

# ANTIPASTI

## Appetizer

<b>Antipasto mare freddo</b> (1;2;4;7;10;14)	
Cold seafood appetizer	<b>18</b>
<b>Cremoso di baccalà, purea di patate viola e puntarelle</b> (1;4;7;9)	
Creamy cod on cream of purple potatoes and puntarelle (chicory sprouts)	<b>11</b>
<b>Piadina gourmet al carpaccio di salmone</b> (1;3;4;7)	
Gourmet piadina with marinated salmon	<b>11</b>
<b>Calamaro ripieno e salsa al potacchio</b> (1;2;3;4;7;9;14)	
Stuffed squid and potacchio sauce	<b>12</b>
<b>Insalatina di mare con verdure croccanti</b> (2;4;9;14)	
Sea salad with crunchy vegetables	<b>10</b>
<b>Tartare di crostacei, crostone all'aglio e burro salato alle fini erbe</b> (1;2;4;7)*	
Shellfish tartare, garlic crouton and salted herb butter	<b>12</b>
<b>Tartare di tonno con cipollina di tropea croccante</b> (1;2;3;8)	
Tuna tartare with crunchy tropea onion	<b>10</b>
<b>Raguse e bombetti in porchetta</b> (4;14)	
Raguse and bombetti with aromas	<b>10</b>
<b>Tartare di controfiletto con burrata, cipolla caramellata e paccasassi</b> (1;7;10)	
Sirloin tartare with burrata, caramelized onion and paccasassi	<b>12</b>
<b>Tagliere di affettati misti con piadina</b> (1,3,7)	
Platter of cold cuts and piadina	<b>12</b>

# PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES

<b>Tagliatelle allo scoglio (1;2;3;4;14)</b>	
Seafood tagliatelle	<b>13</b>
<b>Tagliatelle con seppia fresca e carciofi (1;2;3;4;7;9;14)</b>	
Tagliatelle with fresh cuttlefish and artichokes	<b>13</b>
<b>Gnocchetti di rapa rossa con nocchie e punte di asparagi (1;2;3;4;7;9;14)</b>	
Beetroot gnocchi with shrimp and asparagus	<b>13</b>
<b>Spaghettoni artigianali alla carbonara di mare (1;2;3;4;7;14)</b>	
Spaghetti home made with seafood carbonara	<b>12</b>
<b>Chitarrina alle vongole (1;2;3;4;14)</b>	
Chitarrina with clams	<b>11</b>
<b>Tortelloni di carne con fonduta di formaggi e pecorino (1;3;7)</b>	
Meat tortelloni with cheese fondue and pecorino cheese	<b>13</b>
<b>Tagliatelle al ragù di cinghiale (1;9)</b>	
Tagliatelle with wild boar ragù	<b>12</b>
<b>Raviolo ripieno di ricotta al fumè (1;3;7)</b>	
Ravioli stuffed with ricotta and sauce of tomatoes and crispy bacon	<b>11</b>
<b>Spaghettoni artigianali al burro con pecorino, speck e noci (7;8)</b>	
Spaghettoni home made with butter, pecorino cheese, speck and nuts	<b>12</b>
<b>Taglierino di farro vegetariano (1;3;6;8;9)</b>	
Vegetarian spelled tagliolino with vegetables	<b>11</b>
<b>Gnocchi di rapa rossa con zucca e zucchine (3;7;8)</b>	

Beetroot gnocchi with pumpkin and zucchini 11

# SECONDI PIATTI

## MAIN COURSES

**Frittura mista di pesce con verdure**(1;3;4;8;12;14)\*

Adriatic mixed fried fish 15

**La grigliata di pesce dello chef con patate al forno** (1;3;4;8;12;14)\*

Seafood grill with baked potatoes 20

**Tagliata di tonno al sesamo ,crema di burrata e paccasassi** (4;6;7;11)

Slice of tuna with sesame, burrata cream and paccasassi 16

**Filetto di pesce al forno con rondelle di zucchine arrosto e pane grattugiato** (1;4)

Baked fish fillet with roasted zucchini and bread crumbs 16

**Tagliata di pollo alla griglia con purè, asparagi e guanciale** (7)

Grilled Scottish Picanha with mashed potato, asparagus and rosemary oil 12

**Tagliata di controfiletto con patate al forno e carciofi alla giudia**

Cut of sirloin with roasted potatoes and "giudia" artichokes 14

# INSALATONE

## Salad

**Amarcord:** lattuga ,mela,verdure croccanti e seppiolina (4) 8

**Appetitosa:**lattuga,mozzarella, tonno,olive,carciofi e alici(4;7) 7,5

**Rustica:** rucola,mais,grana,pomodoro,radicchio,olive nere(7)  
7,5

**Sfiziosa:** lattuga,pollo alla piastra,verdure grigliate e mozzarella(7) 7,5

# CONTORNI

## SIDE DISH

**Patate al forno o fritte** Roasted potatoes or french fries  
4,5

**Verdura di stagione grigliata** Grilled seasonal vegetables  
4,5

**Insalata verde o mista** Green or mixed salad  
4,5

**Erbe di campo di stagione** Field seasonal herbs  
4,5

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. Grazie

(\*) In mancanza di prodotto fresco, sarà usato il prodotto surgelato o congelato all'origine.

## E per finire ... i nostri DOLCI

**Tortino al cioccolato** con gelato fatto in casa(1;3;5;7;8) 6

**Millefoglie** alla crema chantilly (1;3;5;7) 6

**Cheesecake** alla stracciatella (1;3;5;7;8) 6

**Tiramisù** (1;3;5;7;8) 6

**Tagliata d'ananas** 5

**Pistacchio e pistacchio:** semifreddo con pistacchio (1;3;5;7;8) 6

**Babà napoletano** con panna e amarena (1;3;7) **5**

**Degustazione “Amarcord”** (1;3;5;7;8) **8**

**Coperto** **1,5**

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. Grazie