

## Antipasti

<u>Selezione di crudi...</u> : carpaccio di tonno rosso, carpaccio di ombrina, scampi e mazzancolle	25,00
Carpaccio di tonno rosso (Mediterraneo) all'olio, limone e saba di fortana	20,00
Acciughe Nardin sott'olio del Mar Cantabrico, burrata e pane tostato	16,00
Terrina di Anguilla con pesto di olive taggiasche e capperi	15,00
Seppia "sporca" grigliata con spuma di piselli	15,00
Spuma di Fegatini di Faraona con il nostro pancarré tostato	13,00
Scaloppe di fegato grasso d'oca in padella con fichi caramellati e pan brioche tostato	20,00
6 Lumache alla Borgogna	12,00
Flan di Bietola, animelle croccanti e zabaione al Parmigiano	13,00

## Primi Piatti

Risotto con le Rane	15,00
Bigoli all'uovo al torchio (trafilati da noi) al sugo di seppie al nero	15,00
Tagliatelle con ragù bianco di lumache e guanciaie stagionato	13,00
Tortelloni di Zucca al ragù di carne e parmigiano	13,00
Tortelli verdi di faraona con il suo "sugo di cottura" e tartufo nero	13,00

- Alcuni nostri prodotti subiscono un trattamento di abbattimento di temperatura rapido secondo il regolamento (CE) n° 853/2004
- E' disponibile il menù con l'elenco degli allergeni, chi fosse intollerante o allergico a qualche prodotto può chiederlo al personale di sala.

## Secondi Piatti

Rane fritte	22,00
Spiedini di lumache, guanciale e crema di zucchine	20,00
Fritto di calamari, seppie, gamberi e melanzane	20,00
Filetto di Rombo in padella, topinambur, asparagi e animelle croccanti	22,00
Tranci di Ricciola alla griglia, crema di piselli, finocchio	22,00
Anguilla a tranci cotta al forno, insalata e radicchio al limone	22,00
Faraona arrosto, spugnole e patate al rosmarino	18,00
Maialino da latte al BBQ e cipolla rossa agrodolce	18,00
I Pecorini di Cau & Spada (Sassocorvaro- Montefeltro) con confetture	14,00

### ***Menù Degustazione..o meglio..cosa mangerei IO..!!***

*Terrina di anguilla con pesto di olive taggiasche e capperi*

.....

*Seppia "sporca" grigliata con spuma di piselli*

.....

*Flan di bietola, animelle croccanti, zabaione al Parmigiano*

.....

*Tortelli verdi di Faraona con il suo sugo di cottura e tartufo nero*

.....

*Maialino da latte al BBQ e cipolla rossa agrodolce*

.....

*Crema morbida al caffè, crumble di cioccolato e nocciole e mandorle caramellate*

.....

***50,00 bevande, coperto e pane esclusi***

***Questo Menù viene servito per tutti gli occupanti del tavolo***

## Un peccato di gola....

Mascarpone con crumble alle mandorle e caffè,  
cialde alle fave di cacao e salsa al caramello e caffè (1 3 7 8 12)

Crema caramellata al Parmigiano Reggiano con  
gelato al sedano e gocce di Aceto Balsamico (1 3 7 8 9 12)

Dolce di ricotta, canditi, fichi caramellati  
e crema alla mandorla (1 7 8)

LA Zuppa inglese (1 3 7 8)

**8.00**

.....

Crema morbida al caffè, crumble al cioccolato e nocciole,  
mandorle caramellate (1 3 7 8)

**6.00**

.....sottozero...

Gelato alla Crema (3 7)

Sorbetto di Arance

Sorbetto di fragole e Prosecco

Sorbetto di Uva Fragola

**4.00**

*(tra parentesi gli allergeni elencati in copertina)*