

## *Antipasti*

<b>Sgombero marinato e bruciato</b> misticanza, cavolfiore, frutti rossi, pasta di noci	20
<b>Bollito di mare</b> calamaretti, canocchie, razza, vongoline, verdure al vapore, bergamotto	28
<b>Crudo del banco</b> pescato di giornata, olio alle erbe	35
<b>Involtino vegetariano</b> carote, zucchine, cipollotto, cavolo cappuccio, spinaci, patate fritte, salsa agrodolce, salsa pomodoro	18
<b>Uovo nel nido</b> uovo in camicia, pasta filo croccante, lenticchie rosse, erbe di campo, rafano, finocchio	20
<b>Manzo crudo</b> olio extra-vergine Giachi, sale di Cervia, crema di Parmigiano, tartufo nero	25
<b>Coperto</b>	5

Il mio ristorante è in realtà come la mia casa  
ed i clienti sono gli amici che ricevo.

*Milena Neri*

---

## Primi Piatti

<b>Cannelloni al baccalà</b> sfoglia pasta gialla, porro, patate, polvere di caffè	20
<b>Gnocchetti verdi</b> gnocchi di patate e spinaci, vongoline dell'Adriatico, strigoli, bottarga "Oro di Cabras"	25
<b>Risotto granchi, limone e burrata</b> riso Vialone Nano, ristretto di granchi dell'Adriatico, limone candito, burrata	min. 2 persone 28
<b>Minestra di pesce</b> crema di fagioli borlotti e cannellini, maltagliati a coltello, mazzancolle, calamaretti, rosmarino, cavolo nero	30
<b>Zuppa al saraceno</b> grano saraceno, verza, patate, salvia, burro italiano, taleggio	20
<b>Lasagna romagnola</b> ragù romagnolo (manzo di Scottona, spalla, pancetta di maiale), besciamella, Parmigiano Reggiano	18
<b>Cappelletti al tartufo nero</b> cappelletti ripieni di coppa di maiale, manzo e pollo, salsa al Parmigiano, tartufo nero	25

## Secondi Piatti

<b>Ceci &amp; calamari</b> crema di ceci, calamari al salto, rucola fritta	25
<b>Capasanta golosa</b> capesante e corallo, lardo di Mora Romagnola, sedano rapa, funghetti misti, olio alle erbe	30
<b>Scaloppina di rombo</b> Soaso dell'Adriatico, patate al lardo di Mora Romagnola, riduzione di vino bianco	30
<b>Il fritto del mare e dell'orto</b> pescato del giorno, verdure	32
<b>Minestrone asciutto</b> verdure dell'orto, Parmigiano, zenzero, quinoa, curcuma, olio alle erbe	20
<b>Coniglio stufato</b> coniglio disossato, salsa yogurt e spezie, riso basmati, pesto al coriandolo	25
<b>Tagliata di petto d'anatra</b> anatra marinata al tè nero, verdure miste croccanti, salsa al mirto rosso	32