

Antipasti | Hors-d'oeuvre

<p>Il nostro crudo Carpaccio di gambero rosa, ostrica, mazzancolle nostrane, scampo, gambero rosso, sashimi di tonno, sashimi di salmone, carpaccio di baccalà, carpaccio di ricciola al lampone Assorted raw Adriatic fish Shrimp carpaccio, oyster, scampi, tuna sashimi, salmon sashimi, cod carpaccio, amberjack carpaccio</p>	45,00
<p>Tartare di tonno, dashi di spugnone e pesca Tuna fish tartare with mushrooms and peach</p>	22,00
<p>Capasanta e parmigiana di melanzane Grated scallop with aubergines</p>	22,00
<p>Pithivier di ricciola, spinacino e lampone Baked amberjack-fish tartare en croute</p>	20,00
<p>Battuta di manzo con caviale d'aringa, cipolla rossa e cicoria Raw beef tartare with anchovies onions and chicory</p>	20,00
<p>Pomodoro in consistenze, parmigiano e basilico Tomato gel with parmesan and basil</p>	18,00

Primi piatti | First courses

<p>Cappelletti d'astice arrosto con soffice di lemongrass Small black ravioli with lobster sauce</p>	22,00
<p>Pappardella ripiena di cernia con salsa di susine rosse Stone bass fish ravioli with plums sauce</p>	22,00
<p>Risotto Carnaroli riserva "San Massimo" con bisque di scampi e salicornia Rice (Risotto) with scampi and sea asparagus</p>	20,00
<p>Fusillone "Metodo Massi" con seppia, carote e limone di Sorrento Macaroni with cuttlefish, carrots and lime</p>	20,00
<p>Gnocchi ripieni con filetto di vitello, stridoli e salsa bruna Stuffed potatoes dumplings with veal and brown sauce</p>	18,00
<p>Spaghetti Benedetto Cavalieri con squacquerone, zucchine, fiori di zucca e pane alla paprika affumicata Spaghetti with cheese, zucchinis and crispy bread with paprika</p>	18,00

Secondi piatti | Main courses

Incontro di crostacei con vegetali in consistenze Assorted crustaceans with fine vegetables 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, 12, 13, 14	60,00
Pescato del Giorno Ogni giorno selezioniamo il miglior pescato del mercato per proporvi una scelta esclusiva fuori menù, disponibile fino ad esaurimento. <i>Su richiesta, il pescato può essere preparato secondo diverse modalità di cottura: al forno alla Mediterranea, alla griglia o al sale grosso di Cervia.</i> We handpick the finest catch of the day from the market to offer you an exclusive off-menu selection, available while supplies last. <i>Available on request with different cooking styles: Mediterranean-style oven baked, grilled or baked in a Cervia sea salt crust.</i> 5,9	9,00 all'etto
Spigola, foie gras e amarene Roast seabass filet with foie gras and cherries 2, 3, 5, 6, 7, 13	25,00
Spiedino di mazzancolle con turbante di orata e alici Grilled prawns brochette with anchovies and gilt-head fish 2, 4, 5, 8, 9, 14	23,00
Maialino, tarallo, chutney d'albicocca e peperone Roast medallions of pork with peppers and apricots sauce 1, 2, 9, 12, 13	20,00
Uovo cotto a 52°C, con cicoria, spuma di Parmigiano Reggiano e tartufo estivo Baked eggs with Parmesan cheese, black truffles and chicory 1, 2, 3, 7, 9, 11, 13	18,00

Dolci | Desserts

Mousse alla combava con crumble d'olio evo Combava custard mousse with olive oil crumble 2, 7, 9	10,00
Financier alla nocciola con gelato al mango Hazelnut cake with mango ice cream 1, 2, 3, 13	10,00
Desiderio nascosto Tiramisù Atlantic style 2, 3, 5, 9, 13	12,00
Namelaka alla vaniglia, frutti di bosco e spugna al tea Matcha Vanilla cream with wild fruits and sponge matcha tea 2, 3, 5, 9, 13	12,00
Il mare al Green Lime ice parfait with pink pepper 3, 5, 7, 9, 13	12,00