

## 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 patate affumicate	15,00
Spuma di Fegatini di Faraona con il nostro pancarré tostato	13,00
Il Maiale ( <i>come lo preferisco</i> ) ...Spalla stagionata, Salame all'aglio e Salama da Sugo cotta e fredda	12,00
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 Mortadella, pomodoro e basilico	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
Tortelloni di Zucca al ragù di carne e parmigiano	13,00
Tagliatelle al ragù bianco di lumache, guanciaie stagionate e parmigiano	13,00
Tortelli verdi di faraona arrosto 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
Lumache ai porcini, finferli con zucca e parmigiano	18,00
Fritto di calamari, seppie, gamberi e zucchini	20,00
Baccalà tiepido, fondente di alici sott'olio, mozzarella di bufala e pesto al basilico	22,00
Tranci di Branzino alla griglia, salsa di porcini e limone e flan di zucca	20,00
Anguilla a tranci cotta al forno, insalata e radicchio al limone	22,00
Faraona, crema di finferli e patate arrosto	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 patate affumicate*

.....

*Fritto di calamari, seppia e gamberi*

.....

*Risotto con le rane*

.....

*Tagliatelle con ragù bianco di lumache, guanciale e parmigiano*

.....

*Faraona con crema di finferli e patate arrosto*

.....

*Mousse di cioccolato bianco, cremoso al frutto della passione e lamponi*

.....

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

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

Un peccato di gola....

Mascarpone, savoiardo, caffè e cacao (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)

Mousse di cioccolato bianco,  
cremoso al frutto della passione e lamponi (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 Pera Ferrarese

Sorbetto di More

**4.00**

*(tra parentesi gli allergeni, che sono elencati in copertina)*