

I NOSTRI CRUDI

Tartare di tonno <i>melone, glassa al balsamico e mandorle tostate</i>	19
Tartare di ricciola <i>guacamole, emulsione al latte di cocco, lime e cipolla croccante</i>	20
Carpaccio di tonno <i>senape, composta di cipolla e citronette</i>	19
Carpaccio di ricciola <i>tapenade di olive, maionese alla menta e mirtilli</i>	20
Carpaccio di Gambero rosso di Mazzara del Vallo <i>stracciatella e carpaccio di pomodoro</i>	22
Carpaccio di salmone selvatico pescato all'amo <i>maionese al wasabi e prezzemolo riccio fritto</i>	21
Scampi crudi	<i>cad</i> 7
Ostriche special <i>Gillardeau</i>	<i>cad</i> 7
<i>Tsarskaya</i>	<i>cad</i> 7
Mini plateau di ostriche <i>5 ostriche</i>	30
Grand Plateau di mare	50
Tartare di Fassona Piemontese <i>zabaione al Rum, pesto di prezzemolo con capperi, limone e arachidi tostate</i>	22
Caviaie Baikal gr.10	27

INSALATE

La nostra cesar salad

17

insalata lattuga, scaglie di Parmigiano Reggiano Dop, pane tostato, pomodorini, salmone affumicato e salsa Cesar, variante con il pollo!

Insalata Canasta

16

misticanza, uova sode, avocado, tonno sott'olio, pere estive e maionese al lime

Insalata Greca

16

fetta greca, pomodoro, cetrioli, olive nere, peperoni verdi, cipolla rossa in agrodolce e origano

In riva al mare

19

songino, ananas, ravanelli, salsa alla senape con noci e scampi crudi

ANTIPASTI

Insalata tiepida di mare 18
sedano, carote e barbabietola

Astice alla Catalana S.Q.M.
crudità di verdure

Alici marinate 16
*cipolla caramellata, pomodorini confit, aceto balsamico,
prezzemolo riccio croccante e spicchi di piadina romagnola*

Polpette di pesce 19
Salsa aioli

Acciughe del Cantabrico 21
*Insalata di finocchi, arancia, pinoli, pane tostato
e burro salato*

Cozze alla tarantina 16
pane tostato

Vongole alla marinara 17
pane tostato

**Tagliere di salumi e formaggi
e spicchi di piadina romagnola** 29
*Prosciutto di parma DOP, salame piccante,
pancetta arrotolata, lardo di colonnata,
spalla cotta grigliata, Brie
e Parmiggiano Reggiano 36 mesi DOP*

PRIMI

Tagliolino allo scoglio 21
tagliolino fatto a mano

Mezzi paccheri all' Astice S.Q.M.
1/2 astice

**Spaghetto al pesto di basilico e
tartare di mazzancolle** 24
burrata, basilico e seste di limone

Pasta ripiena con saltimbocca alla romana 23
prosciutto crudo croccante, estratto di salvia e riduzione di mirtilli

Spaghetti alle vongole "Pastificio Verrigni" 19

**Risotto alla Marinara
alla nostra maniera** min 2 pers. 24
*crema di bietole, cozze e vongole sgusciate, ricciola, mantecato
con burro alle ostriche, scampi crudi, bisque di gambero rosso
e crema di cavolo viola fermentato*

Rigatoro affumicato alla nerano 19
"Pastificio Verrigni"
*zucchine in doppia consistenza, basilico, Parmigiano Reggiano Dop,
provolone del Monaco e polvere di cipolla disidratata*

Passatelli allo scorfano 21
passatelli fatti a mano, datterini gialli ed estratto di salvia

**Spaghetti alla Carbonara di mare
e spolverata di bottarga di muggine** 20
senza uovo

Tagliatelle al ragù 16

Strozzapreti o gnocchi al pomodoro 15

La pasta fresca è fatta a mano dal Pastificio "Puro Grano"

SECONDI

Seppiolini di Porto Santo Spirito grigliati 24
con crema di piselli e polvere di cipolla al nero di seppia

Trancio del giorno 23
crema di gazpacho e zucchine marinate

Tagliata di tonno alla Gallega 24
indivia grigliata, crema di pere e zenzero

Polpo brasato 25
insalatina di pomodorini, olive, basilico e patate lessate.

Filetto di Branzino alla mediterranea 26
pomodori, patate, olive nere, fiori del cappero e basilico

**Trancio di salmone speciale
della Tasmania “Longino & Cardenal”** 25
humus di melanzana, concassè di pomodoro e clorofilla di basilico

Cotoletta di pollo 15
patate fritte

Cotoletta alla milanese di vitello con osso 24
patate fritte

Costine di Maiale 22
marinate col nostro Rub, salsa di carote alla senape e fondo bruno



RISTORANTE_CANASTA_RICCIONE

LA NOSTRA GRIGLIA

Grigliata mista di pesce 31

Grigliata di crostacei 38

Spiedini
calamari cad. 6
gamberi cad. 7

Controfiletto di Black Angus 23
patate al forno

Picanha Uruguay 25
patate al forno

CARNI FROLLATE

Scottona Irlandese
fiorentina all'etto 9
costata all'etto 8

Choco Finlandia
fiorentina all'etto 10
costata all'etto 9

Le carni frollate vengono accompagnate da patate al forno

CONTORNI

Insalata verde 6

Insalata mista 7

Patate al forno 7

Patate fritte 7

Verdure di stagione 7

DOLCI

Spuma di mascarpone <i>barchetta di cioccolato fondente e foglia di quercia di lampone</i>	8
Cheesecake <i>purea di frutti esotici e granella di pistacchi</i>	9
Tiramisu al cioccolato	9
Affogato al caffè <i>tartufo al mascarpone e cioccolato</i>	10
Gelato	7
Frutta di stagione	S.Q.M.

*La ricerca della qualità è, e sempre sarà, una nostra priorità.
La soddisfazione del cliente è il nostro obiettivo.
Coperto € 3,50*

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