macedonia 5

+ Yogurt 2

+ Gelato 3

**Allergeni** Se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chieda informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

**Il Pesce** destinato ad essere consumato crudo, o parzialmente crudo, è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004.

Alcuni prodotti potranno essere freschi o congelati a seconda della disponibilità del mare.

## *Vini Bianchi*

PIGNOLETTO FRIZZANTE- Emilia Romagna	16
AULENTE BIANCO - San Patrignano - Emilia Romagna	16
GEWÜRZTRAMINER - Trentino	20
RIBOLLA GIALLA - Friuli Venezia Giulia	18
FALANGHINA - Campania	18
CHARDONNAY - Friuli Venezia Giulia	19
VERMENTINO - Sardegna	18
PINOT GRIGIO - Alto Adige	18

## *Vini Rossi*

AULENTE ROSSO San Patrignano -Emilia Romagna	16
NEBBIOLO D'ALBA - Piemonte	22
LAMBRUSCO - Emilia Romagna	18

## *Bolle d'Italia*

BORTOLOMIOL Prosecco Valdobbiadene	25
MONTEROSSA franciacorta prima cuvée brut - Lombardia	40
BELLAVISTA "Alma" franciacorta - Lombardia	45
BELLAVISTA "La Scala" franciacorta millesimato - Lombardia	70
CONTADI CASTALDI franciacorta brut roseè - Lombardia	40
RIBOLLA GIALLA extra dry Spumante- Friuli Venezia Giulia	20

## *Bolle di Francia*

RUINART Rosè - Champagne	140
MALLOL GANTOIS blanc de blanc - Champagne	55
DOURDON VIEILLARD - Champagne	55