

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 € 18,00
- Il favoloso gnocco fritto con delizioso prosciutto di Carpegna al pepe, insalatina di campo condita con filetti di arance e gherigli di noci € 18,00
- La nostra meravigliosa parmigiana di melanzane € 16,00
- Il roastbeef alla senape, scaglie di grana e pomodorini confit € 18,00
- Il prosciutto e melone con dadolata di bufala e olio al limone € 18,00
- La pregiata tartare di filetto di scottona con burratina pugliese e le sue salse € 28,00
- La caprese ai 3 pomodori con mozzarella di bufala su gazpacho e pesto al basilico € 18,00
- Il freschissimo pinzimonio di verdure croccanti al sale grosso € 16,00

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 € 17,00
- La favolosa tagliatella fatta a mano ai 3 pomodori € 16,00
- Se non li mangi non sei in Romagna... gli strozzapreti pasticcianti € 17,00
- La favolosa lasagna del nonno Giovanni € 16,00
- I cappelletti romagnoli alla panna con prosciutto di Parma croccante € 18,00
- La favolosa carbonara di spaghetti di semola di Cavalier Giuseppe Cocco € 17,00

La bontà e la genuinità della nostra carne tutta da pascolo

- Il tenerissimo filetto di manzo in manto di pancetta croccante cotto alla brace € 26,00
- La tenera tagliata di manzo su ruculetta di campo, sale grosso e rosmarino € 25,00
- La favolosa costata/florentina "Marchigiana" da pascolo cotta sui carboni ardenti hg. € 7,00/7,50
- 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!

- Le pregiate Ostriche "Huîtres Cadoret" di Bretagna affinata nel fiume Belon 6pz € 30,00
- La degustazione di crudo di pesce - tonno, scampi, ostriche, gambero rosso e capasanta (i prodotti possono variare in base alla disponibilità del mercato) € 42,00
- La degustazione di tonno: tartare con dadolata di mango, carpaccio con senape e burratina e tataki con salsa di soia € 28,00
- Il viaggio in Giappone: straccetti di tonno marinato con soia e zenzero in olio di cottura, con le sue salse € 20,00
- L'insalatina tiepida di mare, zucchine al vapore su schiacciatina di patate al limone € 18,00
- Le sfiziose alici marinate come una volta su insalatina di finocchi e cipolla dolce di Tropea € 18,00
- La rustica pepata di cozze in padella con crostini di pane al peperoncino € 20,00
- La pentolaccia di frutti di mare e crostacei, servita con crostone di pane caldo € 26,00
- Il pregiato salmone marinato agli agrumi, mozzarella di bufala e dadolata di mango € 18,00
- La panzanella toscana con deliziosa alici spinate e delicatamente fritte € 18,00

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

- Il tagliolino fatto a mano spadellato con straccetti di branzino e fiori di zucca € 18,00
- I deliziosi gnocchi di patate con battutina di mazzancolle, e pesto genovese € 18,00
- La gran casseruola di strozzapreti fatti in casa ai frutti di mare con pendolini e basilico profumato € 22,00
- La "mia" Paella valenciana allo zafferano (min. 2 persone, prezzo a pax) € 23,00
- Cattivo cattivo cattivo: paccheri all'amatriciana di gamberi e guancialeggermente piccante € 18,00
- Il delizioso tagliolino gratinato alla parmigiana di gamberi € 18,00

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 tradizionale rustida di sardoncini scottadito con rucoletta di campo € 20,00
- Il lingotto di salmone norvegese con patatine arrostiti e le sue gustose salse € 22,00
- Il branzino spinato al cartoccio con patate, pomodori e olive € 26,00

I nostri contorni

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

