

Antipasti di pesce

Il Crudo del Brigante

Carpaccio di Tonno, Ricciola, Branzino, Filetto di Salmone Coda Nera, Scampo, Mazzancolla e Ostrica

Degustazione di Carpacci crudi

Carpaccio di Tonno, Ricciola, Branzino, Filetto di Salmone Coda Nera

Carpaccio di Gamberi Rossi di Porto Santo Spirito

Filetti di Salmone Coda Nera affumicato a Freddo

Tartare di Tonno

Tartare di Ricciola

Ostriche

Scampi Crudi

Mazzancolla e Gambero Rosso di Fondale

Antipasto Freddo

Polipo Spinaci a Crudo e Mela Verde, Seppia Radicchio e Noci, Gamberetti su letto di Pomodori e Sale al Sedano, Carpaccio di Tonno e Pesce Spada Affumicato, Crostino di Pane ai sette Cereali con Salmone Coda Nera e Crema di Burro dalla Normandia

Insalata di Mare

Seppia, Polipo su letto di Ananas con Mango, Arancio o Pompelmo Rosa

Antipasti di Pesce Caldi

Tagliata di Spigola cotta al forno con Zucchine e Radicchio

Polipo con Purea di Patate

Mazzancolle al sale grosso

Vongole alla Marinara

****Cozze Palombare***

**** Secondo Disponibilità***

Si segnala ai signori clienti che in questo esercizio, fermo l'applicazione conseguente dei prezzi, si servono carni, e pesci, crostacei, molluschi, ortofruttili: freschi, surgelati, e/o congelati; es. Patatine fritte, gamberi ecc., con riferimento sia eventuali richieste specifiche dei clienti stessi, sia alle esigenze di organizzazione aziendale, sia alle condizioni di offerta e di reperibilità dei generi di mercato.

Inoltre il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, in conformità del Reg. CE 853/2001 (allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3").

Legge 21 marzo 2005 n. 55 su richiesta del cliente abbiamo a disposizione il sale arricchito di iodio.

Primi Piatti di Pesce

"al Mattarello"

****Lindroccioli al Coccio (Spaghetto fatto in Casa)***

Vongole, Calamari, Gamberetti e Pomodorini Freschi (Cozze secondo disponibilità)

****Fazzoletti con Zucchine Gamberi e Vongole o al Salmone***

(Ripieni di Polpa di Aragosta, Ricotta Fresca, Aglio, Prezzemolo)

****Strozzapreti al Pesto fatto in Casa e Gamberetti***

Risotto alla Marinara con Sughetto Rosso (min. 2 persone)

"al Grano Duro"

Spaghetti Mancini Vongole e Bottarga di Muggine

Paccheri al Tonno Fresco con Pomodorino Capperi e olive

Paccheri o *Lindroccioli al Grillo (min. 2 persone)

****Nota bene con asterisco = Pasta all'uovo***

Tutti i tipi di pasta vengono cotte nel bollitore, quindi non adatto a persone intolleranti a farine e uova (**Celiache**)

Si segnala ai signori clienti che in questo esercizio, fermo l'applicazione conseguente dei prezzi, si servono carni, e pesci, crostacei, molluschi, ortofrutticoli: freschi, surgelati, e/o congelati; es. Patatine fritte, gamberi ecc., con riferimento sia eventuali richieste specifiche dei clienti stessi, sia alle esigenze di organizzazione aziendale, sia alle condizioni di offerta e di reperibilità dei generi di mercato.

Inoltre il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, in conformità del Reg. CE 853/2001 (allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3").

Legge 21 marzo 2005 n. 55 su richiesta del cliente abbiamo a disposizione il sale arricchito di iodio.

Secondi Piatti di Pesce

"alla brace con carbone di legna"

Grigliata mista al Carbone di Legna per 1 persona

Spiedino di Gamberi, Calamaro, Sogliola, Scampo, Mazzancolla, Sardoncino

Grigliata mista al Carbone di Legna

2 Spiedini di Gamberi, 2 Spiedini di Calamari 2 Sogliola 2 Scampi 2 Mazzancolla 1 Branzino, Sardoncino

Spiedini misti

Fritto Mare Monti

(ZUCCHINE CAROTE CALAMARI GAMBERI FARINA OLIO DI SEMI DI GIRASOLI)

Sautè dello Chef

*Guazzetto con Pomodorini, Vongole, Scampi, Mazzancolle, Calamari, Gamberi *(Cozze) con bruschetta*

Rombo al Forno con Patate, Olive e Pomodorini

Spigola 1200/1600 al Forno con Patate, Olive e Pomodorini

Branzino 800/1000 al Forno con Patate, Olive e Pomodorini

Crostacei alla Griglia, Scampi e Mazzancolle

Crostacei alla Griglia, Grillo, Scampi e Mazzancolle

Crostacei alla Griglia, Grillo, Scampi e Mazzancolle

Contorni

Insalata di Stagione

Verdure cotte

Verdure alla Griglia

Verdure Fritte

CON OLIO DI SEMI DI GIRASOLE ZUCCHINE CAROTE MELANZANE FARINA

Patate al Forno Fritte CON OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

Si segnala ai signori clienti che in questo esercizio, fermo l'applicazione conseguente dei prezzi, si servono carni, e pesci, crostacei, molluschi, ortofruttili: freschi, surgelati, e/o congelati; es. Patatine fritte, gamberi ecc., con riferimento sia eventuali richieste specifiche dei clienti stessi, sia alle esigenze di organizzazione aziendale, sia alle condizioni di offerta e di reperibilità dei generi di mercato.

Inoltre il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, in conformità del Reg. CE 853/2001 (allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3").

Legge 21 marzo 2005 n. 55 su richiesta del cliente abbiamo a disposizione il sale arricchito di iodio.

*** = secondo disponibilità**

Proposte di Carne

Degustazione di Salumi

Degustazione di Formaggi

Patanegra " Jabugo 5j "

Frittata con Cipollina e Verdure

Primi Piatti

****Cappelletti di Modena***

(Ripieno di carne di suino, Prosciutto Crudo, Mortadella, Parmiggiano Reggiano e Noce Moscata)

**** Tagliatelle al Ragù***

**** Tagliatella con Funghi Porcini***

**** Tortelli al Fossa con Pomodorini freschi e scaglie di Fossa***

(Ripieno di Ricotta mista fresca, Pecorino di Fossa, Noce Moscata)

**** Lindroccioli al Filetto***

(Spaghetto fatto in casa con Filetto di Manzo tagliato a Coltello e Ragù)

Lindroccioli alla Carbonara

(Spaghetto fatto in casa con Salsiccia, Pancetta, Uova e Grana

****Nota bene con asterisco = Pasta all'uovo***

Tutti i tipi di pasta vengono cotte nel bollitore, quindi non adatto a persone intolleranti a farine e uova (Celiache)

Si segnala ai signori clienti che in questo esercizio, fermo l'applicazione conseguente dei prezzi, si servono carni, e pesci, crostacei, molluschi, ortofruttilicoli: freschi, surgelati, e/o congelati; es. Patatine fritte, gamberi ecc., con riferimento sia eventuali richieste specifiche dei clienti stessi, sia alle esigenze di organizzazione aziendale, sia alle condizioni di offerta e di reperibilità dei generi di mercato.

Inoltre il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, in conformità del Reg. CE 853/2001 (allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3").

Legge 21 marzo 2005 n. 55 su richiesta del cliente abbiamo a disposizione il sale arricchito di iodio.

Secondi Piatti di Carne

"alla brace con carbone di legna"

Fiorentina del Montefeltro

Tagliata Sale e Rosmarino

Tagliata con Rucola, Grana e Pendolini

Tagliata con Funghi Porcini

Filetto alla Griglia

Filetto alla Voronoff

(Panna senape, cognac, vorcestershire sauce flambè)

Filetto al Pepe Verde

(Panna, cognac, vorcestershire sauce, pepe verde flambè)

Scortichino

(Straccetti di filetto di angus irlandese con rucola, radicchio, pomodorini, porcini e aceto balsamico)

Agnello del Montefeltro

Agnello fritto del Montefeltro

(Pane grattugiato uova farina olio di semi di girasoli)

Cotoletta di Filetto alla Milanese

(Pane grattugiato uova farina olio di semi di girasoli)

Si segnala ai signori clienti che in questo esercizio, fermo l'applicazione conseguente dei prezzi, si servono carni, e pesci, crostacei, molluschi, ortofruttili: freschi, surgelati, e/o congelati; es. Patatine fritte, gamberi ecc., con riferimento sia eventuali richieste specifiche dei clienti stessi, sia alle esigenze di organizzazione aziendale, sia alle condizioni di offerta e di reperibilità dei generi di mercato.

Inoltre il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, in conformità del Reg. CE 853/2001 (allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3").

Legge 21 marzo 2005 n. 55 su richiesta del cliente abbiamo a disposizione il sale arricchito di iodio.

ATTENZIONE I DOLCI NON SONO ADATTI PER CELIACI

I Nostri Dolci

Crema di Mascarpone in Cialda Croccante

Farciture: nutella, nocciole

Scaglie di cioccolato

Cremino: Gianduia e Nocciola

Crema Catalana Flambata

Zuppa Inglese

Profitterol al Cioccolato Fondente

Profitterol al Cioccolato Fondente con Rhum Zacapa 23

Degustazione di Bon Bon gelato

Frutta Gelato dalla costiera Amalfitana

Semifreddo Ricotta e Pere

Ananas Fresca

Sorbetto Limone

Sorbetto Caffè

Bevande

Vini a Mescita: Secondo la vostra scelta

Acqua Minerale

Caffè, Orzo, Deca

Coperto: Pane fatto in casa e Piadina

Si segnala ai signori clienti che in questo esercizio, fermo l'applicazione conseguente dei prezzi, si servono carni, e pesci, crostacei, molluschi, ortofruttili: freschi, surgelati, e/o congelati; es. Patatine fritte, gamberi ecc., con riferimento sia eventuali richieste specifiche dei clienti stessi, sia alle esigenze di organizzazione aziendale, sia alle condizioni di offerta e di reperibilità dei generi di mercato.

Inoltre il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, in conformità del Reg. CE 853/2001 (allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3").

Legge 21 marzo 2005 n. 55 su richiesta del cliente abbiamo a disposizione il sale arricchito di iodio.

Distillati

Rhum dalla Martinica

Clément Vsop

Rhum dal Guatemala

Ron Zacapa xo

Ron Zacapa 23 anni etichetta negra

Whisky

Lagavullin 16 anni

Oban 14 anni

Talisker 10 anni

Laphroaig 10 anni

Caolila

Ardbeg 10 anni Islay single malt

Grappe Riserva

Evo, Evo fumo,

Grappa di Sassicaia "Poli"

Sarpa "Poli"

Grappa storica nera "Domenis"

Distillati Francesi

Dartilongue 1990 Bas Armagnac

Francois Peyrot Cognac alle Pere Williams

Calvados Chateau du Brueil 12 anni riserva

Brandy Spagnoli

Carlos I

Cardenal Mendoza