



MENÙ

Si segnala che in questo locale, ferma l'applicazione dei prezzi, si servono carni, pesci, crostacei, molluschi e prodotti ortofrutticoli freschi, surgelati e/o congelati (es. patatine fritte e gamberi) con riferimento sia alle esigenze organizzative aziendali, sia alle condizioni di offerta e di reperibilità dei generi di mercato.

Dipendendo dal periodo, alcuni prodotti potrebbero essere congelati.

Per variazioni e prodotti non contemplati nel presente listino, chiedere preventivamente il prezzo.

“Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.”

Elenco dei prodotti che possono provocare allergie o intolleranze:

- Cereali contenenti glutine, come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- Frutta con guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfini in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, in termini di anidride solforosa totale
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

Si ricorda a puro titolo esplicativo ma non esaustivo:

- Negli antipasti di mare, secondo il tipo, sono presenti pesce, molluschi e/o crostacei
- Piatti a base di cozze, vongole, polpo, seppia, fasolari, cannolicchi, contengono molluschi
- Piatti a base di aragosta, gamberi, granchio, granseola, scampi, contengono crostacei
- I sughi a base di pomodoro contengono sedano
- Nelle lasagne sono presenti latte e sedano
- Tutte le pizze/pizzette contengono farina di grano (impasto) e latte (mozzarella)
- Ogni piatto con formaggi, cotti e non, contiene latte
- Creme e torte alla crema contengono latte e uova
- Alcune torte possono contenere una o più specie di frutta con guscio (come noci e mandorle)

“Per qualsiasi informazione circa sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.”

Servizio e coperto € 3,00

MENÙ MARESCA

Selezione di antipasti freddi
Spaghetti artigianali alle vongole
Fritto di calamari, gamberi e verdure
Sorbetto

45

MENÙ COMPLETO

Selezione di antipasti freddi
Souté di cozze o vongole
alla tarantina o alla marinara
Strozzapreti allo scoglio
Grigliata mista
Insalata
Sorbetto

55

IL NOSTRO ACQUARIO

Aragosta reale	20/etto
King Crab	25/etto
Astice blu del Mar Mediterraneo 400/600 grammi	80/pezzo
Astice canadese 400/600 grammi	60/pezzo

VARIETÀ DI OSTRICHE

Tsarskaya	8/pezzo
Gillardeau	8/pezzo
Spezia	8/pezzo
Royal	8/pezzo
Fine de Claire	5/pezzo

CRUDITÀ DI MARE

🚢 Fantasia di crudità	80
🚢 Tartare di salmone con avocado e fragole	20
🚢 Tartare di tonno con arancia e zenzero	22
Tartare di branzino con lime, menta e profumo di rum	22
Tris di tartare	25
Gambero rosso, viola o blu	6/pezzo
Mazzancolla nostrana	4
Gambero Carabineros	30/pezzo
Scampo Royal 0/5	25/pezzo
🚢 Scampo Imperiale	12/pezzo

ANTIPASTI FREDDI

Catalana di crostacei	80
1 astice, 2 capesante, 2 scampi, 2 spiedini di gamberi, 2 mazzancolle, 2 canocchie, 1 aragostella e 2 granchi blu	
Antipasto “Maresca”	45
Selezione di antipasti freddi, seguita da una varietà di crudité	
Gran antipasto freddo	20
Alici marinate agli agrumi con cipolla in agrodolce	14
Tagliatella di seppia con citronette e verdure croccanti	15
Polpo e patate con olive taggiasche	16
Insalata di mare	17
Alici del Mar Cantabrico con burratina pugliese	17

ANTIPASTI CALDI

Calamaro ripieno con crema alla curcuma	18
Souté di cozze o vongole	14
alla tarantina o alla marinara	
Seppia in vellutata di piselli	16
Calamari alla livornese	17

PRIMI PIATTI DI MARE

Spaghettoni alle vongole nostrane	15
⚓ Passatelli con vongole, gamberi e crema di zucchine	16
Tortellone al nero di seppia ripieno di branzino con zafferano e scorza di lime	20
⚓ Tagliolini cacio e pepe con tartare di tonno	18
⚓ Tagliolini all'aragostella	26
⚓ Tagliolini all'astice blu	40
Minimo 2 persone	
⚓ Tagliolini all'astice canadese	30
Minimo 2 persone	
⚓ Strozzapreti allo scoglio	18
Gnocco viola ai frutti di mare con pesto e pinoli tostati	17
⚓ Risotto alla marinara	18
Minimo 2 persone	

SECONDI PIATTI DI MARE

Grigliatona di crostacei	80
1 astice, 2 capesante, 2 scampi, 2 spiedini di gamberi, 2 mazzancolle, 2 canocchie, 1 aragostella e 2 granchi blu	
Polpo alla piastra con paprika dolce ed erbe miste	24
Tagliata di tonno	23
Alle erbe o in crosta	
Branzino alla mediterranea o alla griglia	27
Orata alla mediterranea o alla griglia	27
Spiedini misti	16
Gamberi, calamari e alici	
Grigliata mista	28
Fritto misto di calamari, gamberi e verdure	18
Gratinati misti	23
Gamberoni al guanciale con radicchio rosso e formaggio di fossa	24
Pescato del giorno	8-10/etto
In base alla disponibilità	

CONTORNI

Patate arrosto	7
Patate fritte	6
Verdure grigliate	8
Erbette miste	7
Insalata mista	6

DOLCI

Mascarpone	8
Cioccolato, fragole, frutti di bosco o pistacchio	
Tiramisù	8
Crema catalana	8
Panna cotta	8
Cioccolato, fragole frutti di bosco o pistacchio	
Cheesecake	8
Tartufo nero o bianco	7
Tartufo nero o bianco al caffè	9
Dolce sorpresa	9
Sorbetto al limone o al caffè	3

ANTIPASTI DI TERRA

Affettato misto con piadina romagnola	16
Caprese	15
Verdure grigliate con tomino alla griglia	16

PRIMI PIATTI DI TERRA

Tagliatelle al ragù	13
Strozzapreti pasticciati	15
Spaghetti al pomodoro	10
Tagliolini cacio e pepe	15

SECONDI PIATTI DI TERRA

Tagliata di Cube Roll irlandese alla griglia	25
Cotoletta di pollo	15
Salsicce alla griglia	16

BIBITE

Acqua naturale o frizzante da 0,75 cl	3
Coca Cola piccola da 0,30 cl	3
Coca Cola media da 0,50 cl	5
Bibite in vetro da 0,33 cl	4
Coca Cola, Fanta, Sprite e succhi di frutta	

VINI DELLA CASA

Bianco fermo o frizzante da mezzo litro	7
Bianco fermo o frizzante da un litro	12
Bottiglia di "Sangiovese Romagna" da 0,75 cl	18
Rosso in calice	6

BIRRE ALLA SPINA

Birra piccola da 0,20 cl	4
Birra media da 0,40 cl	6
Birra da un litro	12
Bici piccola da 0,20 cl	4
Birra e Sprite	
Bici media da 0,40 cl	6
Birra e Sprite	

CAFFETTERIA

Caffè espresso	2
Caffè espresso decaffeinato	2
Caffè corretto	2,5
Orzo	2
Ginseng	2
Cappuccino	3
Te	3
Camomilla	3

LIQUORI E GRAPPE

Amari	4
Whisky	a partire da 8
Grappa bianca	5
Grappa barricata	7

Rum	a partire da 8
Spritz Aperol o Campari	7
Gin lemon	a partire a 8
Gin tonic	a partire a 8
Vodka lemon	a partire a 8