

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

- La gran tavolozza di salumi nostrani con lo squacquerone € 20,00
- 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
- Il roastbeef alla senape, scaglie di grana e pomodorini confit € 18,00
- New** - I petali di prosciutto di Carpegna, perle di melone e fiocchi di burrata € 20,00
- La pregiata tartare di filetto di scottona con burratina pugliese e le sue salse € 28,00
- New** - L'Italia nel piatto... la caprese ♥ € 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 (Noi facciamo tutto al momento... è possibile ordinare max 3 tipologie per tavolo)



- New** - Il paccheri da Sburoun, salsa ai 5 pomodori, parmigiano al sapore di latte...
scarpetta inclusa (min. 2 persone, prezzo a pax) € 20,00
- Lo spaghetti del Cav. Giuseppe Cocco in cacio e pepe, ricetta originale (min. 2 persone, prezzo a pax) € 20,00
- New** - I tradizionali ravioli romagnoli ripieni di ricotta e spinaci mantecati con burro e salvia € 18,00
- La favolosa tagliatella fatta a mano ai 3 pomodori € 17,00
- Se non li mangi non sei in Romagna... gli strozzapreti pasticcianti € 17,00
- La favolosa lasagna del nonno Giovanni € 17,00
- 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 rucola di campo, sale grosso e rosmarino € 26,00
- La favolosa fiorentina/costata "Marchigiana" da pascolo cotta sui carboni ardenti hg. € 7,50/7,00
- New** - Un salto in Toscana con la fiorentina/costata di **CHIANINA** alla brace hg. € 9,00
- Il prelibatissimo spiedone "Sburoun" di carne assortita e verdure di stagione cotto sui carboni ardenti € 26,00
- Lo Chateaubriand di vitello alla romagnola (≈ 1,2 kg) € 80,00
- La vera "cutolèta" di vitello alla milanese con osso (≈ 500 gr) € 26,00

Si ricorda alla gentile clientela che in caso di scarsa reperibilità
informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano

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

- New** - Le pregiate Ostriche del Gargano, depurate naturalmente in un'oasi di mare protetto, tra la Riserva Naturale e il Parco Nazionale del Gargano 6pz € 35,00
- La degustazione di crudo di pesce - tonno, scampi, ostriche, gambero rosso, capasanta, salmone e branzino (i prodotti possono variare in base alla disponibilità del mercato) € 49,00
- I tre tonni: tartare con dadolata di mango, carpaccio con senape e burrata e tataki con salsa di soia € 28,00
- New** - Il carpaccio di salmone affumicato, tartare di mango e crema di avocado e lime su pane nero ai cereali € 20,00
- New** - I favolosi gamberoni avvolti in crosta kataifi e serviti con salse esotiche € 20,00
- 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 schiacciata di patate al limone € 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 crostini di pane caldo € 26,00

Le paste fatte al mattarello e le minestre genuine di una volta (Noi facciamo tutto al momento... è possibile ordinare max 3 tipologie per tavolo)

- New** - Sua maestà l'aragosta di Sant'Elena, tagliolino fatto a mano, pomodorini e basilico € 38,00
- New** - Cattivo cattivo cattivo: il fusillone all'amatriciana di gamberi e guanciale leggermente piccante € 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
- Lo spaghetti alle vongole poveracce di Rimini € 20,00
- New** - I deliziosi gnocchi di patate alla parmigiana con gamberi e melanzane, pomodorini piccanti e mozzarella filante € 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 € 26,00
- La tradizionale rustida di sardoncini scottadito con rucola di campo € 20,00
- Il lingotto di salmone norvegese con le sue gustose salse € 22,00

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

