

Antipasti | Hors-d'oeuvre

Gamberi in pasta kataifi con frutta esotica e noci di Sorrento Kataifi prawns with exotic fruits and Sorrento nuts 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, 11, 13, 14	22,00
Salmone marinato al sale di Cervia, guacamole, ortaggi e pan brioche Cervia salt-marinated salmon with guacamole, seasonal vegetables and brioche bread 3, 5, 9, 10, 12, 13	24,00
Tartare di tonno rosso, stridoli, pepe rosa e misticanza Bluefin tuna tartare with sweet-herbs, mixed salad and pink pepper 5, 14	24,00
Carpaccio di pesce spada con agrumi e pane croccante Swordfish carpaccio with citrus fruits and crispy bread 5, 9, 10, 14	20,00
Vongole alla marinara con crostone di pane Clams marinara style with grilled bread 4, 5, 9, 10	18,00
Manzo marinato al miele con lamelle di tartufo nero e senape Honey-marinated beef with black truffle shavings and mustard	20,00
Tortino d'erbette con foglie di mandorla, carciofi e coulis di pomodoro Herb flan with almonds, artichokes and tomato coulis 1, 2, 3, 9, 10, 13	16,00
Mozzarella di bufala, panzanella al basilico ed olio extravergine Buffalo mozzarella with basil panzanella, ripe tomatoes and extra virgin olive oil 3, 9, 10, 12	18,00

Primi piatti | First courses

Tortello di pasta all'uovo ripieno di mazzancolle ai tre pomodori Homemade tortelli filled with prawns and tomato 3, 5, 8, 9, 10, 12, 13, 14	20,00
Spaghetti al burro di alici, caviale di aringa e stridoli Spaghetti with anchovies' butter and sweet herbs 3, 4, 5, 9, 10	20,00
Risotto Carnaroli riserva "San Massimo" alla marinara dell'Adriatico Carnaroli "San Massimo" reserve risotto, Adriatic seafood marinara style 4, 5, 8, 12, 14	22,00
Strozzapreti al basilico con vongole con guscio in bianco e bottarga Homemade strozzapreti with clams in a light white sauce, bottarga and fresh basil 4, 5, 9, 10, 14	18,00
Tagliatelle al ragù di carne dell'Appennino Centrale Romagnolo Homemade tagliatelle with slow-cooked Romagna meat ragù from the central Apennines 9, 10, 12, 13	18,00
Lasagnetta di pasta verde alla romagnola Traditional Romagna-style green lasagne with slow-cooked meat ragù and béchamel 3, 9, 10, 12, 13	18,00
Ravioli ripieni cacio e pepe, fiori di zucca e zucchine Homemade ravioli filled with cacio e pepe, zucchini and zucchini blossoms 3, 9, 10, 13	18,00
Cappelletti in brodo Clear meat broth with traditional Romagna cappelletti (handmade stuffed pasta) 3, 9, 10, 12, 13	18,00
Passatelli romagnoli in brodo di gallina Chicken broth with traditional Romagna passatelli (fresh breadcrumb and Parmesan dumplings) 3, 9, 10, 12, 13	16,00

Secondi piatti | Main courses

Tonno e pane al panko, gel agli agrumi e asparagi Seared tuna with citrus sauce and asparagus 1, 5, 7, 9, 10, 13, 14	24,00
Gran fritto croccante di gamberi e calamari con verdure di stagione Light and crispy fried prawns and calamari with seasonal vegetables 1, 4, 5, 8, 9, 10, 14	20,00
Filetto di orata in crosta di patate, profumato al timo limonato, con verdure dell'orto Sea bream fillet in a crispy potato crust, scented with lemon thyme, served with garden vegetables 5, 12	20,00
Spiedini di gamberi e calamari alla griglia Grilled prawn and calamari skewers 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 14	22,00
Pescato dell'Adriatico alla brace, a scelta tra sogliola, orata o branzino Grilled Adriatic catch, with a choice of sole, sea bream or sea bass 2, 3, 5, 9, 10, 13	22,00
Tagliata di manzo con carciofi e Parmigiano Reggiano Vacche Rosse Grilled slices of sirloin beef steak with Parmesan cheese and artichokes 3	26,00
Costoletta di vitello alla griglia con scalogno candito e bietola Grilled veal cutlet with candied shallots and Swiss chard	26,00
Galletto dorato con la sua salsa e verdure primaverili in agrodolce Golden roasted chicken with its own jus, served with sweet and sour spring vegetables 3, 7, 12, 13	20,00
Ortaggi croccanti al wok in foglia di brick con maionese alle carote Crispy wok-fried vegetables in brick pastry, served with carrot mayonnaise 1, 2, 3, 6, 7, 9, 10	18,00
Selezione di formaggi del territorio con mostarde artigianali e confetture Selection of local cheeses served with artisanal fruit mustards 2, 3	20,00

Dolci | Desserts

Tiramisù Atlantic Atlantic Tiramisù 2, 3, 7, 9, 10, 13	10,00
Tartelletta con frutta di stagione e crema alla vaniglia Fresh fruits tartlets with vanilla cream 3, 9, 10, 13	10,00
Delizia al limone Lemon ice parfait 2, 3, 7, 9, 10, 13	10,00
Millefoglie con crema al mascarpone e fragola Millefeuille cake with strawberries and mascarpone cream 3, 5, 7, 9, 10, 11, 13	10,00
Mousse al lampone e kefir Raspberries mousse cake with kefir 1, 2, 3, 7, 9, 10, 13, 14	10,00
Frutta di stagione Seasons fresh fruits	8,00
Panna cotta con salsa al cioccolato e riso soffiato ai frutti rossi Baked cream pudding with puffed rice and wild fruits 2, 3, 7, 9, 10, 13, 14	8,00
Selezione di gusti del nostro gelato artigianale Assorted home made ice cream 1, 2, 3, 6, 7, 9, 10, 11, 13	8,00

Special White & Blue | Extra Carta

Il nostro crudo

45,00

Carpaccio di gambero rosa, ostrica, mazzancolle nostrane, scampo, gambero rosso, sashimi di tonno, sashimi di salmone, carpaccio di baccalà, carpaccio di ricciola al lampone

Royal plate of raw fish selection

Shrimp carpaccio, oyster, scampi, tuna sashimi, salmon sashimi, cod carpaccio, amberjack carpaccio
2, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 12, 14

Il Mare al White & Blue

35,00

Salmone marinato, gamberi in pasta kataifi, insalata di polipo alici marinate con mostarda di cipolla di Tropea e tartare di Tonno

Assorted Adriatic seafood

Marinated salmon, kataifi shrimps, marinated anchovies with onions jam, tuna tartare and octopus
1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 12, 14

Tagliolino White & Blue

35,00

Tagliolino bicolore di pasta fresca con astice, pomodorini confit e basilico

White & Blue tagliolini with lobster

Homemade tagliolini with lobster, confit cherry tomatoes and fresh basil
1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 12, 14

Grigliata di pesce dell'Adriatico

48,00

Scampo, gambero, filetto di pescato del giorno, sogliola, calamaro, pesce azzurro, spiedino misto e specialità del giorno, il tutto alla griglia, con verdure di stagione e olio extravergine selezionato

White & Blue Adriatic grill selection

Grilled scampi, prawns, fillet of the day's catch, sole, calamari, local oily fish, mixed seafood skewer and the chef's daily selection, served with seasonal vegetables and premium extra virgin olive oil
2, 3, 5, 9, 10, 13

Pescato del Giorno

9,00
all'etto

Ogni giorno selezioniamo il miglior pescato del mercato per proporvi una scelta esclusiva fuori menù, disponibile fino ad esaurimento.
Su richiesta, il pescato può essere preparato secondo diverse modalità di cottura: al forno alla Mediterranea, alla griglia o al sale grosso di Cervia.

Catch fish by weight

We handpick the finest catch of the day from the market to offer you an exclusive off-menu selection, available while supplies last.
Available on request with different cooking styles: Mediterranean-style oven baked, grilled or baked in a Cervia sea salt crust.
5, 8, 12, 14