



• MENU •

RESTAURANT
X



EST. 2001
VILLAGE



CUCINA



Ostriche (al pz.)	5	Fritto misto con maionese alle ostriche* (1-2-4-6)	20
Baccalà mantecato rapa rossa e nocciole	14	Cubo di tonno in crosta, mousseline di patate e funghi champignon (1-2-3-6)	18
Antipasto misto di mare (1-2-3-4-5-6)	19	Polpo alla piastra pesto di rucola e cavolo nero* (6)	20
Tartare di tonno, pappa al pomodoro lime e basilico* (1-6)	15	Crostacei alla catalana	25
Gamberi in tempura con crema di peperoni (1-2-6)	15	Guancia di manzo con rapa rossa e verdure saltate	18
Spaghettoni emulsione di cannolicchi e tartare di ostriche* (1-6-2-4)	19	Chips di patate (8)	5
Passatelli vongole e bottarga (1-2-3-4-6)	18	Insalata mista	5
Tagliolini con crudo di gamberi rosa e la loro bisque* (1-2-4-8)	16	DALLA PASTICCERIA	
Cappelletti al ragù di mora romagnola (1-2-3-8)	14	Panna cotta agli agrumi (3)	6
Cappellacci polpo e spinaci (1-2-3-6)	19	Sorbetto alla maracuja	5
		Crema catalana	6
		Tortelletta cioccolato bianco e 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 24 ore a temperatura non superiore a -20°. Per info su allergeni ed intolleranze rivolgersi al nostro personale