

Antipasti freddi

Mare e terra

/Filetto di manzo ripieno all'aragosta, marinato con olio di oliva, succo d'arancia, scorza di limone e timo fresco, il tutto servito con un contorno di rucola e spicchi d'arancia/

34,50 EUR

Fior di mare

/Carpaccio di polpo dall'Adriatico con una marinatura all'olio di oliva, succo di limone e miele, il tutto servito con un contorno di rucola e grana padano/

33,00 EUR

Tonno affumicato

/Prosciutto affumicato di tonno con rucola, pomodorini e crema al tartufo/

32,50 EUR

Carpaccio di Terra

/Filetto di manzo accompagnato da fichi secchi e albicocche, cosparsi con salsa all'olio di oliva e buon vino, il tutto servito con un controrno di rucola fresca/

32,00 EUR

Antipasti caldi

Gamberetti e Asparagi

/ravioli fatti in casa ripieni di ricotta fresca, capesante, asparagi, gamberetti dell'Adriatico, con la crema alla erbe , salsa al tartufo e all'aragosta/

36,00 EUR

Cozze ubriache

/zuppa di cozze con cipolle, aglio, peperoncino fresco, acciuga salata, pomodorini, prezzemolo, succo di vino e limone/

33,50 EUR

Risotto "tutto bene"

/risotto ai frutti di mare con piselli gamberetti,cozze,vongole, porro, salmone, il tutto servito con crema di zafferano, Olio d'oliva e grana padano/

39,50 EUR

Tagliata "Rovigno"

/Filetto di manzo con rucola, pancetta croccante, il tutto accompagnato con salsa addensata all'aceto balsamico e tartufi/

35,00 EUR

Pesce

Polpo mascherato

/stufato di polpo con erbe tipiche del mediterraneo, vino rosso aromatizzato e pasta istriana/

41,00 EUR

Tonno in tre croste

/Tonno alla griglia in tre tipi di croste: sesamo, pistacchio e finocchio fresco con un contorno di pomodorini e un letto di crema di avocado/

44,00 EUR

Pesce in busta (all forno)

/filetto di pesce dell' Adriatico/ pasta croccante il tutto marinato con verdure alla julienne/ crema di barbabietola/ maionese d'aglio/

38,50 EUR

Orada in una carta (all forno)

/filetto di orada con patate bollite, carote alla julienne, zucchine, sedano, paprika rossa, semi di coriandolo e spumante, il tutto cotto al forno/

39,50 EUR

Tagliolini Frutti di mare

/tagliolini fatti in casa con cozze, vongole, gamberetti, pomodorini, salsa di capperi salati in umido, vino bianco, aglio, olio extra vergine di oliva/

44,00 EUR

Carne

Maiale affumicato

/medaglioni di maiale alla griglia con formaggio affumicato, pancetta croccante, crema di patate e salsa di salvia/

41,00 EUR

Beefsteak Teran

/filetto di manzo alla griglia in salsa di vino rosso e timo, gnocchi alla romana/

48,50 EUR

DRY AGE rib eye - 400 g

/dry age ribeye steak alla griglia con patate alla mediterranea, rosmarino e olio d'oliva, Burro dello chef/

55,50 EUR

Zuppe

Gazpacho

/una rinfrescante zuppa fredda fatta con pomodori locali, peperoni e cetrioli, tutti insieme in una piccola dose di gin /

13,50 EUR

Insalate

Insalata di stagione

/rucola, cetrioli, pomodorini, foglie di basilico, grana padano, condimento di olio d'oliva e limone/

13,00 EUR

Insalata caprese

/insalata di pomodori e mozzarella di bufala con pasta fatta in casa al pesto di basilico il tutto servito in un letto di rucola/

28,50 EUR

Tonno piccante

/pezzi di tonno al forno marinati nell'aceto balsamico, tartufi e chilya con pomodorini su un paniere di insalata croccante/

31,50 EUR

Desserts

Pannacotta

/con frutta di stagione e crema di vaniglia/

12,50 EUR

Crem brulle

12,50 EUR

Pane- porzione

6,50 EUR