

Per incominciare ...

Calamaro nostrano ripieno, crema di ceci, porro croccante e chips di patata viola	18
Roast fish di tonno con insalatina di finocchi e arancia su spuma di guacamole	19
Sandwich con salmone marinato, stracciatella di bufala, cipolla candita e confettura di pomodori verdi	18
Insalata di mare tiepida "all'antica", con vellutata di patata & topinambur e asparago nostrano	18
Selezione di salumi e formaggi con piada	16

A fuochi spenti ...

Tutto il crudo del giorno	48
Selezione di ostriche di giornata	4/5/6/8 al pz
Tris di tartare con salsa alla senape, lime, the verde e maracuja	23
Tartare di Fassona Piemontese con senape & miele e sale 'Maldon'	24

Primi ...

Chitarrino di pasta fresca con bisque di crostacei, aragostelle sgusciate e cappasanta cruda al lime	23
Pacchero "Regina dei Sibillini" alla carbonara di mare e pistacchi	20
Risotto "Acquerello" con crostacei sgusciati, crema di spinacino e Franciacorta rosé	20
Cappelletto verde alle mazzancolle sgusciate, cicale di mare e crema di carciofi	22
Tagliatella al ragù romagnolo	13
Cappelletto al ragù di Mora Romagnola	15

Secondi ...

Catalana di scampi e mazzancolle con pinzimonio di stagione	26
Fritto misto del mare Adriatico con verdure croccanti e maionese al lime	18
La brace del "Marenita" secondo il pescato del giorno	27
Tagliata di salmone cotto a bassa temperatura, vellutata di mandorle e patata americana	23
Tataky di tonno pinna gialla con mousse di pistacchio e confettura pera & zenzero	23
Filetto di manzo "Top Class" alla griglia	26
Tagliata di "Black Angus", sale rosa e rosmarino	24
Cotoletta di pollo con patata frita	14

Contorni ...

Pinzimonio di stagione	8
Patate al forno sabbiate	7
Patate fritte "Mc Cain"	7
Verdure di stagione alla piastra	8

ALLERGENI Caro ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chieda informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per dare consigli nel migliore dei modi.

Dolci e piccola pasticceria ...

Tortino ai tre cioccolati con crema Chantilly e noccioline pralinate	8
Cheesecake al cioccolato bianco con crumble di anacardi e crema al miele caramellato	8
Sfogliata di crema Chantilly, gel ai frutti rossi e frutta di stagione	8
Degustazione completa di dolci	28

Drink list...

Consigliato come aperitivo
o pre cena...



AMERICANO MARENITA

Tecnica: Stir Mix Glass
CAMPARI, VERMOUTH ROSSO,
GLASSA ACETO BALSAMICO, SODA



JAPARONI

Tecnica: Build
VERMOUTH ROSSO, CAMPARI,
APEROL, SAKE' ALLA PRUGNA,
VINO DI RISO JAPAN



FIZZ FRUTTI DI BOSCO

Tecnica: Shake and Pour
GIN, LIME, ZUCCHERO, ALBUMINA,
SHRUB FRUTTI DI BOSCO

Il nostro consiglio è di abbinare
a uno dei nostri piatti di crudo...



CELERITA

Tecnica: Build
GIN AI 3 PEPI, THE VERDE,
MENTA, ZENZERO, LIME



PAOLOMA

Tecnica: Shake and Pure
TEQUILA, SPREMUTA FRESCA DI
POMPELMO ROSA, LIME, AGAVE,
SODA AL POMPELMO



WASABI MARY

Tecnica: Stir mix Glass
SAKÉ, SUCCO DI POMODORO, WASABI,
SALE, PEPE, WORCHESTER E TABASCO



SPIRIT OF ALGARVE

Tecnica: Stir Mix Glasses
GIN AL PROFUMO DI VANIGLIA &
CANNELLA,
SUCCO MANDARINO, CAMPARI,
PORTO, SCIROPPO, AMARENA

Li consigliamo con i nostri Dessert
oppure come fine pasto...



DELHI

Tecnica: Shake and strain
WHISKY SOUR AL PEPERONCINO, TRIPLE
SEC, PAPIKA, CURRY, ALBUMINA



BIG BAMBOO

Tecnica: Flash Blend
RUM SCURO, RUM CHIARO,
POMPELMO, SPREMUTA FRESCA
DI ARANCIA, LIME, MARACUJA,
ANGOSTURA



MAI TAI SIGNATURE

Tecnica: Shake and pour
RUM BIANCO, RUM JAMAICANO,
TRIPLE SEC, LIME, PISTACCHIO