



• MENU •

RESTAURANT
X



EST. 2001
VILLAGE

CUCINA



| | | | |
|--|----|---|----|
| Ostriche (al pz.) | 5 | Fritto misto con maionese alle ostriche * | 20 |
| Seppia con crema di melanzane, verdure di stagione* | 14 | Cubo di tonno in crosta, mousseline di patate e funghi champignon | 18 |
| Zuppa di riso integrale, brodo di cipolla, soja e calamaro scottato* | 14 | Polpo alla piastra pesto di rucola, cavolo nero e polvere di olive* | 20 |
| Tartare di tonno, pappa al pomodoro lime e basilico* | 15 | | |
| Gamberi in tempura con crema di peperoni | 15 | Chips di patate | 5 |
| Spaghettoni emulsione di cannolicchi e tartare di ostriche* | 19 | | |
| Passatelli vongole e bottarga | 18 | DALLA PASTICCERIA | |
| Tagliolini con crudo di gamberi rosa e la loro bisque * | 16 | Panna cotta con fragole | 6 |
| Cappelletti al ragù di mora romagnola | 14 | Torta tenerina con crema chantilly | 6 |
| | | Cheesecake ai frutti rossi | 6 |



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