



Antipasti

LO STENDINO "GERMANO REALE" 15

Salumi e selezione di formaggi della Valmarecchia DOP

VERTICALE DI CARPACCI A COLTELLO 15

Degustazione di carpacci di carne selvaggina e da pascolo con vari affinamenti

BATTILARDA GOURMET 12

Crostini di scrocchiarella con formaggi verdure e insaccati misti artigianali

TORTINO VEGETARIANO AL COCCIO 10

Tortino cotto al forno con erbe spontanee e fior di latte

Primi Piatti

TAGLIATELLA AL RAGÙ ANTICO DEL GERMANO 13

Selezione di carni miste a coltello

PASSATELLI CON GUANCIALE DI MORA POMODORO GIALLO E SPINACINO 15

Passatelli asciutti fatti in casa con guanciale, pomodorino e spinacini freschi

PACCHERO CARBONARA 4.0 13

Pacchero di semola Senatore Capelli con uova, fiori di zucca e guanciale croccante

RAVIOLI DEL PLIN VERDI E FORMAGGIO MORBIDO, CACIO E PEPE 13

Ravioli verdi ripieni di patate, formaggio morbido, cacio e pepe

Secondi

FIorentina PIEMONTESE all'etto 6

Carne razza scottona cotta alla griglia con contorni di giornata

RIBS DI MORA ROMAGNOLA BARBECUE 15

Costarelle di maiale nostrano cotto a bassa temperatura e passate alla griglia con contorni

TAGLIATA DI MANZO 20

Cotta alla griglia sale grosso e rosmarino con contorni

GRIGLIATA DI CARNE 18

Misto di carne cotta alla griglia

Contorni

PATATE AL FORNO 5

ERBE DI CAMPO 5



Crudite

LE GRAND PLATEAUX 35

Molluschi, crostacei e pesci a coltello in crudità serviti con verdure di stagione

BATTILARDA DI CARPACCI 16

Carpacci a coltello con diversi affinamenti

TRILOGIA DI TARTARE 16

Battuta a coltello di tre differenti pescati di spina con verdure e agrumi

Antipasti FREDDI

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI DI MARE 16

Pescato cotto al vapore accompagnato da verdure fresche

ROAST BEEF DI TONNO 16

Tonno cotto a bassa temperatura con misticanza, senape fresca e caffè

ALICI DEI DUE MARI CON CAPRESE DI BURRATINA 16

Alici marinate del Mar Adriatico e del Mar Cantabrico con pomodoro e burratina

LA RAZZA NELLA SUA GIARDINIERA 15

Razza a vapore con giardiniera fresca

Antipasti CALDI

LA PLANCIA DI CALAMARI E GAMBERI 15

Calamari e gamberi alla plancia con vellutata di piselli e topinambur croccante

GRATINATO DI MARE 15

Mitili, molluschi e verdure al gratin

GUAZZETTO DI MOLLUSCHI E CROSTACEI [min 2 persone] cad. 16

Coccio di molluschi e crostacei in salsa pomodoro e basilico

Primi Piatti

PACCHERI DI SEMOLA CON ASTICE [min 2 persone] cad. 26

Paccheri in salsa di astice d'acquario con pendolini e basilico rosé

RISOTTO RISERVA ALLA PESCATORA [min 2 persone] cad. 14

Risotto Lomello della tradizione marinara

PASSATELLI BRANZINO DI MARE E PESTO AL PISTACCHIO 15

Passatelli fatti da noi, branzino e pesto al basilico e pistacchio

TAGLIATELLINA BREZZA DI MARE 14

Tagliatellina sugo di pesce sfilettato con datterino rosé

Secondi

GRIGLIATA DI PESCATO ALL'USO DI ROMAGNA 23

Pescato di giornata cotto alla griglia con pane e olio evo

GRAN CATALANA DI GRILLO E CROSTACEI [min 2 persone] cad. 35

Astice, scampi, mazzancolle, pinzimonio e salsa catalana

FRITTO DEL GERMANO REALE 16

Frittura di gamberi e calamari con verdure

PESCE DEL MERCATO IN VETRINA all'etto 5

Pescato di giornata, cottura a scelta tra: sale, griglia, forno



CANNELLONI CROCCANTI ALLA CREMA 6

Cannelloni di pasta sfoglia
con crema pasticcera fresca alla vaniglia

TIRAMIGIÙ AL MOU 6

Dolce al mascarpone e caffè con crema mou

BIANCO MANGIARE TORRONCINO AL RUM 6

Dolce al cucchiaio crema di latte
con torroncino e rum

BIGNOLATA CHANTILLY 6

Bigne ripieni di crema chantilly

CUPPOLA DI PISTACCHIO 6

Gelato al pistacchio originale
in crema di pistacchio

SORBETTO MOKA 5

Sorbetto al gusto di caffè

SORBETTO LIMONE 5

Sorbetto al gusto di limone

SORBETTO MELA VERDE 5

Sorbetto al gusto di mela verde

SORBETTO FRUTTI ROSSI 5

Sorbetto al gusto di frutti rossi