



Hotel Millepini

Marina Romea

MENÙ

ANTIPASTI

Insalata di gamberi alla greca: <i>form. feta,datterini freschi,olive nere e basilico fresco</i> (2,5)	14,00
Ciuffetti freddi di calamari <i>con borlotti,cipolla di tropea e riduzione al balsamico di Modena.</i> (5,6,11)	14,00
Cocktail di gamberi con salsa rosa Americana. (2,9,11,13)	15,00
Carpaccio di Salmone Gravaslax (preparato da noi) <i>all'aneto fresco e pepe rosa,su letto di valeriana con citronette all'arancia</i> (8,4)	13,00
Saute' di cozze e/o vongole <i>alla marinara o alla tarantina (rosse piccanti)</i> (4,6)	12,00
Acciuge del Cantabrico su crostone con burro alle mandorle (8,3,4,5)	14,00
Spiedino di code di mazzancolle <i>in pasta Kataifi e salsa al chili agrodolce e sesamo</i> (1,2,4,9,10,11)	15,00
Polipo a vapore con patate,cipolla bianca e erba cipollina (6,11)	15,00
Antipasto Misto di pesce freddo (1,2,4,5,6,8,10,11,12)	20,00
Carpaccio di pesce fresco del giorno (8,4)	18,00
Bruschette con verdure di stagione e mozzarella (1,4,5)	11,00
Vitello cotto a bassa temperatura, <i>con salsa tonnata,limone e capperi di Pantelleria</i> (1,5,8,11,13)	12,00

PRIMI

Tagliolini allo Scoglio (2,4,6,8,13,9)	18,00
Tagliatelle al ragu' alla pescatora (1,2,4,6,8,9,13)	13,00
Tagliolini alle vongole, <i>con melanzane fritte,datterini,aglio e basilico fresco</i> (1,4,6,13)	14,00
Strozzapreti cozze e carciofi trifolati <i>su letto di latte di cocco e lime</i> (4,6,11,2,9)	14,00
Risotto con gamberetti,asparagi e menta fresca (2,9,5)	15,00
Ravioli di branzino con salsa Soubise <i>(cip.bianca,burro e cognac) e pepe fresco macinato</i> (4,5,8,13,9)	16,00
Passatelli con Scampetti <i>e zucchine in salsa alla bisca (crostacei)</i> (2,4,5,9,13)	15,00
Cappelletti al parmigiano stravecchio al Ragu' (4,9,5,13)	12,00
Tagliatelle spesse al matterello col Ragu' (4,9,13) opzione celiaci cappelletti o strozzapreti	10,00

SECONDI

Fritto misto di gamberi e calamari con verdurelle croccanti (1,2,4,6)	22,00
Spiedini di Mazzancolle e Calamari (2,6,4)	19,00
Branzino dell'Adriatico alla brace (8,4)	20,00
Mazzancolle al Sale grosso di cervia, scorza di limone e Timo fresco (2,4,6)	23,00
Tatagy di Tonno in crosta di sesamo <i>con salsa Teriyaki e misticanza</i> (8,10,4,7,12)	20,00
Cotoletta di pollo e patatine (4,1,13)	12,00
Entrecote di Manzo alla griglia <i>su rucola, scaglie di grana e riduzione di Balsamico Modenese</i> (5,11)	20,00
Parmigiana di melanzane e misticanza (1,4,5,9)	12,00

CONTORNI

Patate arrosto	6,00
Patate fritte (1,4)	6,00
Insalata mista	6,00

DESSERTS

Zuppa Inglese alla Romagnola (1,4,5,11,13,3,12)	6,00
Gelato artigianale alla mela verde e Calvados (4,13)	6,00
Tiramisu' bianco <i>con coulis di mango fresco meringa al cocco e cioccolato bianco</i> (1,3,5,12,13)	6,00
Panna cotta al caramello (5)	6,00
Coppa di mascarpone lovo con scaglie di cioccolato fondente (3,5,12,13)	6,00

Allergeni

1) arachidi e derivati 2) crostacei 3) frutta a guscio 4) glutine 5) latticini 6) molluschi 7) senape
8) pesce 9) sedano 10) sesamo 11) solfiti 12) soia 13) uova 14) lupini



**Hotel
Millepini**

Marina Romea