

INOSTRI CRUDI

Tartare di tonno <i>gel di mandarino e julienne di puntarelle</i>	19
Tagliatelle di seppia <i>caviale di aringhe, EVO al finocchietto e Combava fermentato nero</i>	19
Carpaccio di tonno	18
Carpaccio di gamberi rossi di Mazara del Vallo <i>stracciatella al lime, salsa di scarola</i>	22
Carpaccio di salmone selvatico pescato all'amo <i>perle di wasabi</i>	21
Scampi crudi	cad 7
Ostriche special <i>Gillardeau</i> <i>1 ostrica</i>	cad 7
Mini plateau di ostriche <i>5 ostriche</i>	28
Grand Plateau di mare	50
Tartare di Fassona Piemontese <i>salsa remoulade e chips di topinambur</i>	20
Caviale Baikal gr.10	26

ANTIPASTI

Vellutata di cavolfiore giallo 15

*crostini di pane tostato, cavolfiore viola saltato,
scaglie di parmigiano Reggiano Dop e finocchietto selvatico*

Insalata greca 16

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

Alici marinate 16

cipolla caramellata, pomodorini confit e spicchi di piadina

Insalata tiepida di mare 17

sedano, carote e barbabietola

Acciughe del Cantabrico e Bufala su pesto di rucola 24

pane tostato e ricci di burro

Vongole alla marinara 14

pane tostato

Cozze alla Tarantina 16

pane tostato

Polpette di pesce 18

crema di zucca e cipolla caramellata

Tagliere di salumi e formaggi e spicchi di piadina romagnola 25

*Prosciutto di Parma DOP, lardo di Colonnata,
pancetta arrotolata "Podere Cadassa",
spalla cotta grigliata, Brie
e Parmigiano Reggiano 36 mesi DOP*

PRIMI

Rigatoro affumicato “Pastificio Verrigni” 19

pasta trafilata in oro, crema di fagioli borlotti, cozze sguosciate, guanciale croccante e ricotta salata grattugiata

Passatello al sugo di scorfano 21

passatelli fatti a mano, datterini gialli ed estratto di salvia

Linguine cacio pepe “Pastificio Verrigni” 20

calamaretti spillo, uova di salmone e olio al coriandolo

Il nostro Risotto alla Marinara *min. 2 pers.* 22

Carnaroli riserva San Massimo

salsa di pomodorini gialli, calamaretti, cozze

e vongole sguosciate, crudo di gamberi rossi e la sua bisque

Tagliolino allo scoglio 19

tagliolino fatto a mano

Spaghetti alle vongole “Pastificio Verrigni” 18

Mezzi paccheri all’ Astice *s.q.m.*

1/2 astice

**Spaghetti alla carbonara di mare
e spolverata di bottarga di muggine** 20

senza uovo

Pasta ripiena all’ Amatriciana 21

crema di aglio nero fermentato

Pappardelle alla lepre 22

Tagliatelle al ragù 15

Spaghetti al pomodoro 14

penne al pomodoro per i bambini

La pasta fresca è fatta a mano dal Pastificio “Puro Grano”

SECONDI

Seppiolini di Porto Santo Spirito grigliati 22
*con crema di piselli, zucca grigliata
e polvere di cipolla al nero di seppia*

Trancio di salmone Special della Tasmania 25
*hummus di patata americana, carciofi marinati, prugne secche,
fili di cavolo nero croccante e polvere di pomodoro*

Polpo saltato 22
polenta in umido, spinaci spadellati e bacon croccante

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

Terrina di coniglio 24
il suo fondo, cipolla sottaceto, broccolo romanesco e kiwi

Guancia di manzo 28
Il suo fondo e purè di patate

Costine di maiale 22
marinate col nostro Rub, salsa di carote alla senape

Cotoletta alla milanese di vitello con osso 24
patate fritte



RISTORANTE_CANASTA_RICCIONE

LA NOSTRA GRIGLIA

Grigliata mista di pesce 29

Spiedini

calamari cad. 6

gamberi cad. 6

Controfiletto di Black Angus 22

Uruguay

CARNI FROLLATE

Scottona Irlandese

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

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 lampone e granella di pistacchi</i>	
Dolce Salato	9
<i>con caramello salato e arachidi pralinate</i>	
Affogato al caffè'	9
<i>tartufo al mascarpone e cioccolato</i>	

*La ricerca della qualità è, e sempre sarà, una nostra priorità.
La soddisfazione del cliente è il nostro obiettivo.
Coperto € 3,00*

Allergeni

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

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 ortofruttili 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