

La genuinità e la freschezza dei nostri prodotti Per iniziare ...e...stuzzicare l'appetito!

La gran tavolozza di salumi nostrani con lo squacquerone e la piadina calda	€ 16,00
Il favoloso gnocco fritto con delizioso prosciutto di Carpegna al pepe, insalatina di campo condita con filetti di arance e gherigli di noci	€ 16,00
La nostra meravigliosa parmigiana di melanzane	€ 15,00
Il carpaccio di manzo appena scottato su piadina calda, insalatina di rucola e scaglie di parmigiano	€ 18,00
Il delizioso prosciutto di Carpegna aromatizzato al pepe con saporito melone profumato	€ 16,00
La tartara di filetto di scottona con burrata pugliese e le sue salse	€ 26,00
La nostra caprese con bufala, pomodorino fresco, olio extravergine di oliva e foglioline di basilico	€ 15,00
Il freschissimo pinzimonio di verdure croccanti al sale grosso	€ 14,00

Le paste al mattarello e le minestre genuine di una volta con farine biologiche



Lo spaghetti del Cav. Giuseppe Cocco in cacio e pepe, ricetta originale	(min. 2 persone, prezzo a pax) € 20,00
I tortelli ripieni di burrata su gazpacho di pomodoro fresco e basilico	€ 18,00
La favolosa tagliatella fatta a mano ai 3 pomodori	€ 16,00
Se non li mangi non sei in Romagna... gli strozzapreti pasticciati	€ 16,00
La favolosa lasagna di sfoglia verde romagnola con ragù bolognese e mozzarella filante	€ 16,00
I cappelletti romagnoli alla panna, Parma croccante	€ 16,00
La favolosa carbonara di spaghetti di semola di Cavalier Giuseppe Cocco	€ 16,00

La bontà e la genuinità della nostra carne tutta da pascolo

Il filetto di manzo in manto di pancetta croccante con patatine arrostiti al rosmarino	€ 26,00
La tenera tagliata di manzo su rucola di campo, sale grosso e rosmarino	€ 25,00
La favolosa costata/florentina "Marchigiana" da pascolo cotta sui carboni ardenti	hg. € 6,50/7,00
Il prelibatissimo spiedone "Sburoun" di carne assortita e verdure di stagione cotto sui carboni ardenti	€ 26,00
La Chateaubriand grillè di vitello (≈ 1,2 kg)	€ 80,00
La vera "cutulèta" di vitello alla milanese con osso (≈ 500 gr)	€ 26,00

Si ricorda alla gentile clientela che in caso di scarsa reperibilità

Dal nostro mare La genuinità e la freschezza dei nostri prodotti per iniziare...e...stuzzicare l'appetito!

Ostriche Perle Noire (pregiata ostrica Fin de Claire, affinata per 6 mesi nel Fiume Belon)	6pz € 25,00
Le specialità di crudo di pesce - tonno, scampi, ostriche, gambero rosso e capasanta (i prodotti possono variare in base alla disponibilità del mercato)	€ 35,00
Degustazione di tonno: tartare con dadolata di mango, carpaccio con senape e burratina e tataki con salsa di soia	€ 25,00
Tartare di mango condita con gamberi al vapore, datterini e pesto di basilico	€ 22,00
L'insalatina tiepida di mare, zucchine al vapore su schiacciatina di patate al limone	€ 16,00
Le sfiziose alici marinate come una volta su insalatina di finocchi e cipolla dolce di Tropea	€ 16,00
La rustica pepata di cozze in padella con crostini di pane al peperoncino	€ 18,00
Il crostone di pane con alici delicatamente fritte e bufala filante	€ 18,00
La pentolaccia di frutti di mare e crostacei, servita con crostone di pane caldo	€ 26,00
Il pregiato salmone marinato al ginepro, mozzarella di bufala e gazpacho al pomodoro	€ 18,00
Lo sformatino soufflé di alici marinate e patate con burratina pugliese e delicata salsa verde	€ 18,00

Le paste fatte al mattarello e Le minestre genuine di una volta

I deliziosi gnocchi di patate con battutina di calamari e mazzancolle, pesto genovese	€ 18,00
La gran casseruola di strozzapreti fatti in casa ai frutti di mare con pendolini e basilico profumato	€ 22,00
Il tagliolino al limone con vongoline di Rimini, bietolina selvatica e bottarga di muggine	€ 20,00
La "mia" Paella valenciana allo zafferano	(min. 2 persone, prezzo a pax) € 23,00
Le linguine saltate con alici appena pescate, bottarga e crema di peperoni dolci	€ 18,00
Il delizioso tagliolino gratinato alla parmigiana di gamberi	€ 18,00
Il tortello ripieno di cacio e pepe con scampi al cognac, datterini grigliati e bottarga di muggine	€ 22,00

I pesci e i crostacei secondo la tradizione degli antichi marinai

La favolosa grigliata di pesce e crostacei cotta sui carboni ardenti	€ 26,00
Gli spiedini di calamari e gamberi cotti alla brace	€ 20,00
Il gran fritto di pesce e crostacei di mercato con filetti di zucchine e bucce di patate	€ 25,00
La rustida di sardoncini alla griglia con rucoletta e la piadina calda	€ 20,00
Il lingotto di salmone norvegese con patatine arrostiti e le sue gustose salse	€ 20,00

I nostri contorni

Le patatine arrostiti al rosmarino	€ 7,00
Le verdure alla griglia	€ 7,00
L'insalatina mista di campo	€ 7,00
Le patatine fritte	€ 7,00
Le verdure gratinate	€ 7,00
Le bietoline tiepide al limone	€ 7,00
La piadina liscia	€ 1,50



Traditional menu, the genuineness of our land To start with...and...to whet your appetite!

Platter of local cold cuts with cheese squacquerone on piadina	€ 16,00
"Gnocco Fritto" fried dough, parma ham, orange and nuts	€ 16,00
Aubergine parmigiana	€ 15,00
Beef carpaccio, with rocket salad, parmesan piadina	€ 18,00
Ham and melon	€ 16,00
Beef tartare with burrata and a selection of sauces	€ 26,00
Caprese salad with buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil	€ 15,00
"Pinzimonio" raw crunchy vegetables with coarse salt	€ 14,00

Homemade pasta with a rolling pin



Spaghetti 'Cacio e Pepe' with pecorino cheese and black pepper	(min. 2 persons - price per one)	€ 20,00
Tortelli with burrata on fresh tomato gazpacho and basil		€ 16,00
Tagliatella with 3 tomatoes		€ 16,00
Strozzapreti pasticciati (bolognese sauce and cream)		€ 16,00
Green lasagna with bolognese sauce and mozzarella		€ 16,00
Cappelletti with cream and parma ham		€ 16,00
Spaghetti Carbonara of "Cavalier Giuseppe Cocco"		€ 16,00

The goodness and genuineness of our meat

Beef fillet with bacon and rosemary roasted potato's		€ 26,00
"Tagliata" cut of beef with rocket, salt and rosemary		€ 25,00
Steak T-bone from Marche (Rib/T-bone)	(100gr)	€ 6,50/7,00
"Sburoun" maxi skewer of assorted meat and seasonal vegetables		€ 26,00
Chateaubriand of grilled veal (≈ 1,2 kg)		€ 80,00
veal outlet "alla Milanese" (≈ 500gr)		€ 26,00

We remind our customers that in the event of low availability, so

From Our Sea

You can think much better on a full stomach!

Oysters (Fin de Claire oyster, aged for 6 months in the Belon River)	6pcs € 25,00
Small mix of raw fish - tuna, scampi, oysters, red shrimp and scallop (products may vary based on market availability)	€ 35,00
Tuna degustation : tartare with diced mango, carpaccio with mustard and burrata mozzarella, tataki with soy sauce	€ 25,00
Mango tartare with steamed shrimp, tomatoes and basil pesto	€ 22,00
Seafood salad, with zucchini and mashed potatoes with lemon	€ 16,00
Marinated anchovies, fennel salad and sweet Tropea onion	€ 16,00
Peppery mussels with tomato sauce, chili pepper and toasted bread	€ 18,00
Toasted bread with fried anchovies and buffalo mozzarella	€ 18,00
Pan of seafood and shellfish, with toasted bread	€ 26,00
Marinated salmon with juniper, buffalo mozzarella and gazpacho	€ 18,00
Soufflé with marinated anchovies, potato, burrata and green sauce	€ 18,00

The homemade pasta made with rolling pin e genuine of the past!

Spinach gnocchi with squid, prawns, marjoram and basil pesto	€ 18,00
Pan of strozzapreti with seafood cherry tomatoes and basil	€ 22,00
Tagliolini with lemon, clams from Rimini, chard and bottarga	€ 20,00
Paella with saffron (min. 2 persons)	(price per person) € 23,00
Linguine with anchovies, breadcrumbs, tuna bottarga and cream of sweet pepper	€ 18,00
Tagliolini au gratin alla parmigiana with shrimp	€ 18,00
Tortelli with cacio cheese and pepper, scampi with cognac, grilled small tomatoes and mullet bottarga	€ 22,00

Fish and shellfish, cooked according to ancient sailors traditions

Grilled assorted fish and shellfish	€ 26,00
Grilled squid and prawns	€ 20,00
Fried seafood and fish with fried courgette and potato skins	€ 25,00
Grilled sardines with rocket and hot piadina	€ 20,00
Ingot of salmon, roasted potatoes and sauce's	€ 20,00

Side dishes

Rosemary roast potatoes	€ 7,00
Grilled vegetables	€ 7,00
Mix salad	€ 7,00
French fries	€ 7,00
Vegetables au gratin	€ 7,00
Steamed chard with lemon	€ 7,00
Piada	€ 1,50



Наши подлинные и самые свежие продукты Для начала ..и поднять аппетит

Нарезка из местных колбас и прошутто с сыром скуакуэроне	€ 16,00
Ньокко фритто, прошутто из Карпеньи, салат, апельсин и грецкий орех	€ 16,00
Пармиджана из баклажанов	€ 15,00
Карпаччо из филе с руколой, пармезаном и пьядиной	€ 18,00
Ветчина и дыня	€ 16,00
Тартар из филе 'Скоттона', моцарелла бурата и соусы	€ 26,00
Салат Капрезе с моцареллой буфало, томаты черри, орегано и базилик	€ 15,00
Пинцимонио, ассорти из сырых овощей с крупной солью	€ 14,00

Свежая паста домашнего изготовления и блюда по старинным рецептам



Спагетти качо-э-пепе с сыром и чёрным перцем от «Кавальере Джузеппе Кокко»	(Мин. 2 порции цена за 1 порцию) € 20,00
Тортелли с моцарелой буррата гаспачо из свежих помидоров и базилик	€ 16,00
Тальятелла и 3 вида помидоров	€ 16,00
Строццапрети с соусом пастиччата	€ 16,00
Лазанья из зеленого теста с соусом болоньезе и моцареллой	€ 16,00
Каппелетти со сливками и ветчиной	€ 16,00
Спагетти карбонара от «Кавальере Джузеппе Кокко»	€ 16,00

Наше мясо, только с пастбищ

Филе из говядины с беконом и картофелем с розмарином	€ 26,00
«Тальята» нарезанная говядина с руколой, крупной солью и розмарином	€ 25,00
Флорентийский стейк из говядины «Маркиджана»	(Антеркот/Ти-Бон) за 100г € 6,50/7,00
Шампур «Sbrouin» мясное ассорти и сезонные овощи на гриле	€ 26,00
Шатобриан филе из телятины (около 1,2кг)	€ 80,00
Шницель по-милански на кости (~500гр)	€ 26,00

От нашего моря

Для начала и чтобы поднять аппетит

Устрицы Perle Noire (устрицы Fin de Claire)	6шт € 25,00
Микс сырой рыбы - тунец, креветки, устрицы, красные креветки и морской гребешок (продукты могут варьироваться в зависимости от наличия на рынке)	€ 35,00
Дегустация из тунца : тартар с манго, татаки с соевым соусом и карпачо из тунца с горчицей и моцарелла буррата	€ 25,00
Тартар из манго с креветками на пару, мелкий помидор и песто	€ 22,00
Салат из морепродуктов, кабачки на пару и картофельное пюре с лимоном	€ 16,00
Анчоусы маринованные фенхелем и сладким красным луком	€ 16,00
Мидии в сковороде с хлебными гренками, томатным соусом и острым перцем	€ 18,00
Обжаренный хлеб с анчоусами во фритюре и моцарелла буффало	€ 18,00
Сковорода с морепродуктами и ракообразными, с обжаренным хлебом	€ 26,00
Маринованный лосось с можжевельником, моцарелла буффало и гаспачо	€ 18,00
Суфле из маринованных анчоусов, картошка и моцарелла бурата и зеленый соус	€ 18,00

Макаронные изделия ручного приготовления

Ньокки с кальмарами, креветками, песто и шафраном	€ 18,00
Сковорода с макаронными изделиями строццпрети и дарами моря	€ 22,00
Тальйолини с вонголе из Римини, свекла и сушеная икра	€ 20,00
Паэлья с шафраном (мин. 2 порции)	цена за 1 порцию € 23,00
Лингуине с обжаренными анчоусами, сушёной икрой и крем из сладкого перца	€ 18,00
Тальйолини запеченные алла пармиджана из креветок	€ 18,00
Тортелли качо-э-пепе с большими креветками, коньяком, мелкими помидорами на гриле и сушеная икра	€ 22,00

Рыба и морепродукты по старинным рецептам моряков

Рыба и ракообразные приготовленная на гриле	€ 26,00
Кальмары и креветки на гриле	€ 20,00
Морепродукты и рыба во фритюре с цуккини и чипсами из картофельной кожуры	€ 25,00
Жарение на гриле сардины руккола, и пядина	€ 20,00
Лосось на гриле с картофелем, розмарином и соусами	€ 20,00

Гарниры

Картофель, запечённый с розмарином	€ 7,00
Овощи на гриле	€ 7,00
Микс салат	€ 7,00
Картофель Фри	€ 7,00
Овощи гратен	€ 7,00
Свекла с лимоном	€ 7,00
Пядина	€ 1,50

