

**\*GLI ANTIPASTI DAL MARE:**

Misto al vapore e marinati secondo il mercato

Cozza Cervese

Alici da noi marinate al profumo d'Albana

e crostini profumati

Piada con Sardoncini alla griglia,

radicchietto nostrano e cipolla

Battuta di pesce all' "Olio Brisighello" e misticanza

Poverazze al profumo di "BBB" Dibaldo

**GLI ANTIPASTI DALLA TERRA:**

Salumi Nostrani e di Mora Romagnola @Presidio Slow Food San

Patrignano

Squacquerone DOP con fichi caramellati, pecorino di "Sanpa"

e miele nostrano, Fossa di Sogliano DOP e Prugnoli di Salina

La Giardiniera "Nel sale Dolce"

Crescione Erbette ed Erborinato di Pecora "Reale del Delta"

Parmigiana della Nonna

**\*I PRIMI DAL MARE:**

Tagliolino casereccio al sugo di pesce

Il Risotto alle Cozze Cervesi

"Manfrigor" con le seppie

**I PRIMI DALLA TERRA:**

Tagliatelle al ragù di salsiccia nostrana e pisellini freschi

Lasagna tradizionale al forno

Tagliolini agli Stridoli, pomodoro e scalogno

**I SECONDI DAL MARE:**

Grigliata di pesce nostrano

Fritto di calamari, paranza e verdure croccanti

Trancio di Tonno, erbe aromatiche ed acqua di pomodoro

Pescato cotto su mattonella di Sale Dolce di Cervia

**I SECONDI DALLA TERRA:**

Costine e Salsiccia di Mora Romagnola alla cacciatore

Costolette D'Agnello fritte con erbe aromatiche

Galletto nostrano BIO al tegame

con pomodori e patate (min x 2)

Cotoletta stufata con i piselli come "Nonna Vincenza"

**I CONTORNI:**

Pinzimonio e Sale Dolce @ Presidio Slow Food

Patate al forno al profumo di aglio e rosmarino

Verdure alla griglia

Insalata di stagione

**GLI INTRUSI (BURGERS LOCALI)**

Pane casereccio, battuta di Romagnola alla griglia, cipolla,

insalata, pomodoro, maionese e "ketchup nostrano"

**DOLCI E BISCOTTERIA DELLO CHEF:**

Mascarpone

Zuppa inglese

Torte Romagnole

Pesca Romagnola su letto di Mascarpone

Sorbetto

**PER LA SETE:**

Lo Spritz della "Camillona"

\*Acqua Microfiltrata

Acqua "Galvanina"

Birra "Gradisca" di Amarcord Piccola / Media

Succhi e Bibite BIO Galvanina

Caffè

Piada

Coperto

\*acqua potabile trattata e gassata

**AMARI:**

Limoncino o Sambuca Lolli  
Montenegro  
Grappa Q.B. al Sale Dolce di Cervia  
Grappa bianca Tenuta Pennita  
Grappa Invecchiata Tenuta Pennita  
Vecchia Romagna Brandy  
Vecchia Romagna Brandy 10/25/35 anni  
Vecchia Romagna Gran crema  
Gin Riviera  
Gin Riviera Premium

**Amari di Tenuta Saiano:**

SPINOSO Amaro al carciofo  
PRUNIS Liquore di prugne  
ZRISA Liquore di ciliegie maraschino  
NOCINO Liquore ai mali di noce  
YERSINIA Anice di Romagna  
ARRANGIATO Aperitivo Rosso  
IL CLEMENTINO Dry vermouth  
DEMOS Vermouth rosso

**Amari Spadoni:**

Nocino, Fernet, China e Rosoli

**Le Ricette di Angelo Babini:**

Elisir d'erba Luigia "Il Luigino"  
Prugnolino  
Freilles de Cerises

**Liquori di Romagna:**

100 Foglie  
Grappa di Sangiovese  
Grappa al Miele  
Grappa Invecchiata  
Grappa al Caffè

**Alle Officine del Sale...**

... il pane, è la piadina romagnola  
... il pesce, è quello che ogni giorno ci propone il nostro mare  
... tutto è servito con il Sale Dolce di Cervia  
... la cucina è espressa e necessita dei suoi tempi  
... la frutta e la verdura sono di stagione e prodotte nella nostra regione

Abbiamo selezionato per voi il meglio delle aziende  
Emiliano-Romagnole, come  
San Patrignano, Caseificio Boschetto, Centale del latte di Cesena,  
Guidi azienda Biologica avicola, Migani per le sue carni d'eccellenza e  
altre ancora...

Benvenuti!

\*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. Per ogni informazione potete rivolgervi al personale. Tonno (tagliata, tartare, battuta etc..)