

Dal Nostro Acquario

Astice alla Catalana su bouquet di verdure	€ 42,00
Catalana “ Reale ” (min. per 2 persone) (1 astice, 4 scampi, 4 mazzancolle)*	€ 48,00 a pers.
Tagliolini* all’astice, del nostro acquario, con pendolini	€ 24,00
Astice alla griglia	€ 40,00

Le Crudità di Mare

Gran piatto di Crudità di Mare (pesci e crostacei: 5 varietà)	€ 32,00
Plateau di molluschi e crostacei su ghiaccio pilé (5 varietà)	€ 35,00
Ostriche Fin del Clair (n. 6)	€ 18,00
Ostriche (n.6) con gin “Acqueverdi”, lime e cetriolo	€ 24,00
Tartare di tonno fresco, mela verde, pomodorino e noci dolci	€ 16,00
Carpaccio di spigola con olio, basilico e pepe rosa	€ 15,00
Gamberi rossi di Mazzara con stracciatella di bufala e lime	€ 23,00

Antipasti del Mare...

Acciughe del Cantabrico, burrata e pomodoro confit	€ 16,00
Insalata di polpo* con fagiolini e pomodorini	€ 14,00
Insalata di mare* con Julienne di verdure (polpo, seppia , mazzancolla)	€ 15,00
Antipasto freddo Altamarea* (8 varietà)	€ 16,50
Degustazione di antipasti freddi e caldi*	€ 29,00
Impepata di cozze	€ 11,00
Cozze e vongole in guazzetto	€ 13,00
Zuppa di molluschi e crostacei	€ 30,00
Gran piatto di molluschi* e crostacei* gratinati	€ 20,00
Cassoncini ripieni con gamberi, rucola e ricotta con salsa yogurt	€ 12,00

Coperto € 2,00

Se soffrite di qualche allergia o intolleranza, se desiderate qualche variazione negli ingredienti o nella preparazione di un piatto, parlatene al vostro cameriere. Farà il possibile per esaudire la vostra richiesta

La pizzeria e la cucina hanno reparti di preparazione e tempi di cottura diversi. Nei momenti di intenso lavoro è particolarmente difficile coordinarne i tempi. Dovendo scegliere se servire contemporaneamente tutti gli ospiti dello stesso tavolo, oppure se servirli anche in tempi diversi ma più rapidi, abbiamo preferito la seconda soluzione. Se desiderate essere serviti nello stesso momento, comunicatelo al cameriere.

VI AUGURIAMO UN BUON APPETITO

I Primi Piatti del Mare...

Passatelli asciutti con vongole, ceci, pomodorini e rosmarino	€ 15,00
Tagliolini ** alla pescatora	€ 13,50
Spaghetti alle vongole (bianchi)	€ 14,00
Chitarrine ai “frutti di mare*” con pomodoro	€ 18,00
Strozzapreti** allo scoglio (bianchi)	€ 15,00
Spaghetti alla chitarra alla carbonara con gamberi calamari spada, guanciaie, zucchine e cipolla rossa di tropea	€ 16,00
Risotto ai frutti di mare (min. per 2 persone)	€ 15,00 a pers.
“Pastificio Monograno Felicetti” Linguine al farro con gamberi, calamari, verdure e salsa soia	€ 15,00
“Pastificio Monograno Felicetti” Spaghetti al nero di seppia con seppiolini, gambero rosso, e crema di burrata allo zafferano	€ 16,00

I Secondi di Pesce...

Tagliata di tonno fresco scottato con pomodorino e olive su misticanza	€ 16,00
Spiedini misti di pesce* (calamari, gamberi e sardoncini), con pane profumato	€ 15,00
Grigliata di pesce fresco dell'Adriatico* (con pane profumato)	€ 23,00
Fritto misto di pesce * croccante con verdure di stagione	€ 18,00
Sogliole “nostrane” alla griglia con pane profumato	€ 15,00
Rombo al forno in crosta di patate e rosmarino al kg	all'etto € 5,50
Polpo alla griglia con arance e stracciatella di bufala	€ 18,00
Branzino al cartoccio con frutti di mare in guazzetto	€ 20,00
Coda di rospo in porchetta con finocchio e arance	€ 20,00

Inoltre ...**Branzini, Orate e Rombi** da preparare alla griglia ,
al forno in crosta di patate o con patate pomodorini e olive

Coperto € 2,00

Se soffrite di qualche allergia o intolleranza, se desiderate qualche variazione negli ingredienti o nella preparazione di un piatto, parlatene al vostro cameriere. Farà il possibile per esaudire la vostra richiesta

La pizzeria e la cucina hanno reparti di preparazione e tempi di cottura diversi. Nei momenti di intenso lavoro è particolarmente difficile coordinarne i tempi. Dovendo scegliere se servire contemporaneamente tutti gli ospiti dello stesso tavolo, oppure se servirli anche in tempi diversi ma più rapidi, abbiamo preferito la seconda soluzione. Se desiderate essere serviti nello stesso momento, comunicatelo al cameriere.

VI AUGURIAMO UN BUON APPETITO

Antipasti della Terra...

Caprese con mozzarella di bufala e basilico	€ 9,50
Prosciutto crudo con melone	€ 9,00
Tagliere di salumi misti romagnoli con piadina	€ 12,00

I Primi Piatti della tradizione...

Tagliatelle** al ragù tradizionale	€ 10,00
Spaghetti alla carbonara	€ 10,00
Ravioli ** (ripieni di ricotta e spinaci) burro e salvia	€ 10,00
Lasagne al forno (ricetta della tradizione romagnola)	€ 11,00

I Secondi di Carne...

Tagliata di manzo con rucola, grana e pomodorino (gr. 300 circa)	€ 19,00
Cotoletta alla milanese (con carne di tacchino) con patatine fritte	€ 13,00
Filetto di manzo ai funghi porcini (gr 250 circa)	€ 24,00
Filetto di manzo alla griglia (gr. 250 circa)	€ 22,00
Entrecote ai ferri con verdure grigliate (gr. 300 circa)	€ 20,00
Gli spiedini misti di carne (n° 2)	€ 12,00
Hamburger ai ferri con patate fritte (senza panino)	€ 13,00

* Le pietanze contrassegnate con l' asterisco sono composte anche con alimenti congelati e/o surgelati.

** Le paste fresche sono tirate al mattarello come da antica tradizione romagnola.

Coperto € 2,00

Se soffrite di qualche allergia o intolleranza, se desiderate qualche variazione negli ingredienti o nella preparazione di un piatto, parlatene al vostro cameriere. Farà il possibile per esaudire la vostra richiesta

La pizzeria e la cucina hanno reparti di preparazione e tempi di cottura diversi. Nei momenti di intenso lavoro è particolarmente difficile coordinarne i tempi. Dovendo scegliere se servire contemporaneamente tutti gli ospiti dello stesso tavolo, oppure se servirli anche in tempi diversi ma più rapidi, abbiamo preferito la seconda soluzione. Se desiderate essere serviti nello stesso momento, comunicatelo al cameriere.

VI AUGURIAMO UN BUON APPETITO

Contorni

Patate Fritte	€ 5,00
Verdure alla griglia	€ 5,00
Insalata mista	€ 4,50
Radicchio e cipolla	€ 4,50
Verdure di stagione in pinzimonio	€ 5,00
Erbe di campo saltate in padella	€ 5,00
Piadina	€ 2,00

Le Nostre Insalate

MEDITERRANEA (insalata, rucola, mais, mozzarelline, pendolini, olive nere e tonno)	€ 9,00
ASIATICA (insalata, rucola, pendolini, olive nere, mais, petto di pollo, salsa soia, scaglie di grana)	€ 8,50
ATHENA (insalata, formaggio feta, pendolini, olive nere, cetrioli e cipolla)	€ 8,50
DEL MARINAIO (insalata, rucola, polipo*, pendolini, gamberetti, mais e olive nere)	€11,00
PRIMAVERA (insalata verde, rucola, avocado, mozzarella di bufala, pomodorini, salmone marinato)	€10,00
VEGAN (insalata verde, cavolo rosso, carote, finocchio, frutta secca, perle di melone)	€ 8,50
NOSTROMO (insalata, carote, pomodorini, finocchio, calamari scottati alla griglia)	€13,00

* Le pietanze contrassegnate con l' asterisco sono composte anche con alimenti congelati e/o surgelati.

Coperto € 2,00

Se soffrite di qualche allergia o intolleranza, se desiderate qualche variazione negli ingredienti o nella preparazione di un piatto, parlatene al vostro cameriere. Farà il possibile per esaudire la vostra richiesta

La pizzeria e la cucina hanno reparti di preparazione e tempi di cottura diversi. Nei momenti di intenso lavoro è particolarmente difficile coordinarne i tempi. Dovendo scegliere se servire contemporaneamente tutti gli ospiti dello stesso tavolo, oppure se servirli anche in tempi diversi ma più rapidi, abbiamo preferito la seconda soluzione. Se desiderate essere serviti nello stesso momento, comunicatelo al cameriere.

VI AUGURIAMO UN BUON APPETITO

La Pizzeria

Le Classiche

Fornarina olio, sale e rosmarino	€ 3,00
Fornarina e crudo olio, sale, rosmarino, prosciutto di Parma	€ 6,50
Margherita pomodoro, mozzarella	€ 6,50
Greca pomodoro, mozzarella olive nere	€ 7,00
Napoli pomodoro, mozzarella, acciughe	€ 7,50
Funghi freschi pomodoro, mozzarella, funghi freschi	€ 7,50
Salsiccia pomodoro, mozzarella, salsiccia	€ 7,50
Wurstel pomodoro, mozzarella, wurstel	€ 7,50
Salame piccante pomodoro, mozzarella, salame piccante	€ 7,50
Romana pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi	€ 7,50
Bufala pomodoro, mozzarella di bufala, basilico	€ 8,00
Prosciutto e funghi pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi	€ 8,00
Tonno e cipolla pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa di Tropea	€ 8,00
Quattro stagioni pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofini, olive	€ 8,50
Calzone pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi	€ 8,50
Prosciutto crudo pomodoro, mozzarella, prosciutto di Parma	€ 8,50
Quattro formaggi pomodoro, mozzarella, formaggi	€ 8,50
Capricciosa pom., mozz., funghi, carc., cotto, olive, wurstel	€ 9,50

Le Speciali Bianche

Squacquerone e rucola mozzarella, squacquerone, rucola	€ 7,00
Caprese mozzarella di bufala, pomodorini, basilico	€ 8,00
Dama Bianca mozzarella, panna, prosciutto cotto, salsiccia	€ 9,00
Romagnola mozzarella, salsiccia, patate lesse, prezzemolo	€ 9,00
Del Conte mozzarella, radicchio rosso, salsiccia, scamorza, melanzane	€ 9,00
Gustosa mozzarella, pomodoro fresco, scamorza, insalata, crudo	€ 9,00
Bicio mozzarella, pomodorini, crudo, rucola, scaglie di grana	€ 9,50
Preziosa mozzarella, funghi porcini, pomodorini, scamorza affumicata	€ 9,50
Altamarea mozzarella, gamberi, zucchine, pomodorini	€ 10,00
Norvegese mozzarella, salmone marinato, rucola	€ 10,00
Valtellinese mozzarella, porcini, speck, rucola, grana	€ 10,00
Del Cantabrico fornarina integrale con burrata e alici del Cantabrico	€ 13,00

Le Speciali Rosse

Marinara pomodoro, prezzemolo, aglio	€ 4,50
Siciliana pomodoro, capperi, acciughe, olive nere, tonno	€ 8,00
Torre Pedrera pomodoro, alici marinate, aglio, prezzemolo	€ 9,00
Smeraldo pomodoro, pesto di basilico, gamberi e pomodorini	€ 11,00
Frutti di mare pomodoro, polipo, seppia, scampo, mazzancolla	€ 13,00

Tutte le pizze le puoi gustare anche con la farina di KAMUT e INTEGRALE (suppl. € 1,50)
Il supplemento farcitura può variare da € 0,80 a € 2,00

Coperto € 2,00

Le Speciali

Atomica pomodoro, mozzarella, 2 uova	€ 8,00
Parmigiana pomodoro, mozzarella, melanzane, grana in cottura	€ 8,00
Cavalluccio Marino pom., mozz. radicchio rosso, gorgonzola, salsiccia	€ 8,50
Spiaggia 66 pomodoro, mozzarella, patate lesse, tonno, olive	€ 8,50
Topolino pomodoro, mozzarella, patate fritte, wurstel	€ 8,50
Messicana pomodoro, mozzarella, cipolla, pancetta, peperoni	€ 8,50
Contadina pom., mozz., funghi, salsiccia, cipolla, olive	€ 8,50
Ortolana pomodoro, mozzarella. verdure di stagione	€ 8,50
Vegetariana pom., mozz., radicchio, funghi, carc., pend., olive nere, melanz., zucch.	€ 8,50
Verdure grigliate pom., mozzarella, melanzane, zucchine e pomodoro grigliati	€ 9,00
Assassina pom., mozz., melanzane piccanti, salame piccante	€ 9,00
Rustica pom., mozz., gorgonzola, speck	€ 9,00
4 Salumi pom., mozz., salsiccia, wurstel, cotto, salame piccante	€ 9,00
Hawaii pomodoro, mozzarella, cotto, ananas	€ 9,00
Calabrese pomodoro, mozz., salsiccia, salame piccante, peperoni	€ 9,00
Zola pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame piccante	€ 9,00
Adriatica pomodoro, mozzarella, cipolla, pomodorini, alici marinate	€ 9,50
Emiliana pomodoro, mozzarella, crudo, rucola, scaglie di grana	€ 9,50
Tirolese pomodoro, mozz. radicchio rosso, speck, scamorza affumicata	€ 9,50
Verdure ai 4 formaggi pomodoro, mozzarella, verdure di stagione, formaggi	€ 9,50
Vesuvio pomodoro, mozzarella, friarielli, salsiccia	€ 9,50
Black pomodoro, mozz. di bufala, salame piccante, salsiccia	€ 10,00
Boscaiola pom., mozz., salsiccia, olio tartufato, funghi porcini	€ 10,00
Mare e Monti pomodoro, mozz., funghi porcini, zucchine, gamberi	€ 11,00
Etna pomodoro, salsiccia, peperoni, burrata (fuori cottura)	€ 11,00
Regina pomodoro, pomodorini, crudo, burrata (fuori cottura)	€ 12,00

Le Speciali doppio Impasto

Garbino pomodoro, stracciatella di bufala, cipolla rossa, insalata e alici marinate	€ 14,00
Furiano insalata, carpaccio di tonno, pomodorini e olive taggiasche	€ 16,00

Tutte le pizze le puoi gustare anche con la farina INTEGRALE o 7 Cereali (suppl. € 1,50)

Il supplemento farcitura può variare da € 0,80 a € 2,00

Coperto € 2,00

Se soffrite di qualche allergia o intolleranza, se desiderate qualche variazione negli ingredienti o nella preparazione di un piatto, parlatene al vostro cameriere. Farà il possibile per esaudire la vostra richiesta

La pizzeria e la cucina hanno reparti di preparazione e tempi di cottura diversi. Nei momenti di intenso lavoro è particolarmente difficile coordinarne i tempi. Dovendo scegliere se servire contemporaneamente tutti gli ospiti dello stesso tavolo, oppure se servirli anche in tempi diversi ma più rapidi, abbiamo preferito la seconda soluzione. Se desiderate essere serviti nello stesso momento, comunicatelo al cameriere.

VI AUGURIAMO UN BUON APPETITO

Per finire in dolcezza...

Crema Catalana alla vaniglia (tiepida crema brunita con zucchero integrale) € 6,00 Az. Agricola Stefano Zavalloni – Cesena (FC) "Albana di Romagna Docg "dolce" (da uve albana 100%) € 3,00	
Panna cotta vanigliata su salsa alle fragole € 6,00 Martinez - Marsala (TP) Zibibbo di Sicilia Igt liquoroso (da uve moscato d'Alessandria 100%) € 3,00	
Semifreddo noci e miele su salsa ai frutti di bosco € 6,00 Az. Agricola Ruinello - Santa Maria della Versa (PV) Sangue di Giuda Oltrepò Pavese DOC (uve croatina, barbera, vespolina) € 3,00	
Gelato alla vaniglia con mandorle tostate e cioccolato € 5,00 Silva Reis – Vila Nova de Gaia (Portogallo) Vinho do Porto Tawny € 3,00	
Tiramisù con "Barozzi al cioccolato € 6,00 Martinez - Marsala (TP) Zibibbo di Sicilia Igt liquoroso (da uve moscato d'Alessandria 100%) € 3,00	
Crespella tiepida alla nutella o con gelato, panna e cioccolato fuso € 6,00 Silva Reis – Vila Nova de Gaia (Portogallo) Vinho do Porto Tawny € 3,00	
Sfera di cioccolato bianco con mousse al pistacchio e cioccolato fuso € 6,50 Martinez - Marsala (TP) Zibibbo di Sicilia Igt liquoroso (da uve moscato d'Alessandria 100%) € 3,00	
Mosaico di dolci dello Chef € 12,00	
Sorbetto al limone € 3,50	
Sorbetto al caffè /con panna € 4,00/4,50	
Ananas in bellavista /con gelato € 4,50/6,00	
Melone € 4,50	
Coperto € 2,00	

Se soffrite di qualche allergia o intolleranza, se desiderate qualche variazione negli ingredienti o nella preparazione di un piatto, parlatene al vostro cameriere. Farà il possibile per esaudire la vostra richiesta

La pizzeria e la cucina hanno reparti di preparazione e tempi di cottura diversi. Nei momenti di intenso lavoro è particolarmente difficile coordinarne i tempi. Dovendo scegliere se servire contemporaneamente tutti gli ospiti dello stesso tavolo, oppure se servirli anche in tempi diversi ma più rapidi, abbiamo preferito la seconda soluzione. Se desiderate essere serviti nello stesso momento, comunicatelo al cameriere.

VI AUGURIAMO UN BUON APPETITO