

# I NOSTRI CRUDI

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Tartare di tonno</b><br><i>salsa teriyaki, marmellata di cipolle borrettane e fettine di pere</i>                    | 19           |
| <b>Tartare di ricciola</b><br><i>guacamole, emulsione al latte di cocco, lime e cipolla croccante</i>                   | 21           |
| <b>Carpaccio di tonno</b><br><i>senape, composta di cipolla e citronette</i>  | 19           |
| <b>Carpacio di ricciola</b><br><i>tapenade di olive, maionese alla menta e mirtilli</i>                                 | 20           |
| <b>Carpaccio di Mazzancolla</b><br><b>Porto Santo Spirito</b><br><i>stracciatella e carpaccio di pomodoro</i>           | 19           |
| <b>Scampi crudi</b>   | <i>cad</i> 7 |
| <b>Ostriche special</b>   |              |
| <i>Gillardeau</i>   | <i>cad</i> 8 |
| <b>Mini plateau di ostriche</b><br><i>6 ostriche</i>  | 39           |
| <b>Grand Plateau di mare</b>  | 50           |
| <b>Tartare di Fassona Piemontese<br/>alla mediterranea</b><br><i>pomodori secchi, pinoli, capperi e salsa di senape</i> | 22           |

# ANTIPASTI

## Insalata tiepida di mare

*sedano, carote e barbabietola*

18

## Alici marine

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

16

## Insalata Greca

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

17

## Polpette di pesce

*Salsa aioli*

19

## Cozze alla tarantina

*pane tostato*

18

## Vongole alla marinara

*pane tostato*

17

## Tagliere di salumi e formaggi e spicchi di piadina romagnola

*Prosciutto di parma DOP, salame piccante, pancetta arrotolata, lardo di colonnata, spalla cotta grigliata, Brie e Parmiggiano Reggiano 36 mesi DOP*

29

# PRIMI

|   |                       |
|---|-----------------------|
| <b>Ravioli di zucca,</b><br><i>crema di gorgonzola, salsiccia e noci</i>  | 17                    |
| <b>Tagliatelle al Ragù</b>  | 16                    |
| <b>Ravioloni verdi ricotta e spinaci</b><br><i>crema di burro, parmiggiano DOP e salvia</i>   | 19                    |
| <b>Spaghetti al pomodoro</b>  | 15                    |
| <b>Tagliolini allo scoglio</b>  | 22                    |
| <b>Mezzi paccheri all'Astice S.q.m.</b><br><i>mezzo astice</i>  | <i>S.Q.M.</i>         |
| <b>Spaghetti alle vongole nostrane</b>  | 19                    |
| <b>Risotto alla Marinara<br/>alla nostra maniera</b><br><i>crema di bietole, cozze e vongole sgusciate, ricciola, mantecato<br/>con burro alle ostriche, scampi crudi, bisque di gambero rosso<br/>e crema di cavolo viola fermentato</i> | <i>min 2 pers.</i> 24 |
| <b>Passatelli allo scorfanò</b><br><i>passatelli fatti a mano, datterini gialli ed estratto di salvia</i>   | 21                    |
| <b>Spaghetti alla carbonara di mare</b><br><i>spolverata di bottarga di muggine, senza uovo</i>   | 20                    |

*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*

**Tagliata di tonno** 24  
*purea di patate, curcuma, porro, cime di rapa e la loro crema*

**Polpo brasato** 25  
*zucca spadellata, crauti e topinambur al pomodoro*

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

**Cotoletta di vitello** 22  
*patate fritte*

**Guancia di manzo** 24  
*con purea di patate*



RISTORANTE\_CANASTA\_RICCIONE

# LA NOSTRA GRIGLIA

## Grigliata mista di pesce

31

### Spiedini

*calamari*

*cad.* 6

*gamberi*

*cad.* 7

### Controfiletto di Black Angus

23

*pataste 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

8

*barchetta di cioccolato fondente e foglia di quercia di lampone*

## Cheesecake

9

*purea di frutti esotici e granella di pistacchi*

## Tiramisu al cioccolato

9

## Affogato al caffè

10

*tartufo al mascarpone e cioccolato*

## Sorbetto al limone

6

*La ricerca della qualità è, e sempre sarà, una nostra priorità.*

*La soddisfazione del cliente è il nostro obiettivo.*

*Coperto € 3,50*

## Allergeni

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

**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*