

Gli Aperitivi

Trento Doc Perlè Bianco Riserva 2009 Ferrari	16
Champagne Brut Premier Louis Roederer	18
Kir Royal	18
Gin Agricolo Evra, Tonica Fever Tree, Bacche di Ginepro	16
Americano	14

Acqua Lurisia / SanPellegrino	5
Caffe' Timor Torrefazione Giamaica	5
Coperto	5

La Carta

Parmigiana di scampi	32
Ricciola marinata, crema di caviale e caviale	34
Astice in tre passaggi	40
Calamaro, carbonara e tartufo nero	34
Bottoni, zuppa di seppia, piselli e cappesante	32
Spaghetti, stridoli, ricci mare e calamaretti	32
Linguine alla busara di canocchie, totani e gamberi rosa	32
Risotto Riviera Adriatica	32
Rana Pescatrice <i>alla cacciatore</i>	38
Rombo, asparagi, bietole e bagnacauda	38
SanPietro <i>Primavera</i>	38
Piccione arrosto, mais, ciliegie e anguilla affumicata	38
Animella di vitello, spinaci, rabarbaro e limone	38

Vi preghiamo di comunicarci eventuali allergie o intolleranze al momento dell'ordinazione
Per seguire le più avanzate tecniche di lavorazione e per garantire una migliore qualità, tutto il pesce è stato sottoposto ad un abbattimento rapido di temperatura e conservato alla temperatura di -20 C°

Il servizio alla carta è disponibile fino a **4** commensali

Menu degustazione I Classici

2003 - 2019

...tra le vostra dita...

Insalata di astice, pesca nettarina, mandorla e limone

Calamaro, carbonara e tartufo nero

Bottoni, zuppa di seppia, piselli e cappesante

Risotto Riviera Adriatica

Rana Pescatrice *alla cacciatore*

PreDessert

Uovo Tropicale

menu degustazione I Classici € 110

abbinamento vini € 50

Il menu si intende per l'intero tavolo

Menu degustazione Magnolia

...tra le vostra dita...

Gamberi rosa, cocomero, pomodoro e basilico

Ricciola, insalata, crema di caviale e caviale

Raviolo di seppia

Strozzapreti *Cesenatico-Tokyo*

Cappelletti, pollo arrosto e vongole

Merluzzo al burro

Mare o Terra

Perla di Pecorino

Fior di fragola

Pinoli, miele e ricotta

menu degustazione Magnolia 10 portate € 140

menu degustazione Magnolia 7 portate € 110

abbinamento vini menu 10 portate € 70

abbinamento vini menu 7 portate € 50

Il menu si intende per l'intero tavolo