

La Vita è Bella

ANTIPASTI

Sardoncini fritti “ Fingerfood”

Piada artigianale, Stracchino e Alici del Cantabrico selezione Nardin

Sauté di Cozze alla Marinara

Polpo leggermente piastrato, Olive taggiasche , Mandorle tostate e Patate viola

Baccalà mantecato alla veneziana su sfoglia di Polenta

Tortino di gamberi al vapore, avocado, Lime e Guacamole

Selezione di Mare in 4 assaggi :

Tortino Gamberi e Avocado,

Baccalà mantecato,

Salmone di nostra marinatura,

Polpo piastrato, Olive, Mandorle, patate viola

Alici del Mar Cantabrico selezione Nardin, Burrata di Bufala fresca, Burro salato di Normandia, Crostini di Pane croccanti e Tartare di Pomodori sorriso

Salmone di nostra marinatura, pesche, insalata riccia, ciuffi di valeriana e lamponi

Trilogia di tartare: salmone, tonno, branzino con le maionesi di bottarga e limone

Tutto Crudo : sashimi di salmone e di tonno rosso, carpaccio di branzino, code di gamberi viola, Scampo, Ostrica ... verdure croccanti e salsa Poke

- ❖ Tagliere di salumi di Mora Romagnola Fattoria Agricola Zavoli e formaggi biologici del Buon Pastore di Montefiore Conca, confetture e piadina calda
- ❖ Tartare di manzo di Bianca Romagnola Fattoria Agricola Zavoli, con uovo di quaglia e frutti di bosco
- ❖ Millefoglie di melanzane con pecorino scaparolo stagionato, pesto di basilico fresco, fonduta di pomodoro Pachino

PRIMI

Spaghettoni Mancini con Vongole nostrane e Pancetta croccante

Tagliolino artigianale al limone, filetto di sogliola nostrana, pistacchi e pomodori secchi

Passatelli al Profumo di mare bianco

Strozzapreti allo scoglio con pendolini gialli e rossi

Gnocchi al ragù di tonno rosso leggermente piccanti, olive, datterini gialli e rossi

Linguine cozze di Bellaria, fave fresche e riduzione di pecorino

Mezzemaniche all'Amatriciana di Mare

Eliche scampi e fiori di zucca con pomodorini, olive taggiasche e timo fresco

- ❖ Tagliatelle al ragù tradizionale di Mora Romagnola fattoria Agricola Zavoli
- ❖ Spaghettoni ai tre pomodori e basilico fresco
- ❖ Mezzemaniche all'amatriciana tradizionale

SECONDI

Gran Fritto e pinzimonio croccante

Grigliata di pesce della tradizione

Calamari gratinati al forno con Carciofi saltati

Tataki di tonno al sesamo nero, maionese di wasabi, pistacchio e pomodorini confit

Filetti di sogliole al forno su purea di patate dolci

Trancio di salmone in salsa teriaky e erbe saltate

Baccalà alla Mediterranea

Rombo al cartoccio, con olive taggiasche, pendolini gialli e rossi, patate, timo, aglio e peperoncino, tutto sfumato al Franciacorta

- ❖ Tagliata di controfiletto di manzo, olio Bigucci, sale Maldon e rosmarino
- ❖ Cotoletta di pollo con Patatine Fritte
- ❖ Petto d'anatra, cotto a bassa temperatura, con frutti rossi

I Nostri Dolci

Tortino con lava fondente al cioccolato callenbaut, gelato fior di latte

Petali di sfoglia croccante, crema chantilly, frutti di bosco
e mentuccia fresca

Dolce cucchiaino al mascarpone con frutta fresca di stagione

La supremazia di mela verde : estratto di mela verde, crumble, gelato
alla mela verde, degustazione di Calvados

Gelato artigianale con Noci e shot di Rum

Quenelle di bavarese alla vaniglia e amarene Fabbri