

Trattoria di mare..... cucina facile con gusto



Curiosità e scoperta: ENCANTO Gin Tonic
L'inizio del viaggio

Per introdurvi alla nostra cucina, vi proponiamo due modi opposti e complementari di interpretare l'aperitivo italiano, giocando con sfumature saline uniche.

- **Gin Dr. Mason** – il morbido Balsamico – 10

Il distillato di ispirazione farmaceutica, morbido e rotondo.

Le note agrumate e l'abbraccio dolce della **fava Tonka** incontrano il finale sapido della **salicornia** lagunare.

Per chi cerca un inizio avvolgente e raffinato

- **Gin Primo** – Il carattere di Romagna – 10

Una proposta secca, potente e splendidamente territoriale.

Il ginepro si unisce alle note erbacee di lavanda e santolina, esaltate dal pizzico magnetico del **Sale di Cervia** e dell'**Erba Luigia**

Perfetto per gli amanti del sorso pulito, verticale e deciso

I Gin Tonic sono abbinati a tonica **DANDY zero zuccheri** per esaltare le botaniche dei distillati

Ci sono piatti che superano le mode e il tempo.
I nostri classici: Tre Primi Diventati Icona.

Grani

Cappelletti, fonduta al parmigiano, **crudité di gamberi rosa**, schizzi di tartufo nero. (8-10-9-14)

Tagliolini al nero, AOP, **calamari**, **cannolicchi**, pistacchi, katsuobushi. (1-7-8-10-11)

Tortelli di **Ricciola**, stracciatella, **gamberi** e bottarga. (8-10-9-14)



"tra curiosità, confort, materia nobile e sguardi moderni"

Crudi

- *"un gioco di freschezza e consistenze che richiama l'estetica di un fiore sbocciato".* (11)

Sashimi di **Tonno Rosso**, delicati petali di Cetriolo dolce in osmosi, Maracuja, Bloody Mary.

- *Il nostro intramontabile classico*

Carpaccio di **Ricciola**, datterino verde, marasche, yogurt, nocciole, fumo in cloche. (1-11-14)

- *Territorio senza limiti*

Tartare di **Gamberi rosa**, pinoli fumé, pesca, alghe, estratto di pesca tabacchiera (1-9)

- *Il richiamo del mare*

Mare a nudo.....puro, essenziale, d'impatto.

La voce del pescatore, Il raccolto delle reti, una degustazione pulita e di classe. . (7-9-11)

Dimenticate l'ordine classico,
assaporate con lentezza e godetevi il piacere della scoperta.

Proposte

- *Un pesce semplice, sottovalutato maper palati esigenti.*

Sgombro confit, affinato in olio evo, fondente di patata al cartoccio, tropea caramellata. (1-8-11)

- *Il fuoco trasforma, il tempo intenerisce*

Polpo arrostito, crunch di cavolo cappuccio viola agrumato al lime, mandorle tostate, pimentòn. (14-8)

- *cucina della tradizione, con un tocco moderno.*

Baccalà Mantecato, essenza di datterino, tapenade di olive, salsa al basilico. (4)

- *Prelibatezza Marina, raffinato, caratterizzato da un intenso contrasto di sapori e consistenze*

Acciughe di Conservas sottosale "La Rosalita" Cantabrico, dissalate, spinate, , bagnetto verde, fichi canditi, cubi di pane dorato, gel al Campari, fior di latte. (11-14)

Sapori di Mare – Terra – Stagione

- *Un gioco estremo tra delicatezza, dolcezza e tutto il sapore del mare*

Fior fiore di **Calamari** e **funghi cardoncelli** saltati nella padella di ferro. (7-14)

- *Ricchezza e povertà*

Trancio di Ricciola, pavé di patate, teriyaki, salsa ricca mediterranea. (11)

- *I colori dell'Autunno in Adriatico*

Seppie arrostiti (Mar Adriatico Porto S. Spirito), zucca, stracchino affumicato, castagne. (14-7-1)

- *Tuna Evergreen*

Roastbeef di **tonno rosso**, salsa tonnata, stracciatella di burrata, gel ai lamponi, capperi popcorn, polvere di prezzemolo. (11-14)

All'orizzonte "La terra"

Dedicato a chi preferisce sapori dell'entroterra o desidera un'alternativa alle nostre proposte di mare

Oltre il Mare

- *Lama, un confine tra pascolo e mare*

Tartare di Manzo "**Fassona**" battuta al coltello, tonn , confettura di tropea glassata, arachidi tostate, gel di Zabov, prato verde . (3-12-14)

- *"pane e companatico" antipasto insolito*

Millefoglie di **Manzo Angus**, crackers multicereali con semi misti "house-made", yogurt greco, composta di cedri siciliani, miele di castagno, anacardi. (1-4-14)
(disponibile anche versione vegetariana)

- *Tradizione fa rima con emozione*

Cappellacci di zucca, rag  di **colombaccio**, granella di nocciole, caciocavallo. (1-2-5-8-10-14).

- *Vegetale*

Spatzle agli spinaci saltati con una crema di patate e porri, **funghi cardoncelli**, terra di olive nere, capperi disidratati, cenere di cipolla.

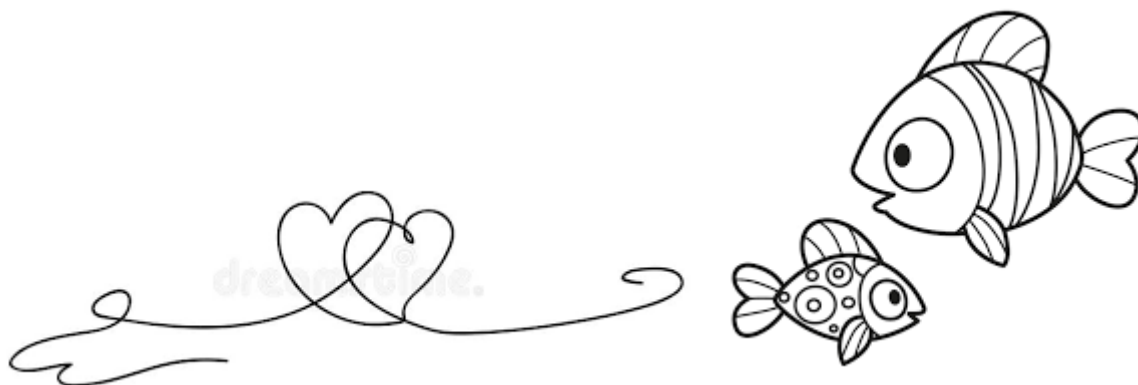
- **Amata Terra Natura Libera**

La nostra selezione settimanale di carne proveniente da Animali liberi, alimentazione 100% naturale, filiera corta, scelti nel rispetto dei ritmi della natura.

Pietanza servita con contorno in abbinamento

pesce da noi acquistato fresco per preparazioni a crudo ha subito un trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento a -20, conforme alla prescrizione del reg. CE 853/2004 allegato 3, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3

LOVE EXPERIENCE



"protagonista il mare"

*Viaggio sensoriale
un racconto fluido senza confini,
come un gioco
di 5 proposte a descrizione della cucina
(2 ant. crudi - 1 caldo - 1 primo - 1 secondo)
che si rincorrono con ritmo,
senza inizio e senza fine.
Il cibo pensato come veicolo dell'emozione,
un'occasione per passare spensierati
una serata fuori dalla costrizione del tempo*

*Per offrirvi il miglior servizio,
Il menù viene realizzato esclusivamente per l'intero tavolo per un minimo di due persone.*

(1-3-7-8-9-10-11-13-14)

euro 50,00 cad. coperto e bevande escluse

I MIGLIORI PESCI DEL NOSTRO MARE PREPARATI CON AMORE E CON UN UNICO INTENTO:
CONSERVARE INTATTO IL GUSTO DI CIO' CHE LA NATURA CI HA FORNITO PERFETTO!