

COCKTAILS



Blue Butterfly 	il nostro gin tonic afrodisiaco con note alla lavanda	10
Mezcal Paloma	fruttato e rinfrescante con una punta di affumicato. Mexico Best Seller	10
Ginger Altos Paloma	un Paloma rivisitato con Crème de Cassis e zenzero	10
Pamplona	un drink dalle sfumature esotiche con bitter rosso al sapore di mandorla	10
Miami “Mitch” 	un drink a base di tequila con note agrumate al pompelmo	15
Cherry Brumble	una sinfonia di gin e frutti rossi in infusione di amarene	15

I MUST



Montecarlo Spritz	spritz al ribes nero	10
Honey Lory	un drink brasiliano a base di Cachaça, miele e passion fruit	10
John Ferrone	Cynar, Prosecco, soda e foglie di menta	10
Pornstar Martini	rivisitato con note di Absolut alla vaniglia e frutto caraibico	15

ANALCOLICI



Ayurvedico Atipico	infusione di mirtillo, ciliegia, fiori e spezie	10
Mirtillo Mule	succo di mirtillo, lime, zucchero liquido e ginger beer	10
Il Goloso	ananas, fragole e passion fruit (frutta fresca)	10

ANTIPASTI



Pinzimonio di verdure 	12
Tartare di tonno con capperi e olio E.V.O.	16
Sashimi di ricciola marinata agli agrumi, pepe rosa e finocchio	18
Selezione di crudità	48
Insalatina di valeriana con mazzancolle nostrane, funghi champignon, indivia e scaglie di grana	18
Misto al vapore con ali di razza concassé di pomodoro e cipolla di Tropea marinata, canocchie, mazzancolle e scampi	38
Ciuffi di calamari fritti con scalogno glassato, radicchio verde e salsa agrodolce	18
Polpette di baccalà fritte con salsa tartara	16
Lingotto di salmone BALTİK con burro salato e crostini	18
Tataki di tonno con mayonese alla senape dolce	20
Insalatina di polpo alla mediterranea, crema di datterini gialli, capperi e olive	22
Involtoni di bufala e prosciutto crudo di Parma al forno con rucola e aceto balsamico ristretto	18
Sformatino di melanzane con pomodoro, mozzarella di bufala e basilico	16

PRIMI



Spaghettoni artigianali FILOTEA con vongole nostrane	18
Risotto ACQUERELLO rosso alla marinara 	16
Cappelletti* leggeri al ragù bianco di seppia, poverazze e canocchie sgusciate	22
Chitarra all'uovo* con pomodoro fresco e frutti di mare sgusciati	24
Pacchero artigianale all'uovo con astice sgusciato e pomodorino giallo	35
Pappardelle* al tonno del Cantabrico sott'olio, pomodoro fresco, capperi e olive taggiasche	20
Tagliolino* con branzino, zucchine marinate al limone e bottarga	20
Monfettini* in brodo di paganelli e seppie nostrane	16
Tagliatelle* o cappelletti* al ragù romagnolo	16
Strozzapreti* al pomodoro e basilico 	12
Cappelletti* in brodo	14

SECONDI PIATTI E GRIGLIATE



Astice e crostacei alla catalana	65
Grigliata mista di pesce e spiedini di mazzancolle nostrane	35
Pescato del giorno alla griglia o al forno, secondo la disponibilità	al hg 8/ 9/ 10
Grigliata special: canocchie, mazzancolle, fischioni e scampi	50
Fischioni gratinati in carta da forno	19
Tagliata di tonno in crosta di pistacchi con valeriana e salsa agrodolce	26
Fritto misto di pesce con verdure croccanti	22
Carpaccio di ombrina cotto al forno con concassé di pomodoro, capperi, olive taggiasche e cipolla di Tropea marinata	20
Tagliata di salmone scottata con insalatina di cavolo viola, edamame e salsa teriaky	26
Cotoletta di petto di pollo con spicchi di patate fritte	16
Filetto di manzo 250 g. all'aceto balsamico	30
Entrecôte di manzo alla griglia con rucola, scaglie di grana, pomodorini gialli e rossi	26

CONTORNI E INSALATE



Carpaccio di verdure scottate con pesto al basilico e scaglie di grana 	12
Spicchi di patate al forno sabbiate con rosmarino e Sale Dolce di Cervia 	8
Spinacino fresco scottato all'olio E.V.O. 	8
Radicchietto verde da taglio e cipollotto fresco 	8
Carpaccio di cuore di bue con basilico e olio E.V.O. 	8

PROPOSTE VEGETARIANE E VEGANE



Kaopa riso biologico basmati ALCE NERO saltato con verdure croccanti e salsa soia 	18
Caesar salad di tempeh con dressing alla soia, crostini di pane e mandorle tostate 	16
Misticanza con feta, ceci, cetrioli, pomodorini rossi e menta 	12

DOLCI



Gelato artigianale al latte di bufala con caramello salato e cioccolato bianco	8
Semifreddo alla pesca con crumble al cioccolato e menta	8
Cannoli di pasta sfoglia con crema pasticcera	10
Gelato artigianale alla crema romagnola di nostra produzione, fichi caramellati e scorza di limone	8
Cremoso allo yogurt greco e cioccolato bianco con crumble al cioccolato	8
Cheesecake scomposta al lime e menta con crumble di biscotti	8
Panna cotta ai frutti di bosco e vaniglia	8
Gelato vegano al bacio o pistacchio	8
Bocconcini Dai-Dai	8
Selezione di fruttini gelato	18
Sorbetto al limone	6