

Antipasti di pesce

Antipasto di mare del teatro	20
<i>seppia, polipo, alici marinate, canocchia, salmone marinato, gamberone</i>	
Insalata di mare	16
<i>seppia, polipo, gamberi, carote, sedano, olio al limone</i>	
Alici marinate con cipolla di tropea in agrodolce	13
<i>alici, cipolla di tropea agrodolce, rucola</i>	
Cocktail di gamberi	15
<i>gamberi, salsa rosa, insalata riccia</i>	
Polpo e patate	18
<i>polipo, patate, olive</i>	
Canocchie al vapore	16
<i>verdure croccanti, olio, limone, prezzemolo</i>	
Tartare di tonno gourmet pinna gialla	20
Tartare di salmone	20

Caldi di mare

Cozze alla tarantina	13
<i>cozze dell'adriatico, pomodoro, peperoncino, pane tostato</i>	
Vongole alla marinara	14
<i>vongole, prezzemolo, limone</i>	
Coccio di molluschi e crostacei in guazzetto rosso	22
<i>cozze, vongole, gamberi, scampi, granchio, pomodoro, pane tostato</i>	
Moscardini alla luciana	14
<i>moscardini, capperi, olive nere, pomodoro, peperoncino, pane tostato</i>	
Sardoncini scottadito	14
<i>Sardoncini alla griglia, pane profumato</i>	

Primi di pesce (pasta fatta in casa)

Lo storico tagliolino allo scoglio del teatro	17
<i>vongole, cozze, scampi, calamari, gamberi, granchio, pomodorini</i>	
Spaghetti de Cecco alla carbonara di mare	16,5
<i>Scoglio sgusciato, uova, parmigiano, pepe nero</i>	
Passatelli romagnoli al ragù mani pulite	18
<i>ragù di pesce, prezzemolo, pepe nero, olio evo</i>	
Strozzapreti alle canocchie	16,5
<i>canocchie, pomodoro</i>	
Tagliatelle alle vongole	16
<i>Vongole poveracce, prezzemolo</i>	
Ravioli verdi di branzino	18
<i>burrata, pomodorini confit, petali di mandorle tostate</i>	
Risotto alla marinara come una volta (minimo 2 porzioni)	18
<i>vongole, cozze, calamari, gamberi, seppia</i>	

Secondi di pesce

Fritto di pesce con verdure	19,5
<i>calamari, gamberi, sardoncini, salsa tartara, verdure</i>	
Gamberoni in pasta kataifi	17
<i>Gamberi, kataifi, salsa di avocado e lime</i>	
Pescato del giorno	28
<i>filetto di branzino, calamari, gamberi, sogliola, mazzancolla (può variare)</i>	
Spiedini di calamari e gamberi	18
<i>due spiedi i calamari, uno di gamberi</i>	
Seppia e piselli come una volta	16
<i>seppia, piselli, sugo al pomodoro, pane tostato</i>	
Branzino cotto al forno condito alla romagnola	21
<i>pane grattugiato profumato, pomodorini arrostiti, patate</i>	
Frutti di mare gratinati al forno	26
<i>capesante, cannolicchi, cozze, pane grattugiato</i>	

Antipasti di terra

<i>Tagliere di bosco con piadina</i>	16
<i>crudo, salame, coppa</i>	
<i>Selezione di formaggi locali</i>	16
<i>formaggi locali con confettura di marmellate</i>	
<i>Bufala e prosciutto di parma</i>	15
<i>Vegetariano con scamorza affumicata</i>	15
<i>verdure alla griglia, erbe saltate in padella, scamorza sciolta</i>	
<i>Piadina romagnola (disponibile solo a pranzo)</i>	9
<i>Crudo, squacquerone e rucola</i>	
<i>Piadina sardoncini, pomodoro e rucola (solo a pranzo)</i>	9
<i>Caprese</i>	13

Primi di terra (pasta fatta in casa)

<i>Tagliatelle alla bolognese</i>	14
<i>Gnocchi zucca e gorgonzola</i>	14
<i>Strozzapreti ignoranti</i>	15
<i>salsiccia, pancetta, pomodoro</i>	
<i>Spaghetti de Cecco alla carbonara</i>	15
<i>Lasagna</i>	15

Secondi di carne

<i>Tagliata di manzo al sale grosso</i>	24
<i>Grigliata di carne</i>	20
<i>salsiccia, pollo, coppa, costine</i>	
<i>Maxi burger fatto in casa con patatine rustiche</i>	16
<i>panino fatto in casa, manzo 150gr, formaggio, pancetta, pomodoro, insalata, salsa</i>	
<i>Cotoletta di pollo con patatine fritte</i>	15

Insalatone

<i>La ricca</i>	13,5
<i>insalata verde, rucola, pomodorini, mais, mozzarella, tonno, balsamico, olio evo</i>	
<i>Cesar salad</i>	14
<i>Lattuga romana, petto di pollo, pane casareccio, grana padano</i>	
<i>Greca</i>	13
<i>feta, pomodori, cetrioli, cipolla, olive, origano, olio evo</i>	
<i>Mediterranea</i>	14
<i>insalata verde, pendolini, seppia, verdure croccanti, citronette, olio evo</i>	
<i>Valtellina</i>	14
<i>insalata verde, rucola, pendolini, bresaola, scaglie di grana, balsamico</i>	

Contorni

<i>Insalata verde</i>	5
<i>Insalata mista</i>	6
<i>Patate al forno</i>	6
<i>Patate fritte</i>	6
<i>Erbe saltate in padella</i>	6
<i>Verdure grigliate</i>	6

Dolci fatti in casa

<i>Cono di cialda con crema mascarpone e frutti rossi</i>	7,5
<i>Vaso di cioccolata con mousse alla nocciola</i>	8
<i>Panna cotta cucinata a bagnomaria</i>	6
<i>Tiramisù</i>	7
<i>Sfera di cioccolato con gelato alla crema</i>	8
<i>Frutta di stagione</i>	7
<i>Sorbetto al limone</i>	5

Bevande

<i>Acqua 0.75</i>	3,5
<i>Calice vino della casa</i>	5
<i>Calice prosecco</i>	6
<i>Cocca cola in bottiglia 0.33</i>	4,5
<i>Lattina</i>	3,5
<i>Succo di frutta</i>	4

Spina

<i>Vino della casa ½</i>	9
<i>Vino della casa 1 lt</i>	14
<i>Birra piccola 0.20</i>	4
<i>Birra media 0.40</i>	6

Liquori/ caffè

<i>Caffè</i>	2
<i>Caffè corretto</i>	2,3
<i>Decaffeinato</i>	2
<i>Cappuccino</i>	2,5
<i>Orzo/ ginseng</i>	2
<i>Tè caldo / infusi</i>	3
<i>Amari e distillati</i>	4,5
<i>Jagermeister</i>	5, 5
<i>Grappa barricata</i>	6
<i>Cognac / brandy</i>	5
<i>Rum</i>	6
<i>Whisky</i>	6
<i>Remy Martin</i>	8
<i>Amuerte</i>	10

Birre artigianali

<i>Birra analcolica</i>	6
<i>Birra senza glutine</i>	6
<i>Messina cristali di sale</i>	6
<i>Corona</i>	6
<i>Gradisca: vol. 5,2% (cl. 50)</i>	6,5
<i>Ichnusa non filtrata vol. 5,8% (0.33cl)</i>	6
<i>Weis (0.50cl)</i>	7
<i>Rossa (0,50 cl)</i>	6,5
<i>Cotta bionda: vol. 4,8% (cl. 0.75)</i>	14

Cestino di pane extra 3

Piadina 3,5

Coperto 2,5

**Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati*

o congelati da noi con procedura idonea.

**La pasta fatta in casa dalla nostra sfoglina*

Viene abbattuta e surgelata per esigenze di servizio