

Menù degustazione per assaporare le creazioni della nostra cucina

- Bresaola di tonno con insalatina di carciofi violetti, dressing alla colatura di alici e tuorlo marinato
- Chitarra "scoglio rosso" con frutti di mare
- Filetto di branzino al forno su crema di patate allo zafferano, cavolo nero croccante e fonduta di parmigiano Vacche Rosse
- Dolce o sorbetto

ANTIPASTI

Bresaola di tonno con insalatina di carciofi violetti, dressing alla colatura di alici e tuorlo marinato

Sgombro arrostito al forno sulla nostra giardiniera di verdure invernali, salsa aioli e finocchietto

Calamari gratinati su spuma di canellini, olio al rosmarino e prosciutto croccante

Polpo arrostito alla griglia glassato con soia e miele su crema di carote e zenzero, creme fraiche e mandorle a scaglie

CRUDITA'

Sashimi di tonno ai due sesami con gocce di salsa ponzu

Spigola con julienne di carciofi violetti e bottarga di muggine

Ricciola con pera, Scoparolo e miele

Gamberi rossi con gocce di estratto di melograno, sale Dolce di Cervia e briciole di cioccolato fondente

Scampi "**Porcupine**" con dadolata di mango e gel di passion fruit

Il crudo come degustazione - tre crudità -

Il crudo come degustazione - quattro crudità -

Il crudo come degustazione - cinque crudità -

TARTARE

Tartare di tonno con uova di quaglia e foie gras

Battuta di gamberi rossi con sedano, mela verde e gocce di Yogurt

Tartare di ricciola con piccoli capperi, gel di clementini e olive taggiasche essicate

PRIMI

Spaghetti "**Pastificio Cocco**" alle vongole

Risotto "**Azienda Acquerello**" con baccalà cotto a bassa temperatura, vongoline, crema di barbabietola e fonduta di pecorino

Chitarra "**scoglio rosso**" con frutti di mare

Passatelli asciutti con capesante scottate, formaggio di fossa di Sogliano, limone candito

"**Cappelletti al mare**" cappelletti ripieni di gamberi con cozze sgusciate, crema di cavolfiore, cime di rapa e briciole di pane croccante

SECONDI

Filetto di branzino al forno su crema di patate allo zafferano, cavolo nero croccante e fonduta di parmigiano Vacche Rosse

Dentice CBT su crema di cavolfiore, scaloppa di foie gras (marinato al miso e birra) scottato, pan brioche croccante e olio all'erba cipollina

Tonno alla griglia in crosta di pistacchio, purea di cannellini all'olio extra vergine, insalatina di scalogno di Romagna in agrodolce e riduzione di balsamico

Il fritto

Grigliata mista con Sardoncini scottadito

Grigliata di crostacei

Catalana di crostacei con

Orate, branzini, rombi alla griglia e/o al sale dolce di Cervia

Orate, branzini, rombi al forno

PER I PIU' PICCOLI

Pasta o strozzapreti al pomodoro

Pasta o strozzapreti al ragù

Cotoletta con patatine fritte

SENZA GLUTINE

Bresaola di tonno con insalatina di carciofi violetti, dressing alla colatura di alici e tuorlo marinato

Risotto **"Azienda Acquerello"** con baccalà cotto a bassa temperatura, vongoline, crema di barbabietola e fonduta di pecorino

Filetto di branzino al forno su crema di patate allo zafferano e fonduta di parmigiano Vacche Rosse

DOLCI

"Bombardino marittimo" semisfera al cioccolato fondente ripiena di semifreddo allo zabaione, stroisel alle mandorle con chantilly al mascarpone profumata alla vaniglia e spolverata di cacao

"Romagna bella e solatia..." pera di Romagna cotta a bassa temperatura profumata alle spezie invernali, riduzione di Sangiovese, cremoso all'olio extra vergine e cioccolato bianco, piccoli ribes e gelato ai frutti di bosco

"La nuvola in cielo" bignè craqueline ripieno di pralinato al pistacchio e sale Dolce di Cervia gelato al pistacchio geleè al lampone e salsa leggera al cioccolato fondente

"La storica si veste d'inverno" bavarese alla vaniglia con cuore di mele Golden, uvetta sultanina e pinoli, briciole di crumble alle mandorle, coulis al melograno, gelato al gusto di cannella e sciroppo d'acero