

***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,

radicchio 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 cacciatora

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..)