

ANTIPASTI – APPETIZERS

Tagliere di Salumi Tipici con Piada Romagnola e stracchino Platter of local cold cut with "piada Romagnola" and Stracchino cheese	10€
Flan di mortadella con cialda di parmigiano Reggiano e nota di balsamico di Modena Mortadella flan with parmesan wafer and Modena balsamic vinegar	10€
Selezione di carpacci (polipo, salmone, spada) con misticanza croccante e citronette tiepida al limone Mix of fish carpaccios (octopus, salmon, swordfish) with crispy salad and warm lemon citronette sauce	12€
Millefoglie di Melanzane con Bufala, Pomodorini e Pesto di Rucola Aubergines puff pastry with Mozzarella di bufala, fresh tomatoes and arugola	9€
Rosa di San Daniele con pesto di noci e triangoli di pane integrale grigliato San Daniele ham with walnuts pesto sauce and grilled whole bread	10€

PRIMI PIATTI – PASTA (FIRST PLATES)

Cappello del Prete** alla ricotta con filetti di pomodori freschi e pesto di basilico "Cappello del Prete" stuffed pasta of ricotta cheese, with slices of fresh tomatoes and basil sauce	10€
Tortellini Classici** (al ragù, in brodo, goccia d'oro) Homemade classic "Tortellini" (meat sauce, in stock, saffron and cream)	12€
Quadroni di patata** con speck, radicchio e porri brasati "Quadroni" stuffed pasta of potatoes with speck ham and braised leeks	10€
Tagliolino all'uovo con dadolata di spada**, pomodorini e pesto di olive nere taggiasche "Tagliolino" egg pasta with diced swordfish, tomatoes and dark olive from Taggia sauce	12€
Fusilli integrali con chiffonade di verdure di stagione e scaglie di pecorino Whole "fusilli" pasta with slices of vegetables in season and Pecorino cheese shavings	8€
Risotto mantecato al limone con triglie** scottate al timo "Risotto" lemon creamed with browned mullet and thyme	12€

SECONDI PIATTI – SECOND COURSE

Turbante di filetto d'orata** con pomodorini, patate, olive, capperi e menta fresca Sea bream filet roll with fresh tomatoes, potatoes, olives, capers and fresh mint	18€
Spiedino di salmone in crosta di sesamo con valeriana e lime Salmon kebab in sesam breading with valerian salad and lime	15€
Costata di manzo al sale grosso di Cervia con verdure grigliate di stagione Rib roast with Cervia sea salt and grilled vegetables	20€
Millefoglie di angus con pane carasau e **spinaci saltati all'agro "Angus" meat puff pastry with carasau bread and sauteed sour spinachs	17€

CONTORNI – SIDE DISHES

Insalata radicchio e agrumi Chicory with citrus	5€
Insalata mista Mixed salad	5€
Patate al forno Baked potatoes	5€
Verdure grigliate/bollite Grilled/boiled vegetables	6€
**Patate fritte French fries	5€

DOLCI – DESSERTS

Dessert artigianali	(Homemade dessert)	5€
Insalata di frutta	(Fresh fruits)	5€
Coppa di gelato	(Icecream cup)	4€
Bottiglia acqua 0,75 (naturale – gasata)	(Bottle of Natural – Sparkling Water)	2,5€
Calice di vino	(Glass Wine)	5€
Calice di vino Superiore	(Superior wine cup)	7€

Coperto € 2.50 / Cover charge € 2.50 – (**) prodotti surgelati/(**) frozen food

(*) piatti inclusi nel servizio 24hrs / (*) dishes available in the 24h service

Orario ristorante dalle 12:30 alle 14:30 e dalle 19:30 alle 22:30 / The restaurant is open from 12:30 a.m. to 2:30 p.m. and from 7:30 p.m. to 10:30 p.m.