

INOSTRI CRUDI

Tartare di tonno <i>fragola in doppia consistenza</i>	19
Tartare di ricciola <i>caviale baikal e ananas</i>	20
Carpaccio di tonno	18
Carpaccio di ricciola	19
Carpaccio di salmone selvatico pescato all'amo <i>perle di wasabi</i>	20
Scampi crudi	<i>cad</i> 5
Ostriche special <i>Daniel Sorlut</i> <i>1 ostrica</i>	<i>cad</i> 6
<i>Tsaritsa</i> <i>1 ostrica</i>	<i>cad</i> 6
Mini plateau di ostriche	27
Grand Plateau di mare	43
Tartare di Fassona Piemontese <i>salsa tartara</i>	18
Cavaile Baikal gr. 10	26

ANTIPASTI

- Insalata greca** 14
feta, pomodoro, cetrioli, olive nere, peperoni verdi, cipolla rossa in agrodolce e origano
- Caprese di bufala** 15
- Insalatina di Farro e capasanta** 17
avocado, olive taggiasche, ravanelli e zola piccante
- Insalata tiepida di mare** 16
sedano, carote e barbabietola
- Bufala, acciughe del Cantabrico** 23
insalata di carciofi
- Tortino di asparagi, arringa leggermente affumicata e marinata** 15
cialda di Parmigiano Reggiano Dop
- Vongole alla marinara** 15
pane tostato
- Cozze alla Tarantina** 14
pane tostato
- Polpette di pesce** 16
pesto di rucola e cipolla caramellata
- Tagliere di salumi e formaggi e spicchi di piadina romagnola** 23
Prosciutto di Parma DOP, lardo di Colonnata, pancetta arrotolata "Podere Cadassa", spalla cotta grigliata, zola piccante e Parmigiano Reggiano 36 mesi DOP
- Roast beef** 18
ristretto di aceto balsamico e misticanza

PRIMI

Passatello al sugo di scorfano 20
passatelli fatti a mano, datterini gialli ed estratto di salvia

Linguine cacio e pepe 18
olio alla menta

Il nostro Risotto alla Marinara *min 2 pax* 20
Carnaroli riserva San Massimo”, salsa di pomodorini gialli, cozze e vongole sgusciate, tonno rosso, crudo di gamberi rossi e la sua bisque

Tagliolino allo scoglio 19
tagliolino fatto a mano

Mezzi paccheri all’Astice *s.q.m.*
1/2 astice

Spaghetti alla carbonara di mare e spolverata di bottarga di muggine 19
senza uovo

Spaghetti alle vongole 17

Pasta ripiena all’ Amatriciana 20
crema di aglio nero fermentato

Gnocchi, spalla cotta grigliata a cubetti e crema di zucchine 18
provolone del monaco grattugiato

Pasta fresca al ragu o pomodoro 13

*La nostra pasta secca è di Gragnano IGP “Pastificio Gentile”
La pasta fresca è fatta a mano dal Pastificio “Puro Grano”*

SECONDI

Seppiolini di Porto Santo Spirito grigliati 21
*con crema di piselli, zucchine alla scapece,
polvere di cipolla al nero di seppia*

Trancio di salmone Special della Tasmania 24
*friggitelli, quartirolo, crema di carote e zenzero,
salmone selezionato da "Longino & Cardenal"*

Polpo saltato 22
alla pizzaiola con pane tostato

Trancio del pescato del giorno 28
crema di peperoni arrostiti e indivia belga grigliata

Tagliata di tonno 23
crema di carciofi e insalatina di radicchio

Galletto Vallespluga 24
patate al forno e salsa tzatziki

Cotoletta alla milanese di vitello con osso 24
patate fritte

LA NOSTRA GRIGLIA

Grigliata mista di pesce 29

Spiedini

calamari cad. 6

gamberi cad. 6

Diaframma di Black Angus America 28

patate al forno e crema di lamponi

Controfiletto di Black Angus 22

patate al forno

CARNI FROLLATE

Scottona Bavarese

fiorentina all'etto 9

costata all'etto 8

Choco Finlandia

fiorentina all'etto 10

costata all'etto 9

Tutti i tagli alla griglia vengono accompagnati da patate al forno



RISTORANTE_CANASTA_RICCIONE

DOLCI

Spuma di mascarpone <i>barchetta di cioccolato fondente e foglia di quercia di lampone</i>	8
Cheesecake <i>purea di lampone e granella di pistacchi</i>	9
Bavarese al cioccolato bianco e frutti di bosco <i>su frolla al cacao</i>	9
Torta di carote <i>mousse di yogurt, miele e polvere di frutto della passione</i>	10

*La ricerca della qualità è, e sempre sarà, una nostra priorità.
La soddisfazione del cliente è il nostro obiettivo.
Coperto € 3,5*

Allergeni

- | | |
|---------------------|---|
| 1. <u>cereali</u> | 8. <u>frutta a guscio</u> |
| 2. <u>crostacei</u> | 9. <u>sedano</u> |
| 3. <u>uova</u> | 10. <u>senape</u> |
| 4. <u>pesce</u> | 11. <u>semi di sesamo</u> |
| 5. <u>arachidi</u> | 12. <u>anidride solforosa e solfiti</u> |
| 6. <u>soia</u> | 13. <u>lupini</u> |
| 7. <u>latte</u> | 14. <u>molluschi</u> |

N.B. I prodotti sottolineati/evidenziati possono essere utilizzati nelle varie preparazioni aziendali e sono sostanze che possono provocare allergie o intolleranze in soggetti già predisposti. Si prega di richiedere al personale addetto ulteriori specifiche a riguardo delle singole preparazioni e di visionare la tabella allergeni-registro.

Non si possono escludere contaminazioni crociate.

*Informiamo la gentile clientela che il nostro ristorante serve carni,
pesci ed ortofrutticoli freschi, surgelati e/o congelati, in riferimento alle specifiche richieste del consumatore,
alle esigenze organizzative aziendali, all'offerta dei generi di mercato. Sarà nostra cura comunicarvi al momento
dell'ordinazione: provenienza, qualità e preparazione della pietanza scelta*

PIZZA CLASSICA

Marinara	7
<i>pomodoro, aglio e origano</i>	
Margherita	8
<i>pomodoro, mozzarella fior di latte</i>	
Napoli	10
<i>pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe e origano</i>	
Genovese	12
<i>pesto alla genovese, mozzarella fiordi latte, pomodorini e ricotta</i>	
Crudo	13
<i>pomodoro, mozzarella fior di latte e Crudo di Parma DOP</i>	
Tonno e cipolla	12
<i>pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno e cipolla</i>	
Salsiccia	11
<i>pomodoro mozzarella e salsiccia</i>	
Prosciutto e Funghi	13
<i>pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi trifolati e prosciutto cotto</i>	
Carciofini e mortadella	13
<i>pomodoro, mozzarella fior di latte, carciofini e mortadella</i>	
Diavola	12
<i>pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante e origano</i>	
Quattro formaggi	14
<i>pizza bianca, mozzarella, gorgonzola piccante, provolone del monaco e grana</i>	
Quattro stagioni	14
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati, carciofi e olive</i>	
Focaccia di Mais corvino	17
<i>burro, acciughe del Cantabrico e verdure croccanti</i>	
Focaccia	4

PIZZA GOURMÈT

La fan tutti 17
*mortadella Bologna IGP, stracciatella di Agerola
“Agricola Gentile” e granella di pistacchio*

La squisita 19
*tartare di Fassona Piemontese, salsa tzatziki
e perlage di tartufo nero*

La crudo di Parma Dop 21
stracciatella di Agerola “Agricola Gentile” e verdure croccanti

La Vitello Tonnato 20
*salsa di verdure tonnata, frutti del capperò
e spolverata di tuorlo d'uovo disidratato*

Pancetta e scamorza 21
*pancetta arrotolata “Podere Cadassa”,
scamorza affumicata e misticanza*

La tonno crudo 18
*tartare di tonno, stracciatella di Agerola
“Agricola Gentile” e pepe al limone*

Tutte le nostre gourmet possono essere farcite all'interno

BEVANDE

BIRRE ALLA SPINA

<i>Stella Artois</i>	<i>cl. 0,20</i>	5
<i>Stella Artois</i>	<i>cl. 0,40</i>	7

BIRRA IN BOTTIGLIA

<i>Menabrea bionda</i>	7
<i>Menabrea ambrata</i>	7
<i>Konig Ludwig weissbier</i>	9

SOFT DRINK

<i>Acqua naturale</i>	4
<i>Acqua gasata</i>	4
<i>Coca Cola</i>	5
<i>Coca Cola Zero</i>	5
<i>Tonica Fever Three</i>	6
<i>Lemon Soda</i>	5
<i>Sprite</i>	5
<i>Fanta</i>	5
<i>Thè al limone</i>	6
<i>Thè alla pesca</i>	6
<i>Succhi di frutta</i>	5

CAFFETTERIA

<i>Caffè "miscela Masini" Essa Caffè</i>	2,50
<i>Caffè decaffeinato</i>	2,50
<i>Caffè corretto</i>	3,50
<i>Cappuccino</i>	3,50
<i>Thè e infusi</i>	3,50

AMARI

6

Averna
Zucca
Jägermeister
Fernet Branca
Branca Menta
Montenegro
Ramazotti
Amaro del Capo
Cinar
Vecchia Romagna
Amaro Lucano
Borsci S. Marzano
Braulio
Unicum
Petrus
Jefferson

LIQUORI

7

Cointreau
Gran Marnier
Sambuca
Amaretto
Disaronno
Baileys
Varnelli

GIN

<i>Gin Mare Capri</i>	15
<i>Gin Mare</i>	14
<i>Hendrick's</i>	13
<i>Elewphant</i>	12
<i>Engine</i>	12

WHISKEY

<i>Jack Daniel's</i>	8
<i>Lagavulin 12 Years</i>	12
<i>Caol Ila 12 Years</i>	12
<i>GlenGrant 5 Years</i>	7
<i>Chivas Regal 12 Years</i>	10

TEQUILA

<i>Don Julio</i>	12
<i>Don Ramon Reposado</i>	9

VODKA

<i>Beluga</i>	9
<i>Belvedere</i>	10

RUM

<i>Don Papa Baroko</i>	12
<i>Diplomatico</i>	10
<i>Ron Barceló</i>	9

COGNAC

<i>Courvoisier</i>	6
<i>Rémy Martin VSOP</i>	12

BRANDY

<i>Stock 84</i>	8
<i>Stravecchio bianca</i>	6