

# MENU

---

## PROPOSTE MENU DEGUSTAZIONE

...A SCELTA DA CHEF MAX

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

Tre Antipasti

Un Primo Piatto

Due Secondi

Un Dolce

# MENU

---

## A N T I P A S T I

Tartare di Tonno° con Frutta di stagione 24

Sardoncini° Scottadito 17

Alici° Marinate e Tropea Agrodolce 17

Calamaro° Scottato su Crudo di Zucchine e Salsa ai Peperoni 19

Crudo°\* 34

(Tonno, Branzino, Gamberi Rosa e Blu, Scampo, 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°\* 17

Gnocchi di Patate con Tonno° Fresco Taggiasche e Zabaione Salato 17

Strozzapreti con Pesto di Zucchine, i suoi Fiori e Bisque di Crostacei AOP 18

Tagliolini al BiancoMare°\* 18

Passatelli ai Frutti di Mare°\* e Squacquerone al Pepe Nero 18

Tagliatella della Tradizione al Ragù 16

Coperto 3

°Fresco \*Gelo



# MENU

---

## SECONDI

- Fritto dell'Osteria con Calamari\*, Gamberi\*, Paranza° e Verdure 25  
Trancio di Ombrina° Brasata con Scarola, Pinoli  
Uvetta e Pomodorini Gialli 25  
Mazzancolle Nostrane° Spadellate su Cremoso di  
Sedano Rapa e Zucca al Forno 25  
Nostrano° alla Griglia con Erbette Ripassate 25  
Tagliata di Manzo al Sale di Cervia alla Griglia con Patate al Forno 26

## 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  
Sorbetto al Basilico, Coulis di Pomodoro alla Vaniglia 7  
Sorbetto Mojito 7  
Cannoli farciti di Mascarpone e Salsa al Rhum 7  
Zuppa Inglese 7  
Selezione di Formaggi 8

## VINI DOLCI E LIQUORI AL CALICE

- Madeira Verdelho 5 anni Barbeito 6  
Tragenda R! Villa Papiano 6  
Nuvola di Piè Terre degli Osci Agricola Vinica 6  
Bitter Radicale Gajardo 6  
Vermouth Bianco Tregenda 6  
Maury 2017 Christophe Marin 8  
Madeira Verdelho Reserva Velha 10 YO Barbeito 9  
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

Caffè al Ginseng 2

Cappuccino - The Caldo 2,5

Acqua Vetro (0,70) 3

Birra in Bottiglia (0,33) 6

Bibite in Bottiglia 5

Succhi di Frutta 4

Coperto 3

°Fresco \*Gelo

