



RISTORANTE

#HOMEEDITION

Menù asporto e consegna a domicilio

ANTIPASTI





















Polpo con Patate Mantecate all'Olio Brisighello		€ 12
Il nostro Crudo... Tonno, Ricciola, Salmone, Scampo e Gambero Rosso		€ 15
Tartare di Tonno Rosso Pinna Gialla, Pistacchi, Pepe Rosa, Fiori di Capperi e Salsa Teriyaki		€ 15
Salmone Affumicato di nostra Produzione, Burro della Normandia e Pan Brioche		€ 13
Selezione Ittica al Vapore... Branzino, Salmone, Mazzancolle, Gamberi, Polpo con Patate Mantecate all'Olio Brisighello		€ 15
Seppioline Croccanti servite con Salsa Marinara		€ 12
Guazzetto di Lumachine, Tabasco e Prezzemolo		€ 10
Clafoutis di Piselli, Guanciale e Cremoso di Montaleggio Azienda Agricola Rocchi		€ 10
Tartare di Vitellone di Razza Fassona servita con Pan Brioche La Tartare sarà condita con: Scalogno, Capperi, Senape Dijon, Tuorlo e Pepe Arlecchino		€ 14

PRIMI PIATTI

Paccheri all'Astice Reale		€ 18
Risotto del Borgo Marino		€ 13
Nidi di Rondine al Salmone Selvaggio dell'Alaska, Spinaci Novelli, Robiola e Nage di Granciporro		€ 12
Chitarrina Casereccia, Acciughe, Pomodorini e Bufala Campana		€ 10
Strozzapreti alle Canocchie, Vongole e Pomodorini		€ 13
Ravioli di Ricotta e Spinaci dell'Orto Giardino:		
• Ragù e Stridoli		€ 8
• Burro e Salvia		€ 7












SECONDI PIATTI

Grigliata Mista dell'Adriatico: Orata, Ombrina, Mazzancolla, Gamberi e Calamari	  	€ 18
Il Fritto Misto dell'Adriatico: Gamberi, Calamari, Alici e Zucchine	  	€ 15
Gamberoni alla Catalana con Pinzimonio e Cipolla di Tropea Marinata (prodotto celiaco)	  	€ 15
Spiedini di Gamberi e Calamari alla Brace (4 Pezzi)	  	€ 14
Cozze alla Tarantina	  	€ 9
Pescato del Giorno, Ciliegini, Cucungi e Olive Taggiasche (1 filetto per porzione)	  	€ 16
Filetto di Manzo Glassato al Pepe Verde con Sauté di Patate e Carciofi	 	€ 18











CONTORNI

Sfiandrine Arrostite		€ 5
Verdure Grigliate		€ 4
Pinzimonio		€ 4

DOLCI

Il Cinque Cucchiari... Mousse di Fondente, Chantilly, Amarene e Crema Inglese all'Espresso	   	€ 5
Mousse al Latte, Cuor di Lamponi, Crumble al Cacao Salato e Cremoso al Caramello	  	€ 5
Crème Brûlée al Timo Cedrino, Fragole e Chantilly	 	€ 5

Lista allergeni ~ Allergen list

 Latticini ~ Dairy Products	 Frutta a guscio ~ Nuts
 Pesce ~ Fish	 Senape ~ Mustard
 Uova ~ Eggs	 Molluschi ~ Mollusks
 Glutine ~ Gluten	 Soia ~ Soya
 Crostacei ~ Crustaceans	 Sedano ~ Celery

Via Emilia Ponente, 23 - 48018 Faenza (RA)
Prenotazioni : 10:00 - 19:00 al +39 331 647 5116 (anche su WhatsApp)
specificando eventuali intolleranze e allergie

