

Menu à la carte

ANTIPASTI

Insalata... di Mare	€ 52,00
Triglia alla Puttanesca	€ 29,00
Scampo, Faraona, Mela verde e Cavolfiore	€ 29,00
Tradizione...	€ 32,00
La Marchigiana	€ 28,00
Uovo Fabergé	€ 22,00

PRIMI PIATTI

Raviolini del Plin ai Crostacei e Brodetto Romagnolo	€ 30,00
Risotto alla Zucca, Ricci, Alghe e Lime	€ 27,00
Linguine Aglio, Olio e Peperoncino, Cavolo Romano e Scampi	€ 30,00
Spaghetto ai cinque Pomodori, omaggio al mio Maestro Nino Di Costanzo	€ 23,00
Sigari all'Uovo, Pollo, Taleggio, Cipolla Fondente	€ 30,00
Tortello di Parmigiano 36 mesi, Fagioli, Scarola e Peperoni Cruschi	€ 26,00

SECONDI PIATTI

Ombrina, Ceci e Porcini	€ 39,00
Spigola con Misticanza	€ 37,00
Baccalà, Zucche e Tartufo	€ 39,00
Piccione e Astice con Radicchio e Provola	€ 42,00
La Mora Romagnola, Millefoglie di Patate e Broccoli Napoletani	€ 34,00
Coniglio alla "Cacciatore"	€ 38,00

EMOZIONI DELLO CHEF

Viaggio in 10 creazioni studiate dallo chef, frutto della sua esperienza e curiosità

€ 130,00

Coperto € 4,00 - Acqua Panna o San Pellegrino 75 cl € 5,00 - Espresso € 4,00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Alcuni prodotti, se non reperibili freschi, potrebbero essere surgelati all'origine.