



Antipasti

Capesante° dorate, favetta e cicoria € 14

Ricciola° scottata, foglie di bietola, limone e zenzero € 16

Polpo° arrosto con topinambur e uova di salmone € 16

Veli di pesce° agrumi erbe e olio evo di peranzana € 20

Crudo di mare € 22

Uova pochè , soffice e fieno di patata e aglio nero € 12

melanzana, pomodoro, stracciatella, e basilico € 14

Primi piatti

Ruote pazze "Benedetto Cavaliere" con battuto di pesce° tipico € 16

● Risotto"Acquerello" Pomodoro rosso e giallo € 16

Spaghettone "Oro Verrigni, alici°, olive, capperi e sfumature di peperone € 15

Strascinati fatti a mano, bietole, finocchietto, ricotta marzotica e pomodorino d'arenile € 14

Ravioli di funghi, stracciatella, capocollo e croccante di mandorle tostate € 16

Assaggini di due piatti
minimo per 2 persone € 20

Secondi piatti

Pescato di giornata € 24

Triglia°, melanzana, provola affumicata e polvere di pomodoro € 18

Baccalà° cotto a bassa temperatura, crema di zucca e cipolla d'acquaviva € 20

costolette d'agnello°, patate arrosto ai semi di finocchio € 18

Bocconcini di puledro° e patate arrosto al rosmarino € 18

Degustazione di formaggi accompagnati da miele e confettura € 15

Menu 3 portate

Seppiolina° Farcita cremaricotta pecorina e polpo° con patate

Strascinati fatti a mano, bietole, finocchietto, ricotta marzotica e pomodorino d'arenile

Dolce con frutta di stagione

Acqua Calice vino

€ 30 no sabato e festivi

Serviamo questo menu per tavolo completo

Menu degustazione 5 portate

Polpo° arrosto con topinambur e uova di salmone

Ricciola° scottata, foglie di bietola e zenzero

Spaghettone "Oro Verrigni", alici°, olive, capperi,e sfumature di peperone

Frittura di pesce° da paranza

Dolce con frutta di stagione

€ 48

Serviamo questo menù per tavolo completo

Menu 6 portate

Seppiolina° farcita cremaricotta pecorina e polpo° con patate

Centro tavola di crudo di mare

Ruote pazze "Benedetto Cavaliere" con battuto di pesce° tipico

Ravioli di funghi, stracciatella, capocollo e croccante di mandorle tostate

Frittura di pesce° paranza

Dolce con frutta di stagione

€ 63

Serviamo questo menu per tavolo completo

● Questo piatto è possibile prepararlo per minimo 2 persone

°Alcuni prodotti possono essere sottoposti ad abbattimento di temperatura, congelati e rinvenuti

°La somministrazione contenenti prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o quasi crudi avviene previa abbattimento della °T,cottura a freddo a -20°c per 24 ore e consumati nell'immediatezza

°Nel ristorante si utilizzano i seguenti allergeni: latte e derivati,uova,prodotti ittici,sedano,frutti a guscio, solfiti del vino, soia



