

Antipasti Hors-d'oeuvre		
Gamberi in kataifi con frutta esotica e noci di Sorrento	22,00	
Tepid shrimps with exotic fruit and nuts		
Tartare di tonno rosso con guacamole, pepe rosa e misticanza	22,00	
Tuna fish tartare with guacamole sauce and pink pepper		
Polpo con olive taggiasche, crema di patata dolce e pomodorini confit	24,00	
Octopus salad with cream potatoes and sweet tomato		
Carpaccio di pesce spada con agrumi e pane croccante	20,00	
Swordfish carpaccio with orange and crispy bread		
Vongole alla marinara con crostone di pane	18,00	
Clams saylor's style with grilled bread		
Guazzetto di cozze con pomodoro e peperoncino	18,00	
Mussels soup with tomato and hot pepper		
Manzo marinato al miele con lamelle di tartufo nero	19,00	
Marinated beef with honey and black truffles		
Tortino d'erbette con foglie di mandorla, capperi e coulis di pomodoro	16,00	
Sweet herbs-pie with almonds, capers and tomato sauce		
Mozzarella di bufala e panzanella al basilico	18,00	
Buffalo mozzarella cheese with basil		

Primi piatti First courses		
Tortello ripieno di mazzancolle, squacquerone e limone	20,00	
Stuffed ravioli with shrimps and squacquerone cheese		
Spaghetti al burro di alici, caviale di aringa e stridoli	20,00	
Spaghetti with anchovies and sweet herbs		
Risotto Carnaroli riserva "San Massimo" alla marinara	22,00	
Risotto with seafood sauce		
Strozzapreti al basilico con vongole con guscio in bianco	18,00	
Home made macaroni with clams sauce and basil		
Tagliatelle al ragù di carne dell'Appennino Centrale	18,00	
Home made noodles with meat sauce		
Lasagnetta di pasta verde alla romagnola	18,00	
Grated green lasagne Romagna style		
Ravioli ripieni cacio e pepe, fiori di zucca e zucchini	18,00	
Stuffed cheese ravioli with zucchini blossoms		
Cappelletti in brodo	18,00	
Meat broth with tortellini		
Passatelli romagnoli in brodo di gallina	16,00	
Chicken broth with passatelli		

Secondi piatti Main courses		
Fritto di gamberi e calamari con verdure	20,00	
Fried shrimps and calamaries with vegetables		
Tonno e pane al panko, gel agli agrumi e asparagi	24,00	
Roast tunafish with orange and asparagus		
Filetto d'orata in crosta di patata, timo limonato e verdure dell'orto	20,00	
Roast gilthead fish filet with shrimps and lime		
Spiedini di gamberi e calamari alla griglia	22,00	
Grilled shrimps and calamaries brochette		
Pescato dell'Adriatico alla brace a scelta tra: sogliole, orate e branzino	22,00	
Assorted and grilled Adriatic fish at choice: sole, seabass or gilthead fish		
Tagliata di manzo con pere e Parmigiano Reggiano Vacche Rosse	26,00	
Grilled slices of sirloin beef steak with Parmesan cheese and pears		
Costoletta di vitello in crosta di mandorle profumata alla menta	26,00	
Breaded veal cutlet with almonds and mint		
Galletto dorato con la sua salsa e verdure primaverili in agrodolce	20,00	
Roast chicken with vegetables in sweet souer		
Ortaggi al wok in foglia di brick e maionese alle carote	18,00	
Assorted steamed vegetables with carrots sauce		
Selezione di formaggi del territorio con mostarde	19,00	
Selection Romagna cheese with mustard		

Dolci Desserts		
Frolla alla vaniglia con chantilly e frutta fresca	10,00	
Chantilly mousse cake with fresh fruits		
Delizia al limone	10,00	
Lemon ice parfait		
Millefoglie con crema al mascarpone e fragola	10,00	
Millefeuille with wild fruits and mascarpone cream		
Mousse al lampone e kefir	10,00	
Raspberries mousse cake with kefir		
Frutta di stagione	10,00	
Seasons fresh fruits		
Crémè brulé	8,00	
Baked cream		
Budino con riso soffiato ai frutti rossi	10,00	
Chocolate pudding with puffed rice and wild fruits		
Selezione di gusti del nostro gelato artigianale	8,00	
Assorted home made ice cream		