

ANTIPASTI

CARPACCIO di CAPPESANTE € 20

Leggermente scottate, insalata di agrumi, perle al balsamico

POLPO e TAPENADE € 18

Al vapore, tagliato fine con patate schiacciate, limone e olivelle

SGOMBRO TIEPIDO € 16

Filetti in carpione delicato di agrumi, cipollotto, finocchio e ribes

FOIE GRAS D'ANATRA € 20

Scaloppa alla plancia, brioche, gelato pepe e ginepro, pera e riduzione al Porto

UOVO BISMARCK € 14

Pochè, gratinato al taleggio con spinacino, crema soffice di patate

RISO

RIS'OTTO e 1/2... omaggio a Federico Fellini! € 16

Carnaroli cremoso al Parmigiano-Reggiano, salsa di mosto cotto, mela golden

PASTA

FETTUCCINE e ANATRA € 18

Tradizionale pasta all'uovo con ragù d'anatra e porcino

CAPPELLETTO 'CACIO e PEPE' € 16

Di ricotta, serviti asciutti con pecorino dolce, polvere di prosciutto crudo e blend di pepi

SPAGHETTI 'SENATORE CAPPELLI BIO' € 22

Con vongole, tagliata di sepiolina e bottarga di muggine

TAGLIOLINI e MAZZOLA € 20

Fatti in casa con Gallinella di mare, sugo di pomodoro aromatico

PESCE

SPIGOLA € 24

Filetto spinato e arrostito, zucchine e calamari, emulsione all'olio evo

BIANCO di ROMBO € 25

Con radicchio brasato, salsa ai ricci di mare, salicornia

BACCALA' € 22

Al vapore con crema soffice di ceci, ortaggi, olivelle e topinambur

CARNE

TOURNEDOS alla ROSSINI € 28

Filetto di Angus, scaloppa di foie gras d'oca, salsa al Madeira, tartufo nero, porcino

QUAGLIA CROCCANTE € 20

Disossata, rosolata con cipolla rossa di Tropea, lampone e sugo di cottura

AGNELLO, le COSTOLETTE € 22

Grigliate al carbon dolce 'cuore rosa', patate e alloro, fungo cardoncello

VEGETARIANO

INSALATA GUACAMOLE € 14

Crema di avocado al lime, indivia, misticanza e riso venere soffiato

CREMA di CAVOLFIORE € 14

Con polvere di olive e capperi di Pantelleria

Se soffre di allergie alimentari, La preghiamo di avvisare il nostro personale in sala.
Su richiesta è disponibile l'elenco degli allergeni.

Secondo le esigenze di lavorazione i prodotti possono subire un processo
di abbattimento della temperatura fino ai -18°.

FORMAGGIO

PARMIGIANO– REGGIANO*

Selezione di Solo-Bruna e Solo-Rossa... 24 mesi

€ 12

PLATEAU DI FORMAGGI FRANCESI*

Selezione Hervè Mons, Maitres Fromager

€ 14

AFFINATI DI SAN PATRIGNANO*

Selezione dalle botti di barrique a Botticella nel Montefeltro

€ 10

PLATO' ITALIA*

Selezione di formaggi nazionali dalle alpi all'isola di Lampedusa

€ 12

SELEZIONE 'Vittorio Beltrami

Selezione di formaggi da Cartoceto, Pesaro-Urbino

€ 12 / € 10

* LA DEGUSTAZIONE VIENE PREPARATA IN CUCINA.

LA DEGUSTAZIONE FORMAGGIO E' PROPOSTO IN ... COMPLETO O RIDOTTO

COMPLETO € 12

RIDOTTO € 10

Se soffre di allergie alimentari, La preghiamo di avvisare il nostro personale in sala.

Su richiesta è disponibile l'elenco degli allergeni.

Secondo le esigenze di lavorazione i prodotti possono subire un processo di abbattimento della temperatura fino ai -18°.

DOLCI

TIRAMISU'

€ 12

Un classico, crema di mascarpone, biscotto al caffè, cacao amaro

TORRONCINO

€ 12

Semifreddo al miele e pinoli caramellati, crosta di cioccolato Jivara, coulis di lamponi

LIMONE

€ 12

Cre moso servito in crosta di cioccolato bianco con frutta e maracuja

CREME BRULE'

€ 12

Letteralmente, crema buciata! Alla vaniglia con zucchero di canna caramellata

TORTINO al CIOCCOLATO

€ 14

Fondente, dal cuore caldo servito con gelato di banana e salsa di fragole

CASSATINA all'ITALIANA

€ 12

Semifreddo con frutta candita, pistacchio, nocciole e frutti di bosco

PAVLOVA

€ 12

Sfera di meringa, crema chantilly, gelato al lampone

FRUTTA e GELATO

CARPACCIO di ANANAS

€ 12

Sottilissime fette marinate e servite con sorbetto al limone

COPPA di FRAGOLE e/o FRUTTI di BOSCO

€ 14

Fragole intere, tagliuzzate e/o mirtilli, lamponi e ribes

SCELTA di GELATI e SORBETTI

€ 9

Mantecati di giornata dal nostro pasticciere