



• MENU •

RESTAURANT  
X



EST. 2001  
VILLAGE



ANTIPASTI



- Cozze alla marinara 12
- Gamberi in tempura con salsa agrodolce\* 14
- Carpaccio di pesce spada affumicato con mousse di melanzane e menta 15
- Tartare di tonno con sorbetto al pomodoro e fiori di capperi 15
- Panzanella di mare con cetriolo, stracciatella di bufala e pomodorini\* 14
- Sgombro marinato scalogno amaranto soja\* 14
- Le ostriche (cad.) 6
- Antipasto misto di mare\* 19

SECONDI

- Fritto misto con verdure croccanti \* 18
- Tagliata di tonno con finocchio croccante e maionese alle acciughe 18
- Spiedoni di gamberi e seppioline con melanzana arrosto \* 18
- Polpo alla piastra con olio al timo, paprika, crema di patate e verdure saltate\* 20
- Calamaro alla griglia con salsa bernese e maionese al basilico\* 18
- Guancia di maiale brasata a bassa temperatura con indivia alla piastra 16

PRIMI



- Gnocchetti con crema di zucchine e cappasanta scottata 16
- Tagliatelle al nero di seppia con stracciatella di bufala, tartare di gamberi e pistacchio\* 16
- Strozzapreti salsa di datterino giallo e alici di lampara \* 16
- Tonnarelli con vongole e bottarga 18
- Riso al salto, zafferano, squacquerone e calamaretti spillo 16
- Paccheri alla scogliera \* 15
- Cappelletti al ragù di mora romagnola 14

CONTORNI



- Chips di patate 5
- Insalata mista 5

DOLCI

- Semifreddo al pistacchio 6
- Crema brulè ai frutti di bosco 6
- Sfogliatina crema chantilly e fragole 6
- Gelato al caramello salato e arachidi caramellate 6
- Tartufo affogato al caffè 5
- Sorbetto del giorno 5

Pasta, pane e dolci fatti in casa

Coperto e Servizio 2,5

\* Solo in caso di non reperibilità di prodotto fresco verrà utilizzato il surgelato. Il pesce destinato a essere consumato crudo è trattato con bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/04, ovvero abbattuto per almeno 24 ore a temperatura non superiore a -20°. Per info su allergeni ed intolleranze rivolgersi al nostro personale