

### Antipasti

Sashimi di <b>rigatino</b> con maracuja, valerianella e fiori	15
<b>Alici marinate</b> , crostone di pane nero e giardiniera di verdure	13
<b>Insalata di mare</b> tiepida con ortaggi e maionese al pomodoro	17
<b>Calamario ripieno</b> arrostito in padella di ferro ai sapori mediterranei	15
<b>Crudo</b> di Parma, <b>squacquerone</b> , rucola e <b>piadina</b>	14
<b>Crocchette di sogliola</b> alla mugnaia, patata schiacciata e olio al prezzemolo	14
<b>Fiori di zucca</b> in tempura, bufala e acciughe del Mar Cantabrico	14

### Primi Piatti

<b>Risotto</b> soffio di mare	13
Tagliolini con <b>gallinella di mare</b> , datterini gialli e lime	14
Gnocchetti di patata, <b>scampi</b> , cipollotto e fiori di zucca	15
Chitarrine con <b>vongole veraci</b> , <b>spada</b> e finocchietto selvatico	15
<b>Tagliatelle</b> al mattarello al ragù tradizionale	12
<b>Passatelli</b> asciutti con strigoli, guanciaie e tartufo nero estivo	14

### Secondi Piatti

Trancio di <b>spigola</b> arrosto, spinaci e salsa allo zafferano	19
<b>Fritto</b> di calamari, totani e gamberi con verdure croccanti e zenzero	17
<b>Coda di rospo</b> in porchetta, cipolla stufata, peperoni e piadina	19
<b>Spiedini</b> di pesce 20.22	19
Tagliata di <b>controfiletto di manzo</b> , verdure alla griglia e olio alle erbe	18
<b>Pescato</b> del giorno (l'etto)	5/7

### Dessert

Semifreddo al <b>pistacchio</b> , cremoso al cioccolato bianco e pistacchi pralinati	7
Millefoglie scomposto, crema al <b>mascarpone</b> e fragole	7
Tartelletta <b>tagliolina</b> , ananas glassato e crema pasticcera	7
Torta <b>bavarese alla ricotta</b> delle feste, crumble di nocciole e frutti di bosco	7
<b>Gelato</b> alla vaniglia, croccante di pinoli e caramello salato	6
<b>Sorbetto</b> di frutta del giorno	6
<i>Coperto</i>	2,5