

## MENU A' LA CARTE

### Antipasti/Appetizer

Canocchie, avocado, rucola selvatica <i>Mantis shrimps, avocado, wild rocket</i>	20 €
Tartare di ricciola, senape, misticanza <i>Amberjack tartare (raw fish), mustard, mixed salad</i>	20 €
Seppiolino ripieno <i>Stuffed small cuttlefish</i>	20 €
Vegetali cotti <i>Cooked vegetables</i>	10 €
Ostrica Super Speciale (Oysters)	7 € cad./each

### Primi/First Course

Paccheri, salsa riccio, pecorino di fossa di Sogliano DOP <i>Paccheri, sea urchin sauce, pecorino cheese from Sogliano</i>	24 €
Bucatino burro e alici e pane caliatu <i>Bucatino butter and anchovies and roasted bread</i>	20 €
Tagliatelle al ragù di Vitellone Bianco dell'Appennino Romagnolo <i>Tagliatelle whit beef ragù (Romagna Appennines veal)</i>	18 €

### Secondi/Main Course

Mazzancolle arrosto, erbe, ristretto di crostacei <i>Roasted prawns, herbs, crustacean sauce</i>	30 €
Ricciola, melanzana, salsa lime <i>Amberjack, aubergine, lime sauce</i>	30 €
Filetto bovino arrosto, insalata <i>Roasted beef fillet, salad</i>	28 €

### Dolci/Dessert

Cremoso alla nocciola, coulis di lampone, terra di cacao <i>Creamy hazelnut, cocoa ground, raspberry coulis</i>	10 €
Sicilia Bedda Vol.2 (spuma di ricotta di pecora, biscotto al sesamo, gel alla mandorla, arancia candita) <i>"Sicilia Bedda" (sheep ricotta, sesame bisquit, almond gel, candy orange)</i>	10 €

**PERCORSI DEGUSTAZIONE**  
*(TASTING MENU)*

**PERCORSO 5 PIATTI dello Chef** **60 €**

Pesce cotto abbinato a vegetali  
(2 antipasti, primo, secondo, dolce)

*A 5-courses journey at the Chef's choice (cooked fish)*  
*(2 appetizers, first course, main course, dessert)*

**PERCORSO A SORPRESA 3 PIATTI dello Chef** **39 €**

Pesce cotto abbinato a vegetali  
(antipasto, primo, secondo)

*A surprise 3-courses journey at the Chef's choice (cooked fish)*  
*(Appetizer, first course, main course)*

**SELEZIONE PESCE CRUDO** **47 €**

Percorso di 3 pesci crudi abbinati a vegetali/frutta

*Raw fish selection*  
*3 different raw fish courses with seasonal vegetables/fruit*

**Abbinamento al calice 5 vini – facoltativo** **35 €**

*Optional wine pairing (5 wines)*

**Abbinamento al calice 3 vini – facoltativo** **20 €**

*Optional wine pairing (3 wines)*

*Coperto e prodotti da forno (cover and baked goods) 5 €*

**QUASI TUTTI I NOSTRI PIATTI SONO GLUTEN FREE**

**ALMOST ALL OF OUR SERVINGS ARE GLUTEN FREE**