

MENU

ANTIPASTI

Ortomare: <i>insalta di seppia, polipo e gamberi al vapore con verdure croccanti</i>	19
Avocado Toast: pane integrale, salmone affumicato, avocado e formaggio spalmabile	15
Tartare di tonno e maracuja	19
Poke: riso basmati, pomodorini, avocado, edamame, salsa sweetchily 	11
+ tartare tonno	4
+ tartare salmone	4
Cozze alla marinara con crostoni di pane	15
Cozze alla tarantina con crostoni di pane	15
Polpettine di baccalà con maionese alla senape	14

PRIMI

Paccheri alla carbonara di mare	19
Strozzapreti allo scoglio	20
Passatelli con pesto di pistacchi, tartare di gamberi e burrata	20
Spaghetti alla chitarra con vongole nostrane e bottarga	20
Tagliatelle al ragù	14
Tagliolini al pesto di pomodorini secchi con mandorle, noci e basilico 	14

SECONDI

Spiedini di calamari e gamberi con patate alle erbe aromatiche	20
Fritto misto calamari, gamberi e chips di verdure	19
Tagliata di tonno marinata alla soia in crosta di sesamo con insalatina di finocchio e arancia	22
Polipo alla brace su pappa al pomodoro, capperi, straciatella e polvere di olive	22
Gamberoni alla griglia, sale di Cervia e citronette al pompelmo rosa	25
Cotoletta di pollo con patate fritte	15
Chips di patate	5

Per allergie e/o intolleranze alimentari, chiedere informazioni al personale di sala.

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.

Non siamo un ristorante 'Gluten-free', abbiamo piatti senza glutine ma la nostra cucina è contaminata.

ORTO

<i>Insalata Greca: misticanza, pomodoro, tropea, olive verdi, cetrioli, feta e origano</i>	15
<i>Insalata Caesar: misticanza, pomodorini, pollo, grana, crostini di pane e salsa caesar</i>	15
<i>Insalata Nostromo: misticanza, tonno, uova sode, mais, carote, pomodoro</i>	15
<i>Caprese mozzarella di bufala, pomodoro e basilico</i>	12
+ Crudo di Parma	4
+ Tonno	4
+ Acciughe e capperi	4
<i>Hummus di ceci con verdure alla greca, paprika e sesamo</i>	13

DOLCI

<i>Rocher al pistacchio</i>	6
<i>Millefoglie con mascarpone, pesche e coulis di fragole</i>	7
<i>Affogato al caffè</i>	7
<i>Gelato alla vaniglia e al caffè, panna montata, gocce di cioccolato e caffè espresso</i>	
<i>Macedonia o Cocomero o Melone</i>	7
+ panna montata	+3
+ gelato	+3
+ yogurt	+3
<i>Cremino: espresso, crema al caffè e cacao</i>	3.5
<i>Sorbetto al caffè o al limone</i>	3

Coperto	2
---------	---

Per allergie e/o intolleranze alimentari, chiedere informazioni al personale di sala.

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.

Non siamo un ristorante 'Gluten-free', abbiamo piatti senza glutine ma la nostra cucina è contaminata.