

MENU

PROPOSTE MENU DEGUSTAZIONE

...A SCELTA DA CHEF MAX

Un Percorso di Assaggi da dividere a centro Tavola
45 cadauno minimo due Persone

Tre Antipasti

Un Primo Piatto

Due Secondi

Un Dolce

MENU

A N T I P A S T I

Razza° al vapore, Maionese alla Menta e Carciofi brasati 17

Sardoncini° Scottadito 17

Canocchie° tiepide e la Nostra giardiniera 18

Mazzancolle° Nostrane saltate AOP con Belga al Lampone 19

Crudo°* 32

(Tonno, Gamberi Rossi, Rosa e Blu, Canocchia, Mazzancolla, Ostrica)

Tagliere di Formaggi Selezionati 14

Tagliere di Salumi e Formaggi Selezionati con Piadina fatta in casa 18

P R I M I

Risotto alla Marinara°* 16

Gnocchi di Patate con Tonno° fresco Taggiasche e zabaione salato 17

Tagliolini alle Canocchie° e Asparagi 17

Passatelli ai Frutti di Mare°* e Squacquerone al Pepe Nero 17

Tagliatella della Tradizione al Ragù 16

Coperto 3

°Fresco *Gelo



MENU

SECONDI

- Fritto dell'Osteria con Calamari*, Gamberi*, Paranza° e Verdure 24
Polpo° Saltato con Fava in Zuppetta di Pane e Pecorino 22
Fischioni° Gratinati su crema di Piselli freschi e Pomodori confit 22
Nostrano° alla Griglia con Erbette Ripassate 25
Tagliata di Manzo al Sale di Cervia alla Griglia con Patate al Forno 25

CONTORNI

- Patate al Forno 6
Erbette di Stagione Saltate 6
Misticanza 5

Coperto 3
°Fresco *Gelo



MENU

DOLCI

- Scroccadenti e calice di Albana dolce 8
Semifreddo al Latte di Bufala con cuore al Caramello Salato 8
Mousse ai Due Cioccolati, Lampone e Nocciola alla Soya 7
Crostata Meringata al Lime 7
Crema Cheese Cake con Frolla al Sangiovese e Fragole di Stagione 7
Zuppa Inglese 7
Selezione di Formaggi 8

VINI DOLCI E LIQUORI AL CALICE

- Madeira Verdelho 5 anni Barbeito 6
Bitter Radicale Gajardo 6
Vermouth Bianco Autarchico 6
Vermouth Bianco Tregenda 6
Sherry Moscatel Dorado César Florido 7
Maury 2017 Christophe Marin 8
Madeira Verdelho Reserva Velha 10 YO Barbeito 9
Canonic Tenuta Ca' Sciampagne 10
Macvin du Jura La Tournelle 12
Arbois Pupillin Vin Jaune 2012 Cellier Saint Benoît 12

Coperto 3
°Fresco *Gelo



MENU

B A R

Caffè Espresso - Decaffeinato 2

Caffè d'Orzo 2

Cappuccino - The Caldo 2,5

Acqua Vetro (0,70) 3

Birra Bicchiere (0,40) 5

Birra in Caraffa (1lt.) 12

Birra in Bottiglia (0,33) 6

Bibite in Bottiglia (0,20) 5

Succhi di Frutta (0,20) 4

Coperto 4

°Fresco *Gelo

