

come
restano

cuori

bastano
fatti

rare serate

di lenti

te - c



da lucio
TRATTORIA

c

e

GRANDE PIATTO CONVIVIALE

selezione mista di pescato crudo, anguilla affumicata, seppia cruda, mazzancolle e canocchie crude, cozze alla brace, garusi in umido, pesce azzurro gratinato

SU BASE DI RISO ALLA BRACE E GIARDINIERA

48 p.p. - min 2 p.

LA NOSTRA RICERCA SI BASA SULLO STUDIO DEL GUSTO INTRINSECO DEL PESCE DELL'ADRIATICO.

LO FACCIAMO AIUTANDOCI CON LA TECNICA DELLA FROLLATURA DEL PESCE CHE NON RAPPRESENTA PER NOI UN PUNTO DI ARRIVO, MA SOLAMENTE UN PUNTO DI PARTENZA.

DALLA TESTA ALLA CODA

MENU DEGUSTAZIONE

sei portate

crudo | zuppa | frattaglie | brace | pasta | dolce

75

PESCATO NOSTRANO CRUDO

selezione mista di pescato tagliato al coltello	L 35 M 27
battuta di tonno bianco, aglio fresco, sugo di pomodori arrosto e pasta all'uovo	19
muggine con tuorlo affumicato e colatura di alici	18
rana pescatrice, scampi e lattuga di mare	26
ventresca di ricciola, ricci di mare e asparagi	32
canocchie crude, pane tostato, erba cipollina e piselli freschi	18

OSTRICHE Perle del Delta | San Michele 7 | 6 cad.

ALLA BRACE DI LEGNA | ANTIPASTI CALDI

polpo fresco dell'Adriatico, patata al cartoccio e peperone verde sott'aceto	19
midollo di manzo alla brace con cozze, spinacino, cipollotto e pecorino	15
brodetto di pesce concentrato con i suoi pesci appena scottati e pane inzuppato	19
polenta allo squacquerone tostata sulla brace con garusi in umido e finocchietto	15

SCEGLI DAL VASSOIO I TRANCI DI PESCATO NOSTRANO

SARANNO CUCINATI PRINCIPALMENTE ALLA BRACE CON ABBINAMENTI CHE I NOSTRI RAGAZZI DI SALA VI SAPRANNO INDICARE.

FRATTAGLIE DI PESCE

trippa in umido con guanciale e parmigiano	12
cuore alla brace con salsa di aglio, pomodoro e prezzemolo	12
fegato alla brace, lardo, rosmarino e carciofini	12

CONTORNI DI STAGIONE CON LE VERDURE DI ROMAGNA

patate cucinate nel coccio con cotiche di pesce	6
cipolle cotte sotto la cenere	5
erbe di campo con acciughe e aglio	6
misticanza aromatica	6
asparagi verdi arrostiti	9

LA PASTA E IL RISO

riso alla brace con triglie, i suoi fegatini ed erbe di campo	16
spoja lorda ripiena di pomodoro arrosto, gamberi rosa, fave e piselli	16
tagliatelle fatte in case con seppia e guanciale	16
cappelletti alla panna, ricci e bottarga	19
cannelloni gratinati, ripieno classico di carne, salsa di ostriche	18
spaghettoni alle vongole	18