

PER COMINCIARE

I FREDDI

Nudo e crudo	32
<i>carpacci e crostacei dal mercato</i>	
Le 3 ostriche	14
<i>fine Roumengous / Tatihou / Amelie</i>	
Vapore di mare	26
<i>extra vergine al limone</i>	

I CALDI

Calamaretti fritti	24
<i>salsa pomodoro e basilico</i>	
Sardoncini di lampara imbottiti	16
<i>erbette di campo, pecorino e limone</i>	
Gratinato	24
<i>molluschi, crostacei e sfilettati di pesce su carta da forno</i>	

LA PASTA

Riso Riserva San Massimo alla marinara	20
<i>minimo per 2 persone</i>	
Bottoni di baccalà	18
<i>burro e salvia con pane profumato alle alici</i>	
Rigatoni all'uovo trafiletti al bronzo	18
<i>ventresca di tonno, pomodoro, olive di Taggia e capperi</i>	
Linguine Senatore Cappelli	24
<i>vongole, calamaretti e bottarga di muggine</i>	

*Vi preghiamo di comunicarci eventuali allergie o intolleranze al momento dell'ordinazione
pesce fresco o abbattuto o congelato a bordo in base alla tipologia e/o alla preparazione*

LE PIETANZE

Pescato del giorno

con cottura alla brace, al forno o in padella

6 \ 8 \ 10 hg

Spiedini alla griglia

calamaretti, mazzancolle e sardoncini

26

Brodetto dell'adriatico

di pescato locale

28

Polpo “ai carboni”

patate, pomodorini, olive e rosmarino

26

Scampi, mazzancolle e canocchie

al sale di Cervia, erbe aromatiche e olio evo

46

I CONTORNI

Pinzimonio

ortaggi di stagione in crudità

9

Patate arrosto

rosmarino e sale grosso

7

Ratatouille

cocotte di verdure e erbe aromatiche

8

I DOLCI

Nocciolato al caffè

spuma soffice al cioccolato, biscotto al caffè e gelato alla nocciola

9

Nuvola tropicale

biscotto al mango, sorbetto tropicale, passion fruit, spuma al cocco

9

Coppa “Veranda”

spuma di mascarpone e vaniglia con frutti di bosco e nocciole

9

Semifreddo ai fichi

namelaka allo squacquerone, gelatina al rosmarino e croccante alle noci

10

Sorbetto / Gelato del giorno

6 \ 8

Pane, coperto e servizio

5

Acqua microfiltrata naturale/frizzante 0,75lt

2

Caffè Timor Torrefazione Giamaica

3