

INOSTRI CRUDI

Tartare di tonno 19
salsa teriyaki, marmellata di cipolle borrettane e fettine di pere

Tartare di ricciola 21
guacamole, emulsione al latte di cocco, lime e cipolla croccante

Carpaccio di tonno 19
senape, composta di cipolla e citronette

Carpacio di ricciola 20
tapenade di olive, maionese alla menta e mirtilli

**Carpaccio di Mazzancolla
Porto Santo Spirito** 19
stracciatella e carpaccio di pomodoro

Scampi crudi cad 7

Ostriche special
Gillardeau cad 8

Mini plateau di ostriche
6 ostriche 39

Grand Plateau di mare 50

**Tartare di Fassona Piemontese
alla mediterranea** 22
pomodori secchi, pinoli, capperi e salsa di senape

ANTIPASTI

Insalata tiepida di mare 18
sedano, carote e barbabietola

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

Insalata Greca 17
*fetta greca, pomodoro, cetrioli, olive nere, peperoni verdi,
cipolla rossa in agrodolce e origano*

Polpette di pesce 19
Salsa aioli

Cozze alla tarantina 18
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 Parmigiano Reggiano 36 mesi DOP*

PRIMI

Ravioli di zucca, 17
crema di gorgonzola, salsiccia e noci

Tagliatelle al Ragù 16

Ravioloni verdi ricotta e spinaci 19
crema di burro, parmigiano DOP e salvia

Spaghetti al pomodoro 15

Tagliolini allo scoglio 22

Mezzi paccheri all'Astice S.q.m. S.Q.M.
mezzo astice

Spaghetti alle vongole nostrane 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*

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

Spaghetti alla carbonara di mare 20
spolverata di bottarga di muggine, senza uovo

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 capperio 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
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	8
<i>barchetta di cioccolato fondente e foglia di quercia di lampone</i>	
Cheesecake	9
<i>purea di frutti esotici e granella di pistacchi</i>	
Tiramisu al cioccolato	9
Affogato al caffè	10
<i>tartufo al mascarpone e cioccolato</i>	
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. <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