



Una sinfonia di sapori, tra terra e mare

Aperitivo

Salvia in tempura e nuvole di legumi, accompagnati da acque profumate, cocktail leggeri e bollicine
I salumi e i formaggi della tradizione Romagnola
Nuvole di riso aromatizzate
Mini-muffin alle verdure di stagione
Sashimi di pollo con senape, miele e timo
Tataki di tonno
Tortellini in tempura e crema di Parmigiano
Pop-corn di polipo

Antipasti

Gazpacho ai tre pomodori con pane profumato, verdure croccanti e polvere di olive
Crème caramel al Parmigiano Reggiano e gocce di balsamico riserva
Ricciola cruda ma cotta con pomodoro cuore di bue e panzanella estiva
Tartare di tonno con cracker al sesamo e capperi croccanti

Primi piatti

Fusillone all'uovo alla Matriciana di mare e polvere di arancio
Cannellone al baccalà con patate e salsa al prezzemolo riccio
Risotto Meracinqe alla moda di Cervia
Passatello asciutto alle vongole con pesce selvaggio, verdure di stagione e pesto leggero
Mezze maniche alle zucchine passite, pesto di pomodori secchi e crumble di pinoli (per vegetariani)

Secondi piatti

Baccalà cotto come una volta su crema di zucca e porro croccante
Tonno scottato su crema di finocchi con insalatina di finocchi e arance
Sedano rapa arrostito con il suo cremoso di mela verde e olio alle erbe aromatiche (per vegetariani)
Tempeh di ceci e piselli con pomodori arrosto, salsa di miso e limone e finta maionese all'albicocca

Amarissimo Cala Celeste

(per vegetariani)

Dessert

Linzer Moderna

Non il solito Tiramisù

Tartellette esotiche

Bigné alla crema Chantilly e cannoli allo zabaione e Marsala