

## *Antipasti di Pesce Freddi*

---

### **GRAN DEGUSTAZIONE IL "PIRATA"**

Il nostro percorso completo | 19.5

### **PANZANELLA DI MARE (1,2,4,9,12,14)**

Insalatina di Mare, Sedano, Cipolla Rossa, Pomodoro | 15

### **TARTARE DI TONNO (\*\*,4)**

Gazpacho di Avocado, Frise' | 16

### **INSALATA DI SEPIE E GAMBERI (4,14)**

Con Verdurine Croccanti | 13

### **SALMONE MARINATO ALLA BARBABIETOLA (\*\*,4)**

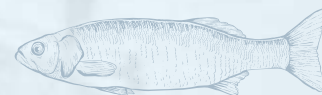
Arancia e Germogli | 13

### **SARDONCINI MARINATI (\*\*,1,12)**

Con Cipolla Rossa Di Tropea e Pendolini | 12

### **BACCALÀ MANTECATO (\*,1,4,7)**

Con Olive Leccino e Crostino | 11



## *Antipasti di Pesce Caldi*

---

### **GRATINATI MISTI (\*,1,2,4,14)**

Capésante, Cozze e Canestrelli | 17

### **CROCCHETTE DI PESCE BIANCO (\*,1,3,4,7,14)**

Maionese Al Prezzemolo | 13

### **SAUTÉ DI COZZE E VONGOLE | 13 (1,12,14)**

### **COZZE ALLA MARINARA | 11 (1,12,14)**

### **COZZE ALLA TARANTINA | 13 (1,12,14)**

### **POLPO ALLA LUCIANA (\*,1,9,12,14)**

Spuma di patate, Croccante di Pomodoro | 12



## Antipasti di Carne

---

PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA PUGLIESE | 14 (7,12)

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI CON PIADINA | 14 (1,7,12)

PROSCIUTTO CRUDO E MELONE | 12 (12)



## Primi di Pesce

---

**CHITARRINE AL PESTO DI BASILICO | 17 (\*\*,1,2,3,8,\*)**

Tartare di gamberi, Nocciole e Straciatella

**PASSATELLI CON PESTO DI AGRUMI (\*1,2,3,8,9,12,14)**

Gamberi, Vongole, Polvere di Limone e Zenzero | 15

**CAMELLE DI ORATA (\*1,2,3,4,7,12,9)**

Salsa di Gamberi, Panna e Pesto di Rucola | 17

**TAGLIOLINI AL PROFUMO DI MARE (\*1,2,3,4,9,12,14)**

Datterino, Branzino, Vongole, Cozze, Calamari, Gamberi | 15

**STROZZAPRETI ALLA PIRATA (\*1,2,4,9,14)**

Cozze, Vongole, Crostacei, Salsa di Pomodoro | 13

**MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA DI PESCE (\*1,2,3,4,9,14)**

Gamberi, Calamari, Tuorlo d'Uovo | 14

**SPAGHETTI ALLE VONGOLE DELL'ADRIATICO | 13 (1,4,12,14)**

**RISOTTO ALLA MARINARA (\*2,4,7,9,12,14)**

Misto di Pesce e Crostacei, Pomodoro, Prezzemolata (Min. 2 Pers.)  
cad | 15



## Primi di Carne

---

TORTELLI CON CREMA DI PARMIGGIANO REGGIANO | 14 (1,3,7)

LASAGNE ALLA ROMAGNOLA | 13 (1,3,9,12)

TAGLIATELLE AL RAGÙ | 12 (1,3,9,12)

STROZZAPRETI O TORTELLINI PASTICCIATI | 12 (1,3,7,9,12)



## Secondi di Pesce

---

### BRANZINO ALLA BRACE (\*1,4)

Con Rucola e Pendolini | 17



### GRIGLIATA MISTA DI PESCE ALLA BRACE | 25 (\*1,2,4,14)

### FRITTO MISTO (\*,1,2,4,14)

Gamberi, Calamari, Sardoncini, Verdurine | 18



### BISTECCA DI TONNO (\*,4)

Pomodoro, Olive, Capperi | 19

### SPIEDINI MISTI (\*,1,2,14)

Gamberi e Calamari | 14

### GRIGLIATA DI SARDONCINI (\*,1,4)

Con Piadina | 12

## Secondi di Carne

---

### TAGLIATA DI MANZO

Rucola, Pendolini e Grana | 24



### TAGLIATA DI MANZO

Sale Grosso e Rosmarino | 22

### COTOLETTA ALLA MILANESE (1,3,7)

Con Patate Fritte | 14

## Contorni e Insalate

---

### VERDURE ALLA GRIGLIA | 5

(Zucchine, Melanzane, Peperoni)



### CAPONATA ESTIVA | 5 (9)

Melanzane in Agrodolce

Olive, Capperi e Basilico

### PATATE FRITTE | 5 (\*,1)

### INSALATA MISTA | 5

### NIZZARDA ADRIATICA | 12 (3,4,7)

Insalata Mista, Olive, Tonno, Mais, Uovo, Mozzarella

### CAPRESE | 10 (7)

Pomodoro Fresco, Mozzarella di Bufala, Basilico



## PIZZA DAL MOLINO GROSSI

Pizze autentiche con farine locali Molino Grossi: filiera corta e passione romagnola

### Le Rosse

---

#### **Napoletana (1,4)**

(Acciughe e origano) | 7

#### **Frutti di Mare (\*,1,2,4,7,14)**

(Calamari, gamberetti, cozze, vongole e aglio) | 13

### Le Bianche

---

#### **Fornarina (1)**

(Olio, rosmarino e sale grosso) | 3

#### **La Baciata (1,7,8)**

(Mortadella IGP, Burrata e Pistacchi) | 15

#### **Jack Sparrow (1,7)**

(Porcini, salsiccia e scaglie di Grana) | 12

#### **Luvaria (1,7)**

(Mozzarella di Bufala, pendolini, rucola, Crudo e Grana) | 11

#### **4 Formaggi (1,7)**

(Mozzarella, Parmigiano, Fontina, Gorgonzola) | 10

### Le Speciali con Base di Pomodoro e Mozzarella

---

#### **Pirata (1,7)**

(Cotto, salsiccia, salame piccante, carciofini e olive) | 13

#### **Gamberi e Pendolini (1,2,7)**

(Con Grana e Rucola) | 11

#### **Tirolese (1,7,8)**

(Radicchio, gorgonzola, noci e speck) | 11

#### **Parmigiana (1,7)**

(Melanzane, Grana e prosciutto cotto) | 9

#### **Valtellina (1,7)**

(Bresaola, rucola e scaglie di Grana) | 12

#### **Regina Margherita (1,7)**

(Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico) | 10



## *Le Classiche* con Base di Pomodoro e Mozzarella

---

**Margherita** | 7 (1,7)

**Crudo e Rucola** | 10 (1,7)

**Funghi** | 7 (1,7)

**Funghi e Salsiccia** | 8 (1,7)

**Tonno e Cipolla** | 9 (1,4,7)

**Wurstel e Patate Fritte** | 10 (1,7)

**Diavola (Salame piccante)** | 9 (1,7)

**Marinara (1)**

(Aglio, origano e prezzemolo) | 6

**Romana (1,4)**

(Acciughe, capperi e origano) | 7

**4 Stagioni (1,7)**

(Cotto, funghi, carciofini e olive) | 10

**Capricciosa (1,7)**

(Cotto, funghi e carciofini) | 9

**Calzone Classico (1,7)**

(Prosciutto cotto e Ricotta) | 9

**Vegetariana (1,7)**

(Misto di verdure grigliate) | 8



## *Le Nostre Piadine*

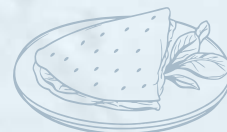
---

STRACCHINO E RUCOLA | 6 (1,7)

STRACCHINO, RUCOLA, PROSCIUTTO CRUDO | 9 (1,7)

MOZZARELLA E PROSCIUTTO CRUDO | 7 (1,7)

MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO | 7 (1,7)



## *Dolci della Casa*

---

Crema Catalana | 6 (3,7)

Semifreddo al Pistacchio | 6 (3,7,8)

Semifreddo Zabaione e Croccante di Mandorle | 6 (3,7,8)

Fragole con Panna | 6 (7)

Mousse ai tre Cioccolati | 8 (1,3,7,8)

Profiteroles | 7 (1,3,7)

Zuppa Inglese | 6 (1,3,7)

Mascarpone | 6 (1,3,7)

Panna cotta, Vaniglia e Frutti di Bosco | 6 (7,)

Tartufo Nero o Bianco | 6 (2,7)

Sorbetto al Limone o al Caffè | 4.5

Coppa Gelato

(Fragola, Limone, Cioccolato, Crema, Vaniglia)

*Piccola 3 / Media 5*



Informiamo che i nostri piatti possono contenere i seguenti allergeni  
Come previsto dal Regolamento (UE) n. 1169/2011:

1. **Cereali** contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati,
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei
3. **Uova** e prodotti a base di uova
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce
5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi
6. **Soia** e prodotti a base di soia
7. **Latte** e prodotti a base di Latte (incluso lattosio),
8. **Frutta a guscio** (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pecan, brasilie, pistacchi, macadamia)
9. **Sedano** e prodotti a base sedano
10. **Senape** e e prodotti a base di senape
11. **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo
12. **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi

Per maggiori dettagli, consulti il menù allergeni disponibile o chiedi informazioni al nostro personale di sala.

\*I nostri prodotti sono freschi e/o congelati a seconda della stagione e della disponibilità del mercato. Art. 4 Legge del 18/03/1977 n. 63.

\*\*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, in conformità alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004

**Possibili Contaminazioni:** Informiamo inoltre che, nonostante le nostre attenzioni nella preparazione, non possiamo escludere la presenza di tracce di allergeni dovute a contaminazioni accidentali.

**Prodotti Surgelati:** Alcuni prodotti potrebbero essere stati surgelati all'origine o sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza.

**Informazioni Aggiuntive:** Per qualsiasi informazione sui nostri ingredienti o metodi di preparazione, non esiti a chiedere al nostro personale.

We inform you that our dishes may contain the following allergens  
As required by Regulation (EU) no. 1169/2011:

1. **Cereals containing gluten**, i.e.: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains and products thereof,
2. **Crustaceans** and products thereof
3. **Eggs** and products thereof
4. **Fish** and products thereof
5. **Peanuts** and products thereof
6. **Soya** and products thereof
7. **Milk** and products thereof (including lactose),
8. **Nuts** (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, brazil nuts, pistachios, macadamia nuts)
9. **Celery** and products thereof
10. **Mustard** and products thereof
11. **Sesame seeds** and products thereof
12. **Sulphur dioxide and sulphites** in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/liter
13. **Lupins** and products made from lupins
14. **Molluscs** and products made from molluscs

For more details, consult the available allergen menu or ask our dining room staff for information.

\*Our products are fresh and/or frozen depending on the season and market availability. Art. 4 Law of 18/03/1977 n. 63.

\*\*Fish intended to be consumed raw or practically raw has been subjected to preventive remediation treatment, in accordance with the requirements of EC Regulation 853/2004

**Possible Contamination:** We also inform you that, despite our attention in preparation, we cannot exclude the presence of traces of allergens due to accidental contamination.

**Frozen Products:** Some products may have been frozen at origin or subjected to rapid temperature reduction to ensure their safety.

**AddiAonal Information:** For any information about our ingredients or preparation methods, do not hesitate to ask our staff.