

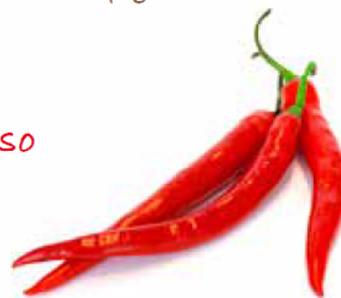
# Menù della tradizione, la genuinità della nostra terra

Da "Sburoun" us' magna quel què iè. Per iniziàre...e...stuzzicare l'appetito!

La rustica tavolozza di salumi nostrani, cestino di piada e squacquerone	€ 15,00
Il freschissimo pinzimonio di verdure croccanti al sale grosso	€ 13,00
La parmigiana di melanzane... quella fatta come si deve!!!	€ 12,00
Il carpaccio di filetto appena scottato con ruculetta di campo, scaglie di grana e citronette agli agrumi	€ 15,00
Il delizioso prosciutto di Carpegna aromatizzato al pepe con saporito melone profumato	€ 14,00
Il favoloso gnocco fritto con delizioso prosciutto di Carpegna al pepe, insalatina di campo condita con filetti di arance e gherigli di noci	€ 15,00
La mozzarella di bufala con pomodorini all'origano, olio extravergine di oliva e foglioline di basilico	€ 13,00
La tartara di filetto di scottona con burrata pugliese e le sue salse	€ 25,00

## al mattarello, semola e riso

Lo spaghetti del Cav. Giuseppe Cocco in cacio e pepe, ricetta originale, servito nella forma del vero pecorino romano	€ 20,00
La favolosa tagliatella fatta a mano al ragout romagnolo / pomodoro e ricotta	€ 14,00
La lasagnetta di sfoglia verde, ragù di manzo e mozzarella filante	€ 14,00
Gli strozzapreti fatti a mano con salsiccia fresca e funghetti di bosco	€ 14,00
I cappelletti romagnoli alla panna, Parma croccante	€ 15,00
La favolosa carbonara di spaghetti di semola di Cavalier Giuseppe Cocco, Fara San Martino	€ 14,00
La minestra estiva di verdure dell'orto e dadini di pane croccante	€ 12,00
I ravioli di ricotta e ortiche al burro e salvia	€ 15,00



## la bontà e la genuinità della nostra carne tutta da pascolo

Il tenerissimo filetto di manzo steccato al bacon con patatine dorate al rosmarino	€ 25,00
La favolosa costata/fiorentina "Marchigiana" cotta sulla brace (costata/fiorentina)	hg. € 6,00/6,50
Il prelibatissimo spiedone "Sburoun" di carne assortita e verdure di stagione cotto sui carboni ardenti	€ 24,00
La tenera tagliata di manzo su letto di rucola, sale grosso e rosmarino	€ 20,00
Il galletto ruspante condito come una volta, alla diavola, e cotto al girarrosto	€ 18,00
La vera "cutulèta" di vitello alla milanese con osso (~ 500 gr)	€ 25,00
Il gran piatto di verdure miste e tomino filante su crostino di pane	€ 15,00

## Le insalate pregiate

Insalata tiepida di valeriana con delicato petto di pollo, pinoli e dadini di pane tostato	€ 14,00
L'insalata di misticanza con code di gamberi al vapore e pesche all'olio di limone	€ 16,00
Il freschissimo salmone di Norvegia scottato sui carboni su misticanza appena raccolta, salsa rosa, dadini di pane croccanti, pomodorini e zenzero	€ 16,00
Insalatona (insalata mista di campo, pomodori, olive, mais, mozzarella di bufala campana, tonno, uovo sodo)	€ 14,00

# IL Mare

## A panza pìna u s'rasona mej

Ostriche Perle Noire (pregiata ostrica Fin de Claire, affinata per 6 mesi nel Fiume Belon) 6 pz	€ 21,00
Il delicato carpaccio di gamberi rossi di Porto Santo Spirito con dadini di bufala, pesche e zenzero	€ 18,00
Cuore di salmone selvaggio appena affumicato, il suo caviale e creme fraiche	€ 22,00
Le diverse consistenze del tonno: la tartarina, il carpaccio, il tataki	€ 25,00
Il nostro delicato salmone marinato al gin, pane tostato e burro	€ 16,00
Le code di gamberi sfumate al brandy, con briciole di pane e peperoncino su schiacciatina di patate	€ 16,00
La fresca insalatina di mare con patate e zucchine al vapore all'olio di oliva	€ 16,00
La pregiata catalana di crostacei al vapore con pinzimonio di verdure e pane abbrustolito	€ 35,00
Le sfiziose alici marinate come una volta su insalatina di finocchi con filetti di arance e pinoli tostati	€ 15,00
La rustica pepata di cozze in padella con crostini di pane al peperoncino	€ 16,00

## al mattarello, semola e riso

La gran casseruola di strozzapreti ai frutti di mare con pendolini e basilico profumato	€ 20,00
Le chitarrine grezze con pesto leggero al basilico, gamberi e calamari	€ 18,00
Le linguine saltate con alici appena pescate, mollica di pane croccante, bottarga di tonno e capperi di Pantelleria	€ 18,00
Pennetta di semola all'arrabbiata di gamberi	€ 18,00
Il risotto mantecato in bianco alle vongole sgusciate e dadini di zucchine (min 2 persone, prezzo a persona)	€ 20,00
I paccheri alle vongole poveracce di Rimini con grattata di bottarga di muggine	€ 20,00
I deliziosi tagliolini all'astice con pomodorini dolci e foglioline di basilico	€ 22,00

## I pesci e i crostacei secondo la tradizione degli antichi marinai

La favolosa grigliata di pesce e crostacei cotta sui carboni ardenti	€ 25,00
La fragrante fritturina mista con filetti di zucchine e bucce di patate delicatamente fritte	€ 24,00
Gli spiedini di calamari e gamberi cotti sulla brace	€ 20,00
La "rustida" di sardoncini alla griglia con rucola e la piadina calda	€ 19,00
Il favoloso branzino al forno con patate e olive di San Remo e pomodorini	€ 25,00
Gli sfiziosi gamberoni in tempura, su purè grosso di patate e germogli	€ 22,00

## Contorni

L'insalata mista di campo	€ 7,00
L'insalata di rucola e pendolini	€ 7,00
Le patatine arrostiti al rosmarino	€ 7,00
Le patatine fritte	€ 7,00
Le verdure grigliate	€ 7,00
I gratinati di verdure	€ 7,00
Piada liscia	€ 1,00



Si ricorda alla gentile clientela che in caso di scarsa reperibilità dei nostri prodotti essi potrebbero essere congelati. Coperto € 2,00