

<u>ANTIPASTI FREDDI COLD STARTER</u>	€
ALICI MARINATE o / e in SAVOR MARINATED SARDINES	11
INSALATA DI SEPIA E GIARDINIERA DI ORTAGGI (cottura a vapore) SQUID/SEPIA SALAD WITH VEGETABLE	13
INSALATA DI POLPO PATATE E OLIVE (cottura a vapore) OCTOPUS SALAD WITH POTATO AND BLACK OLIVES	15
TONNO SCOTTATO con CONFETTURA di CIPOLLA di TROPEA SEARED TUNA SLICES & RED ONION SAUCE	16
TAVOLOZZA CAROSELLO di ANTIPASTI FREDDI PALETTE OF A LARGE VARIETY OF APPETIZERS	20
<u>ANTIPASTI CALDI HOT STARTER</u>	€
RAZZA al VAPORE e VERDURA DELL'ORTO MANTA-REY STEAMED SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES SAUCE	12
COZZE alla MARINARA (in tegame) PAN OF MUSSELS with WHITE or RED SAUCE or BLACK PEPPER	13
ZUPPA di FRUTTI di MARE (al pomodoro, in tegame) PAN OF MUSSELS AND CLAMS (with tomato)	15
CALAMARI GRATINATI AL PANE AROMATICO PAN OF CLAMS (white)	14
CANNOCCHIE al VAPORE con leggera VINEGRETTE (se disponibili) MANTA-SHIRMP STEAMED served with light VINEGRETTE (if available)	15
SAUTE' DI FRUTTI DI MARE E CROSTACEI (bianco, in tegame) PAN OF MUSSELS, CLAMS AND SHELLFISH (WHITE)	18
MAZZANCOLLE AL SALE DI CERVIA (saltate in padella) KING SHIRMP OVER CERVIA'S SALT	20
<u>LE CRUDITA' DI MARE RAW FISH</u>	€
CRUDITA' MISTA (ostrica, crostacei, carpacci e tartare se disponibile) MIX RAW FISH ITALY SUSHI STYLE (oyster, fish carpaccio, shellfish, when available tartare)	30
CRUDITA' di CARPACCI (carpaccio di ricciola, ombrina e branzino) CARPACCIO OF RAW FISH (variety of deep-water fish like sea bass)	23
TARTARE di TONNO e/o MISTA (se disponibile) TUNA FISH HELLOW FIN TARTARE or DIFFERENT VARIETY of FISH (if available)	20
SCAMPI & MAZZANCOLLE MIX OF SHELLFISH LIKE SCAMPI & KING PRAWN	30
<u>LE OSTRICHE OYSTERS</u>	€
DEGUSTAZIONE di OSTRICHE (ne serviamo 6) PLATE OF OYSTERS (we serve 6 oysters)	20 - 22

Il prodotto servito crudo è trattato secondo le vigenti disposizioni di legge con utilizzo di abbattitore.
Raw fish is cured according to the law about food & health legislation.

<u>PRIMI DI PESCE PASTA DISH</u>	€
SPAGHETTI alle VONGOLE "Porazze" SPAGHETTI WITH CLAMS	13
RISOTTO "TITON" SAPORE DI MARE (rosso, minimo 2 persone, cad.) RISOTTO TITON's STYLE (with TOMATO)	13
RAVIOLI DI BRANZINO SALTATI BURRO E SALVIA RAVIOLI REFILLED WITH SEA BASS SAUTEED BUTTER and SAGE	14
STROZZAPRETI al RAGU' di MARE (senza crostacei) TRADITIONAL HOME MADE called 'strangle the priest' with SEAFOOD SAUCE	13
TAGLIOLINI allo SCOGLIO NUDDLES with MUSSEL, CLAMS & SHELLFISH	14
GNOCCHI DI PATATA CALAMARI PACHINI e OLIVE POTATO DUMPLINGS CALAMARI CHERRY TOMATOES and OLIVES	14
PASSATELLI AI FRUTTI DI MARE (se disponibili) PASSATELLI AT MUSSELS AND CLAMS (if available)	15
SPAGHETTI o PACCHERI all'ASTICE (min. x 2 persone - a persona) SPAGHETTI or PACCHERI with LOBSTER (min. x 2 people - per person)	20

Due parole sul Risotto 'Titon': Piatto tipico preparato con sugo ottenuto dalla spremitura soffice di brodetto di pesce.

<u>SECONDI DI PESCE MAIN COURSES</u>	€
<u>AI FERRI ARDENTI LA GRIGLIA GRILLED</u>	€
SPIEDINI MISTI (gamberi, calamari e varianti) MIXED FISH SKEWERS (SHIRMP, CALAMARI)	17
SOGLIOLE dell'ADRIATICO alla GRIGLIA SOLES of ADRIATIC GRILLED	18
GRIGLIATA ADRIATICO secondo disponibilità 5€/hg a partire da.... GRILLED FISH and SKEWERS OF CALAMARI and SHRIMP	23
GRIGLIATA di CROSTACEI: gamberoni, scampi, grillo e altro (7-8 €/hg) MIXED SHELLFISH GRILLED: king prawn, scampi and lobster (min. 5 hg)	35
TAGLIATA DI TONNO AL PAN PESTO E PERLE di POMODORO FRESH TUNA STEAK rolled on BREADCRUMBS with TOMATO	20
<u>LE FRITTURE FRIED COOKING</u>	€
GRAN FRITTO di PARANZA e VERDURE DORATE FRIED FISH (PARANZA IS A LOCAL FISHING NET) & FRIED ZUCCHINE	18
GRAN FRITTO ARCOBALENO e VERDURE DORATE (pesce senza lisce) FRIED FISH (without FISHBONES) & FRIED VEGETABLES	18
CALAMARETTI FRITTI con zucchini (piatto da Buongustai) BABY SQUID FRIED with ZUCCHINE (a GOURMENT DISH)	28

AL FORNO OVEN COOKING

GRATINATO MISTO di MARE (molluschi vari, crostacei e seppiolini)	20
MIXED of FISH (SHELLFISH, QUID, MUSSELS) AU GRATIN	
PESCATO del GIORNO al FORNO 5-7 € / hg	a partire da... 20
Integri o tranci di: Rombo, Branzino, Orata, San Pietro, Scorfano, Ricciola	
DAYLY FISH BAKED with VEGETABLES (integral fish or cut)	

IN PADELLA CON INTINGOLO COOKED ON A PAN with SAUCES

PESCATO del GIORNO IN PADELLA 5-7 € / hg	a partire da...20
Integri o tranci di: Rombo, Branzino, Orata, San Pietro, Scorfano, Ricciola	
DAYLY FISH ON PAN with CLAMS CAPERS and TOMATO (integral fish or slices)	
BRODETTO alla CESENATICENSE	22
MIXED FISH SOUP	
CROSTACEI alla "BUSARA" (in padella, velatamente piccante)	30
PAN OF SHELLFISH tomato and basil sauce (light spicy)	
Aggiungi i TAGLIOLINI, COTTI NEL SUGO DELLA 'BUSERA'	07
Add the NOODLES COOKED ON THE 'BUSERA' BROTH	

AL VAPORE STEAM COOKING

GRAN PIATTO di CROSTACEI alla CATALANA	40
SELECTION of SHELLFISH STEAMED and served with VEGETABLE	
MISTO al VAPORE e MAIONESE alla SENAPE (razza, cannocchie e mazzancolle)	27
MIXED of FISH (STEAMED MANTA-REY, MANTA-SHIRMP AND KING SHIRMP)	

CONTORNI SIDEDISH

INSALATA MISTA	5
MIXED SALAD	
PATATE FRITTE	5
FRENCH FRIES (or LIBERTY FRIES)	
VERDURE MISTE FRITTE o GRIGLIATE	7
MIXED GRILLED or FRIED VEGETABLES	

PANE, PIADINA ROMAGNOLA, PASTA e DESSERT di NOSTRA PRODUZIONE

HOMEMADE: BREAD, PIADINA ROMAGNOLA, PASTA & DESSERT

Coperto 3 €

Cover Charge 3€

Ottemperando al regolamento Europeo 1169/2011 su gli allergeni alimentari Vi incoraggiamo a far presente delle Vostre esigenze a chi vi assiste al tavolo.
Complying with the European regulation 1169/2011 on food allergens we encourage you to point out your needs to those attending the table.

N.B.: le pietanze possono subire Variazioni dovute alla disponibilità del mercato ittico.

The dishes may undergo variations due to the availability of the fish market.

Prezzi in € e riferiti a singola pietanza. Prices in € and referred to a single dish.

‘ * ‘ Prodotto Potrebbe essere Congelato, chiedete a chi vi assiste. Product could be frozen, ask to who will assist you.

‘ # ‘ Prodotto momentaneamente non disponibile. Product temporarily unavailable.

ALTERNATIVE AL PESCE ALTERNATIVE TO FISH DISHES

ANTIPASTO FREDDO all'ITALIANA AFFETTATI e/o FORMAGGI	13
SELECTION OF "SALUMI" AND/OR CHEESE	
LA 'CAPRESE' mozzarella, pomodoro e basilico	10
'CAPRESE' mozzarella, tomato & basil	
Baby PASTA al RAGUT (porzione bimbo)	06
HOMEMADE PASTA WITH MEAT or TOMATO SAUCE (CHILD PORTION)	
Pasta al Mattarello / Pasta Semola al RAGUT o al POMODORO	09
HOMEMADE PASTA WITH MEAT or TOMATO SAUCE	
SPAGHETTI alla TEL AVIV (vegetariani)	12
SPAGHETTI WITH A DEEP RED VEGETABLES SAUCE (vegetarian)	
STROZZAPRETI PANNA e SPECK	13
HOME MADE PASTA CREAM & SPECK	
FILETTO alla GRIGLIA e PATATE FRITTE	20
GRILLED FILLET STEAK with FRENCH FRIES	
ENTRECOTE alla GRIGLIA e PATATE FRITTE	18
GRILLED BEEFSTAKE with FRENCH FRIES	
COTOLETTA MILANESE e PATATE FRITTE	12
FRIED BEEF SLACE at the MILANESE STYLE & FRENCH FRIES	

Trattiamo principalmente prodotti ittici freschi reperiti presso il mercato locale, in alcuni casi, non potendo farne a meno ricorriamo al surgelato di qualità.
Dedicati ad un tipo di 'Cucina Espressa' con piatti preparati al momento e tempi di attesa variabili. Nel tentativo di non abusare della Vostra pazienza vi rammento il detto: 'a tavola non si invecchia'. (anonimo)

DOLCI DELLA CASA 'HOMEMADE' DESSERTS

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE o PORZIONE DI ANANAS	5
FRESH FRUIT OF THE SEASONAL or PINEAPPLE	
SEMIFREDDI VARI GUSTI	6
CARAMELIZED FIG PARFAIT	
SEMIFREDDO ai PISTACCHI DI BRONTE	7
HOMEMADE PISTACHIOS PARFAIT	
MOUSSE al CIOCCOLATO FONDENTE	6
DARK CIOCCOLATE MOUSSE	
CANNOLO di CIALDA CROCCATE e CREMA DELIZIA "specialità di casa"	7
CRISPY POD CANNOLO FILLED WITH DELIZIA CREAM 'house specialty'	
SORBETTO CLASSICO al LIMONE "correzione alcolica + 2)	4
LEMON SORBET	
SORBETTO SPECIALE alla FRUTTA (se disponibile, senza latticini)	6
SPECIAL FRUIT SORBET (without dairy product)	