

Antipasti di Pesce Freddi

GRAN DEGUSTAZIONE IL "PIRATA"

Il nostro percorso completo | 19.5

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

Insalata 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 Croccan> | 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)

Capesante, Cozze e Canestrelli | 17

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

Indivia Riccia, Maionese Al Prezzemolo | 14

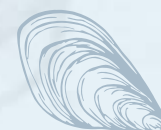
SAUTÉ DI COZZE E VONGOLE | 13 (1,12,14)

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, PESCHE E BURRATA | 15 (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 e Granella di Pinoli e Nocciole

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 al Carbone | 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

BISTECCA AI FERRI | 22

COTOLETTA ALLA MILANESE (1,3,7)
Con Patate Fritte | 14



Contorni e Insalate

VERDURE ALLA GRIGLIA | 5
(Zucchine, Melanzane, Peperoni)

FUNGHI TRIFOLATI | 5

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) | 8

Romana (1,4)

(Acciughe, capperi e origano) | 8

Marinara (1)

(Aglio, origano e prezzemolo) | 6

Le Bianche

Fornarina (1)

(Olio, rosmarino e sale grosso) | 3

La Baciata (1,7,8)

(Mortadella IGP, Burrata e Pistacchi) | 14.5

Jack Sparrow (1,7)

(Porcini, salsiccia e scaglie di Grana) | 12

Luvaria (1,7)

(Mozzarella di Bufala, pendolini, rucola, Crudo e Grana) | 10

4 Formaggi (1,7)

(Mozzarella, Parmigiano, Fontina, Gorgonzola) | 9

Vegetariana (1,7)

(Misto di verdure grigliate) | 8

Le Speciali con Base di Pomodoro e Mozzarella

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

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

Pirata (1,7)

(Cotto, salsiccia, salame piccante, carciofini e olive) | 12

Tirolese (1,7,8)

(Radicchio, gorgonzola, noci e speck) | 10

Parmigiana (1,7)

(Melanzane, Grana e prosciutto cotto) | 9

Valtellina (1,7)

(Bresaola, rucola e scaglie di Grana) | 9



Le Classiche con Base di Pomodoro e Mozzarella

Margherita | 7 (1,7)

Regina Margherita (1,7)

(Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico) | 9

Prosciutto Crudo di Parma | 9 (1,7)

Crudo e Rucola | 10 (1,7)

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

4 Stagioni (1,7)

(Cotto, funghi, carciofini e olive) | 9

Capricciosa (1,7)

(Cotto, funghi e carciofini) | 9

Calzone Classico (1,7)

(Prosciutto cotto e Ricotta) | 9

Funghi e Salsiccia | 9 (1,7)

Tonno e Cipolla | 8 (1,4,7)

Wurstel e Patate Fritte | 9 (1,7)



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 | 5 (7)

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

Profiteroles | 7 (1,3,7)

Zuppa Inglese | 5 (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 4 / 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.