

## GLI ANTIPASTI

Trilogia di mare del Controvento  
(composizione di antipasti con seppie alla siciliana,  
salmone, gamberi, ecc. )<sup>°</sup>\*

Seppie farcite alla siciliana con crema di pomodoro  
ed emulsione di basilico\*

Salmone marinato all'aneto con finocchi, arance,  
vinaigrette all'aloè vera e cocco fresco<sup>°</sup>

*C a richiesta*

Cozze alla tarantina

*C a richiesta*

Petto di anatra allo zenzero e melograno  
con sedano bianco, valeriana, pecorino scaparolo

*C*

Sformatino di zucca e ravigliolo  
in cialda kataifi, pancetta rosolata

*C a richiesta*

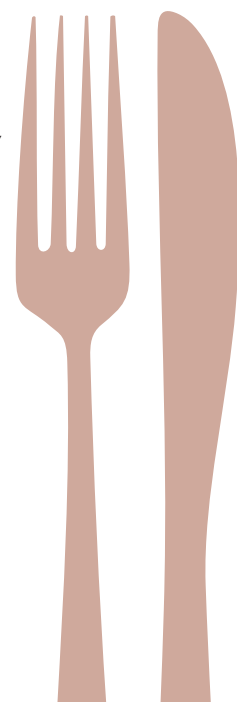
Frittelle di funghi porcini con stracciatella  
fiore di latte e misticanza

*V*

Tagliere di salumi nostrani e piadina  
(Salumi della filiera di San Patrignano)

Composizione di formaggi con miele e confettura

*C/V*



*V = Piatto Vegetariano*  
*C = Piatto senza Glutine*

***I nostri ospiti sono pregati di avvisare il personale di servizio in caso di allergie e/o intolleranze***

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

<sup>°</sup> Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.

\* A seconda della stagionalità alcuni prodotti potrebbero essere freschi o condizionati

## I PRIMI PIATTI

Calamarata con polpo, vongole veraci, cannellini e polvere di olive nere\*

Spaghetti alla chitarra dell'Adriatico (cozze, vongole, calamari, scampi, ecc.)\*

Risotto al ragù bianco del pescatore\*

C

Tortelli verdi di ortiche con topinambur, parmigiano, zucca e noci tostate

V

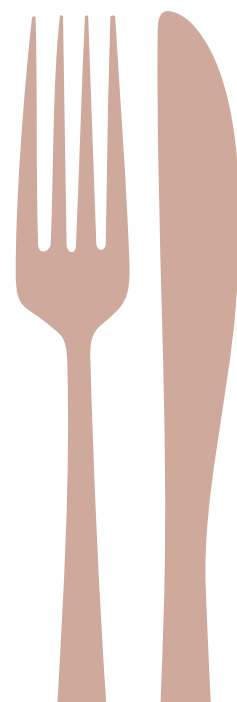
Stricchetti di polenta con sugo di mora romagnola (filiera San Patrignano), sfiandrine

Cappelletti in brodo (su richiesta alla bolognese)

Zuppa di farro alla toscana

V

Tagliatelle al ragù



V = Piatto Vegetariano  
C = Piatto senza Glutine

*I nostri ospiti sono pregati di avvisare il personale di servizio in caso di allergie e/o intolleranze*

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

° Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.

\* A seconda della stagionalità alcuni prodotti potrebbero essere freschi o condizionati

## I SECONDI PIATTI

Trancio di ombrina al sesamo nero  
con capponata di verdure e patate paglia *C a richiesta*

Spiedini di gamberi e calamari alla griglia  
con misticanza e San Marzano confit\* *C a richiesta*

Gran fritto di pesce, paranza, salvia e verdure\*

Pescato fresco alla griglia, al sale *C*  
o alla mediterranea (pomini, patate e olive)  
con insalatina: Orata, Branzino

Faraona arrostita all'uva e miele con bietole,  
cicerchie alla toscana e cialda di polenta

Lombatina d'agnello rosolata alle erbe officinali  
con tortino di patate e tropea caramellata al sangiovese

Tagliata di manzo alla griglia con patate al rosmarino *C*

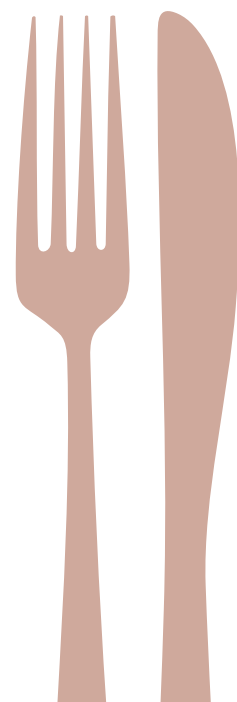
Piatto vegetariano *V*  
(piatto unico con verdure fresche e cotte,  
sformatino, cereali, legumi)

## I CONTORNI

Patate al forno; Insalata mista; Capponata di verdure; *C*

Verdure gratinate; Bietole e cicerchie alla toscana *V*

*V = Piatto Vegetariano*  
*C = Piatto senza Glutine*



***I nostri ospiti sono pregati di avvisare il personale di servizio in caso di allergie e/o intolleranze***

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

° Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.

\* A seconda della stagionalità alcuni prodotti potrebbero essere freschi o condizionati