

GLI ANTIPASTI DAL MARE*

Polpo nostrano alla griglia su schiacciata di patata Bologna	€ 14,00
Misto al vapore e marinati secondo il mercato	€ 12,00
Alici da noi marinate con squacquerone e cipolla marinata	€ 9,00
Piada con Sardoncini alla griglia, radicchio e cipolla	€ 9,00
Battuta di pesce all' "Olio Pennita Sel. Alina" e misticanza	€ 13,00
Seppia e fagioli	€ 11,00

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 frita, carciofini nostrani sott'olio e crudo "Dolce Maggiore" al Sale di Cervia)	€ 10,00
Parmigiana della Nonna	€ 9,00

I PRIMI DAL MARE*

Tagliolino casereccio al sugo bianco di pesce	€ 9,50
Risotto alla pescatora	€ 9,50
"Manfrigo" con le seppie	€ 9,00
Strozzapreti con le "poverazze" e carciofi	€ 9,50
Maccheroncini al torchio con ragù di tonno, cavolo nero del nostro "Orto Zangal" e pachini	€ 10,00

I PRIMI DALLA TERRA

Tagliatelle al ragù	€ 8,00
Lasagna tradizionale al forno	€ 9,00
Tagliolini agli stridoli, pomodoro e scalogno	€ 8,00
Cappelletti con salsiccia di mora, radicchio e sangiovese	€ 10,00
Ravioli con Fossa Sanpa e noci di Romagna	€ 10,00

I SECONDI DAL MARE

Grigliata di pesce nostrano (secondo il mercato)	€ 15,00
Fritto di calamari, paranza e verdure croccanti	€ 14,00
Trancio di tonno e fricandò	€ 14,00
Pescato su mattonella di Sale Dolce di Cervia	€ 18,00
Spiedini di Calamari e Gamberi	€ 14,00

I SECONDI DALLA TERRA

Grigliata mista con Mora e agnello nostrano	€ 13,00
Costolette d'agnello nostrano a "scottadito"	€ 16,00
Galletto nostrano BIO "intero" al forno con patate e pomodori (min x 2 persone) a porz.	€ 12,50
Tagliata di Scottona al Sale Dolce	€ 16,50
L'intruso (pane, Hamburger di Romagnola, insalata, pomodoro, maionese, ketchup nostrano e cipolla marinata)	€ 9,00

I CONTORNI

Pinzimonio e Sale Dolce	€ 4,00
Patate al forno al profumo di aglio e rosmarino	€ 4,00
Verdure alla griglia	€ 4,50
Insalata di stagione	€ 4,00
La Giardiniera cotta "Nel sale Dolce"	€ 4,50
Fricandò	€ 4,00

DOLCI E BISCOTTERIA DELLA CASA

Sorbetto al limone o al caffè	€ 3,50
Mascarpone	€ 4,00
Zuppa inglese della tradizione	€ 4,00
Crostate romagnole o Torte	€ 4,00 / 5,00
La biscotteria di Marina	€ 4,00
Pesca romagnola su letto di mascarpone	€ 5,00
Semifreddo al croccantino	€ 4,50
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
Calice di vino da selezionata cantina romagnola da	€ 4,00
Birra "Gradisca" di Amarcord Piccola/Media	€ 3,00 / 5,00
Birre Artigianali da 75 cl	€ 15,00 / 16,00
Succhi e Bibite BIO Galvanina	€ 3,50
Caffè al tavolo	€ 1,50

AMARI (Selezionati tra i migliori produttori locali)

BVO Vermut al Sale Dolce di Cervia "Il Nostro"	€ 5,00
Gin Bandito al Sale di Cervia "Il Nostro" e Trebbiano di Cesena	€ 8,00 / 12,00
Limoncino, Sambuca, Liquerizia di Lolli Montenegro	€ 3,00
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
Liquore alla Pera Cocomerina	€ 4,00
Casoni Amaro del Ciclista, Fernet, Nocino, Liquerizia	€ 4,00
Virus Bad Spirits Amaro Tetanus, Sambuca	€ 4,00
Tenuta Saiano Spinoso, Prunis, Zrisa, Nocino, Yersinia	€ 5,00
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

OFFICINE DEL SALE

CERVIA 1698

Le proposte Vini autunno-inverno delle Officine del Sale

I BIANCHI

Strati - Ottaviani Pagadebit di Rimini	€ 13,00
Clemente I - Ottaviani Pagadebit, Sauvignon e Riesling di Rimini	€ 15,00
Valleripa - Tenuta Casali Albana di Cesena	€ 18,00
Rebola - Ottaviani Grechetto gentile di Rimini	€ 25,00

I ROSSI

Merlot - Ottaviani Merlot di Rimini	€ 25,00
Baruccia - Tenuta Casali Sangiovese Selezione San Vicinio	€ 19,00
Damianus - Tenuta Casali Cabernet Sauvignon Riserva di Cesena	€ 28,00

LE BOLLE

Le Officine - Ten. Casali Sangiovese in bianco e Trebbiano di Cesena	€ 16,00
Villa Zappi Brut Nature - Ten. Casali Sangiovese in bianco dosaggio zero di Cesena	€ 17,00
Villa Zappi Brut Rosé - Ten. Casali Sangiovese rose' di Cesena	€ 18,00

LE BIRRE "VIOLA" DI RIMINI

Bianca bianche 4.8	€ 16,00
Bionda lager 5.6	€ 16,00
Rossa red ale 6.6	€ 16,00
Numerotre pale ale 5.6	€ 16,00
Ipa india pale ale 5.6	€ 8,00

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



IL FUORI MENÙ E I PIATTI DELLA TRADIZIONE



IL MENU GHOST KITCHEN PER L'ASPORTO



LA CARTA DEI VINI E BIRRE



* 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.