GLI ANTIPASTI DAL MARE*

Polpo nostrano alla griglia su schiacciata di patata Bologna	€ 16,00
Misto al vapore e marinati secondo il mercato	€ 13,00
Cozze Cervesi alla marinara o in guazzetto	€ 8,00
Alici da noi marinate con squacquerone e cipolla marinata	€ 9,00
Piada con Sardoncini alla griglia, radicchietto e cipolla	€ 9,00
Battuta di pescato all'"Olio Pennita Sel. Alina" e misticanza	€ 13,00
Fischioni sabbiati su spinaci freschi	€ 14,00

GLI ANTIPASTI DALLA TERRA

Salumi Nostrani e di Mora Romagnola San Patrignano	€ 10,00
Squacquerone DOP con fichi caramellati, pecorino di "Sanpa" e miele nostrano, Fossa di Sogliano DOP e Prugnoli di Salina	€ 10,00
Battilarda con giardiniera cotta "nel Sale Dolce" (piada fritta, carciofini nostrani sott'olio e crudo "Dolce Maggiore" al Sale di Cervia)	€ 10,00
Sformatino ai carciofi in fonduta di formaggi	€ 8,00

I PRIMI DAL MARE*

Tagliolino casereccio al sugo bianco di pesce	€ 10,00
Risotto alla pescatora	€ 10,00
"Manfrigol" con le seppie	€ 9,00
Strozzapreti al pesto, cozze cervesi e crema di patate	€ 12,00
Chitarra con pescato del giorno, zucchine e scorza d'agrumi	€ 13,00

I PRIMI DALLA TERRA*

Tagliatelle al ragù	€ 8,00
Lasagna tradizionale al forno	€ 10,00
Tagliolini agli Stridoli di Romagna, pomodoro e scalogno	€ 8,50
Cappelletti con crudo, pomini e rucola	€ 10,00
Gnocchi al ragù di salsiccia e piselli	€ 10,00

I SECONDI DAL MARE

Grigliata di pesce nostrano (secondo il mercato)	€ 16,00
Fritto di calamari, paranza e verdure croccanti	€ 15,00
Tagliata di tonno al sesamo con spinaci freschi	€ 15,00
Pescato su mattonella di Sale Dolce di Cervia	€ 18,00
Spiedini di Calamari e Gamberi	€ 15,00
Filetto di pescato al forno con capperi, pomodorini e olive	€ 20,00
L'intruso di mare (pane, Tonno fritto, insalata, pomodoro, maionese artigianale)	€ 12,00

I SECONDI DALLA TERRA

Grigliata mista con Mora Romagnola	€ 13,50
Costolette d'agnello nostrano a "scottadito"	€ 16,00
Galletto nostrano BIO "intero" al forno con patate e pomodori (min x 2 persone) a porz.	€ 13,00
Tagliata di Scottona al Sale Dolce	€ 17,00
L'intruso (pane, Hamburger di Romagnola, insalata, pomodoro, maionese, ketchup nostrano)	€ 10,00

I CONTORNI

Pinzimonio e Sale Dolce	€ 4,00
Patate al forno al profumo di aglio e rosmarino	€ 4,00
Verdure alla griglia	€ 5,00
Insalata di stagione	€ 4,00
La Giardiniera cotta "Nel sale Dolce"	€ 5,00
Fricandò	€ 4,00

DOLCI

Sorbetto al limone o al caffé	€ 3,50
Mascarpone con salame di cioccolato	€ 5,00
Zuppa inglese della tradizione	€ 4,50
Torte o crostate romagnole	€ 4,00 / 5,00
La biscotteria di Marina	€ 4,50
Pesca romagnola su letto di mascarpone	€ 5,00
Semifreddo al croccantino	€ 5,00
Gelato artigianale	€ 5,00

PER LA SETE

Lo Spritz della "Camillona" (Lolli liquore all'arancio e Vollì metodo classico Romagnolo)	€ 6,00
Acqua "KM Zero" Microfiltrata 75 cl *	€ 1,50
Acqua "Galvanina" 75 cl	€ 2,50
Birra "Gradisca" di Amarcord Piccola/Media	€ 3,00 / 5,00
Birre Artigianali da 75 cl	€ 16,00
Succhi e Bibite BIO Galvanina	€ 3,50
Caffè	€ 1,50

AMARI *(Selezionati tra i migliori produttori locali)*

Limoncino, Sambuca, Liquerizia di Lolli	€ 3,00
Montenegro	€ 4,00
Grappa Q.B. al Sale Dolce di Cervia	€ 4,00
Grappa bianca o invecchiata	€ 4,00 / 5,00
Vecchia Romagna 10/25/35 anni	€ 4,00 / 8,00 / 12,00
Liquore al Cardo di Cervia	€ 4,00
Amari di Casoni: Amaro del Ciclista, Fernet, Nocino, Liquerizia	€ 4,00
Amari di Virus: Amaro Tetanus, Sambuca	€ 4,00
Amari di Tenuta Saiano: Spinoso, Zrisa, Nocino, Yersinia	€ 5,00
Amari Spadoni: Nocino, Fernet, China e Rosoli	€ 4,00
Le Ricette di Angelo Babini Luigino, Prugnolino, Freilles de Cerises	€ 4,00
Liquori di Romagna 100 Foglie, Grappa di Sangiovese, al miele, invecchiata, al caffè	€ 4,00

Coperto e servizio	€ 1,50
Piadina o pane artigianale	€ 1,00

* Alcuni, prodotti, in caso di non reperibilità, potrebbero essere surgelati o sostituiti. Il nostro pesce è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva secondo legge vigente.
Allergeni: i piatti potrebbero contenere glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e molluschi. Tonno (tagliata, tartare, battuta etc..)
Per ogni informazione potete rivolgervi al personale.

OFFICINE DEL SALE

CERVIA 1698

Le proposte Vini primavera estate delle Officine del Sale

I BIANCHI

Mada - Ottaviani *Chardonnay di Rimini*	€ 16,00
Valleripa - Casali *Albana di Cesena*	€ 16,00
Dogheria - Nespoli *Pinot Bianco e Sauvignon di Predappio*	€ 18,00
L'azzurro - Calonga *Pagadebit di Forlì*	€ 15,00

I ROSSI

Merlot - Ottaviani *Merlot di Rimini*	€ 25,00
Palazzina - Casali *Sangiovese di Cesena*	€ 18,00
Il Nespoli - Nespoli *Sangiovese Riserva di Predappio*	€ 28,00
Castellione - Calonga *Cabernet Sauvignon*	€ 28,00

LE BOLLE

Le Officine - Casali *Sangiovese in bianco e Trebbiano di Cesena*	€ 16,00
Villa Zappi Brut Nature - Casali *Sangiovese in bianco Pas Dosé*	€ 17,00
Baldan - Calonga *Sangiovese e Pagadebit metodo classico*	€ 26,00
Pas Dosé - Nespoli *Pinot Nero e Chardonnay metodo classico*	€ 30,00

LE BIRRE VIOLA DI RIMINI

Bianca	€ 16,00
Bionda	€ 16,00
Rossa	€ 16,00
IPA India Pale Ale	€ 16,00

La Carta Vini completa è scaricabile col codice QR in basso a destra

IL FUORI MENÙ E I PIATTI DELLA TRADIZIONE

LA CARTA DEI VINI E BIRRE

Bandito · Enio Ottaviani Vini e Vigneti · I Poderi dal Nespoli 1929 · Calonga · Tenuta Casali Mercato Saraceno