



PERCORSO DEGUSTAZIONE  
*PERCORSO DA INTENDERSI PER L'INTERO TAVOLO*

M E N U ' P E S C E 55€

Ricciola, consomme' di agrumi, radici e katsuobushi  
Totani al gratin, pak choi, burro alle foglie di fico e limone  
Spaghettoni trafilato, sugo di peperone arrostito, bottarga di tonno e olive  
Soaso, cardoncelli, porro, ostriche e limone  
Dolce a scelta

M E N U ' T E R R A 53 €

Battuta di razza romagnola, bagnetto verde di erbe amare, anguilla affumicata  
Cipolla al cartoccio, funghi, miso e tuorlo d'uovo  
Riso acquerello riserva, topinambur, carciofo, erbe tostate e liquirizia  
Guancetta di vitello brasata, salsa verde e misticanza dell'orto  
Dolce a scelta

**A N T I P A S T I** 17 €

Ricciola, consomme' di agrumi, radici e Katsuobushi  
Totano in gratin, pak choi, burro alle foglie di fico e limone  
Battuta di razza romagnola, bagnetto verde di erbe amare, anguilla affumicata  
Cipolla al cartoccio, funghi, miso e tuorlo d'uovo

**P R I M I** 18 €

Spaghettone trafilato, sugo di peperone arrosto, bottarga di tonno e olive  
Plin con ribollita di mare, cavolo nero, lumachine e trippa di baccala'  
Riso Acquerello riserva, topinambur, carciofo, erbe tostate e liquirizia  
Tortelli di zucca, aringa, mostarda e burro affumicato

**S E C O N D O** 24 €

Coda di rospo alla diavola, scarola ripassata e finocchio marino  
Soaso, cardoncelli, porro, ostriche e limone  
Guancetta di vitello brasata, salsa verde e misticanza dell'orto  
Piccione, rapa rossa, mirtillo e mosto cotto

**D O L C I** 8 €

Dolce salato alle arachidi  
Sbrisolona, noce e pera alla grappa  
Pane, tabacco, carruba e aceto di fico  
Mandarino, passion fruit, pan di spezie e zabaione

Pane e coperto 3.5€

Da noi la carne e il pesce acquistati freschi , per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo vengono lavorati come da regolamento Europeo n.853/2004 allegato III, sezione VII capitolo 3, lettera D punto 3