
MENU' ALLA CARTA / MENU' A LA CARTE

INSALATA DI CAPPUCCIO, BACCHE DI GOJI, ARANCIO, PISTACCHI DI BRONTE E CITRONETTE AGLI AGRUMI 	12,00
<i>Salad of cabbage, goji berries, orange, Bronte pistachios and citronette of citrus fruits</i>	
OMBRINA CRUDA, MAIONESE DI AVOCADO, ERBA ACETELLA E PEPE DI TIMUT	18,00
<i>Raw ombrina fish, avocado mayonnaise, grass acetella and timut pepper</i>	
TRIGLIE, FEGATO GRASSO, CIPOLLA CROCCANTE E MELOGRANO	18,00
<i>Mullet, foie gras, crisp onion and pomegranate</i>	
SEPPIOLINE SCOTTATE, CIALDA AL NERO, CREMA DI TOPINAMBUR E TOPINAMBUR MARINATO	18,00
<i>Cuttlefish with jerusalem artichokes cream and marinated</i>	
TUORLI FRITTI, MORBIDO DI PATATE AL CAPRINO, LIQUIRIZIA E TARTUFO NERO	15,00
<i>Fried egg yolks, soft potatoes with goat cheese, licorice and black truffle</i>	
BATTUTA DI FASSONA, CREMA DI PARMIGIANO, RUCOLA LIQUIDA E RAVANELLI	18,00
<i>Beef tartare, parmesan cream, liquid rocket, and radishes</i>	
QUAGLIA GRIGLIATA, BUDINO DI ROBIOLA AI TRE LATTI, UVA BIANCA E FICO D'INDIA	18,00
<i>Grilled quail, robiola pudding, white grapes and prickly pears</i>	
SPAGHETTONI DELL'AZIENDA AGRICOLA MANCINI, BOTTARGA DI TONNO, GAMBERO ROSA E LIME	20,00
<i>Spaghettoni with pink prawns, lime and tuna bottarga</i>	
GNOCCHI DI PATATE, VONGOLE VERACI, PORCINI, CREMA ALL' AGLIO NERO E MANDORLE TOSTATE	19,00
<i>Potato gnocchi, porcini mushrooms, clams, black garlic cream and toasted almonds</i>	
RAVIOLINI DI BACCALA', BRODO DI VERDURE, CECI E PREZZEMOLO	18,00
<i>Ravioli stuffed with codfish, chickpeas, vegetable soupe and parsley</i>	
AMATRICIANA, TORTELLI, FONDUTA DI PECORINO E GUANCIALE CROCCANTE	16,00
<i>Tortelli (home made pasta) stuffed with amatriciana souce, pecorino fondue and crispy bacon</i>	
RISOTTO DI ZUCCA, GOCCE DI GORGONZOLA, SALVIA FRITTA E CRUMBLE DI AMARETTO	15,00
<i>Pumpkin risotto, gorgonzola, fried sage and amaretto crumble</i>	
FRITTO MISTO DI PARANZA	19,00
<i>Mixed fried seafood and vegetables</i>	
PESCATRICE AL LARDO DI COLONNATA, CAVOLO VIOLA E SEMI DI ZUCCA TOSTATI	20,00
<i>Monkfish, Colonnata lard, purple cabbage and toasted pumpkin seeds</i>	
POLPETTE DI LENTICCHIE E AMARANTO, CIPOLLA AL SALE, CREMA DI SEDANORAPA E CAVIALE DI BALSAMICO 	15,00
<i>Amaranth and lentils balls, salt onion, cream of celeriac and balsamic caviar</i>	
MAIALINO "TENERO/CROCCANTE", PUREA DI CATAGNE, PORRO STUFATO E CIALDA DI PIADA INTEGRALE	19,00
<i>Little pig with chestnut cream and stewed leek</i>	

WI-FI PASSWORD: rsm1959

PER CONSULTARE IL MENU' DEGLI ALLERGENI CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA / to consult the allergen menu, please ask to the waiter

COPERTO, PANE FATTO IN CASA E OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA "TERRA DI SAN MARINO" - € 2,50 A PERSONA

Cover charge, home made bread and extra virgin olive oil from San Marino" - € 2,50 per person

MENU' DEGUSTAZIONE / TASTING MENU'

ANTIPASTI MARE (3 ASSAGGI SCELTI DALLO CHEF) 30,00
Tasting starters "fish" (3 kinds chosen by Chef)

ANTIPASTI TERRA (3 ASSAGGI SCELTI DALLO CHEF) 26,00
Tasting starters "meat" (3 kinds chosen by Chef)

CRUDI DI MARE 5 TAPAS (MINIMO 2 PERSONE) / **RAW FISH** 5 TAPAS (MINIMUM 2 PERSONS) 35,00

- TONNO, RISO BASMATI, SALSA DI SOIA ED ERBA CIPOLLINA
Tuna fish, basmati rice, soy sauce and chives
- GAMBERO ROSSO, CREMA DI BURRATA, POLVERE DI CAPPERI
Red shrimp, burrata cheese cream and capers powder
- CEFALO, LA SUA BOTTARGA, GERMOGLI DI RAPA ROSSA E PINOLI
Mullet, bottarga, shoots of red turnip and pinenuts
- SCAMPO, CREMA DI PARMIGIANO E POLVERE DI POMODORO
Scampi, parmesan cream and tomato powder
- SEPPIOLINA, LIME, MENTA E LAMPONE DISIDRATATO
Cuttlefish, lime, mint and dried raspberry

"TRADIZIONE E TERRITORIO" PESCE / "TRADITION AND TERRITORY" FISH 30,00

TAGLIOLINI CON LE POVERACCE (VONGOLE NOSTRANE)
Noodles with clams

SARDONCINI ARROSTITI, MISTICANZA CON CIPOLLA E PIADINA
Roasted sardines, field salad, onion and "piadina"

SORBETTO AL LIMONE PROFUMATO ALLA MENTA
Lemon sorbet with mint

"TRADIZIONE E TERRITORIO" CARNE / "TRADITION AND TERRITORY" MEAT 27,00

TAGLIATELLE AL RAGU' DELLA TRADIZIONE
Tagliatelle with traditional meat sauce

SPIEDO DI CARNI MISTE ALLA BRACE CON VERDURE GRATINATE
Skewer of mix meats and vegetables gratin

TORTA DELLA NONNA "SCOMPOSTA"
Grandmother's pie

MENU' DEGUSTAZIONE / TASTING MENU'

IL MARE (MINIMO 2 PERSONE) / FISH (MINIMUM 2 PERSONS)

45,00

OMBRINA CRUDA, MAIONESE DI AVOCADO, ERBA ACETELLA E PEPE DI TIMUT

Raw ombrina fish, avocado mayonnaise, grass acetella and timut pepper

SEPPIOLINE SCOTTATE, CIALDA AL NERO, CREMA DI TOPINAMBUR E TOPINAMBUR MARINATO

Cuttlefish with jerusalem artichokes cream and marinated

RAVIOLINI DI BACCALA', BRODO DI VERDURE, CECI E PREZZEMOLO

Ravioli stuffed with codfish, chickpeas, vegetable soupe and parsley

PESCATRICE AL LARDO DI COLONNATA, CAVOLO VIOLA E SEMI DI ZUCCA TOSTATI

Monkfish, Colonnata lard, purple cabbage and toasted pumpkin seeds

SORBETTO ALL' UVA FRAGOLA, CREMA AL MOSCATO E POLVERE DI FRUTTI ROSSI

Strawberry grapes sorbet with muscat cream and red fruits powder

LA TERRA (MINIMO 2 PERSONE) / MEAT (MINIMUM 2 PERSONS)

45,00

BATTUTA DI FASSONA, CREMA DI PARMIGIANO, RUCOLA LIQUIDA E RAVANELLI

Beef tartare, parmesan cream, liquid rocket and radishes

TUORLI FRITTI, MORBIDO DI PATATE AL CAPRINO, LIQUIRIZIA E TARTUFO NERO

Fried egg yolks, soft potatoes with goat cheese, licorice and black truffle

AMATRICIANA, TORTELLI, FONDUTA DI PECORINO E GUANCIALE CROCCANTE

Tortelli (home made pasta) stuffed with amatriciana souce, pecorino fondue and crispy bacon

MAIALINO "TENERO/CROCCANTE", PUREA DI CATAGNE, PORRO STUFATO E CIALDA DI PIADA INTEGRALE

Little pig with chestnut cream and stewed leek

TARTELLETTA DI FROLLA AI DUE CIOCCOLATI, NOCCIOLE E LAMPONI

Shortcrust pastry cake, two chocolates, raspberries and hazelnuts

IL NOSTRO PERCORSO (MINIMO 2 PERSONE) / OUR JOURNEY (MINIMUM 2 PERSONS)

55,00

CINQUE PORTATE E UN DESSERT A CURA DELLO CHEF, PER GUSTARE APPIENO LA NOSTRA CUCINA

Five courses and a dessert chosen by Chef, to fully enjoy our kitchen

... ALLA BRACE DEL CAMINO A VISTA / AT THE EMBERS OF FIREPLACE

GRIGLIATA DI MARE (SPIEDO DI GAMBERI, SPIEDO DI ALICI, CODA DI ROSPO, TRIGLIA, BRANZINO, SOGLIOLA) <i>Grilled mixed fish (shrimps spit, anchovies spit, red mullet, monkfish, sea bass, sole)</i>		29,00
FIorentina (minimo 700g) <i>T-Bone steak</i>	all' hg	5,50
COSTATA DI MANZO /TAGLIATA DI MANZO <i>Rib eye steak/sliced beef sirloin</i>		22,00
CHATEAUBRIAND (minimo 500g) <i>Chateaubriand</i>	all' hg	8,00
FILETTO DI MANZO CON PANCETTA E PEPE VERDE <i>Beef fillet with bacon and green pepper</i>		25,00
GALLETTO RUSPANTE (ALLEVATO A MAIS ALL' APERTO) <i>Chicken</i>		18,00
COSTARELLE D'AGNELLO <i>Lamb chops</i>		18,00
GRIGLIATA MISTA (SALSICCIA, PANCETTA, COSTARELLA, GALLETTO) <i>Mixed grilled meats (pork sausages, bacon, rack of pork, chicken)</i>		19,00

CONTORNI / SIDE DISHES

INSALATA VERDE O MISTA <i>Green or mixed salad</i>		6,00
PATATE AL FORNO <i>Roasted potatoes</i>		5,00
VERDURE AL GRATE' <i>Vegetables gratin</i>		6,50
BIETOLE SALTATE <i>Sauteed chard</i>		6,00
FUNGHI PORCINI ARROSTITI <i>Roasted porcini</i>		10,00
PIATTO DI VERDURE MISTE <i>Cooked assorted vegetables</i>		12,00