

Venticinque anni fa iniziano due viaggi, il primo finisce subito, a capo di buona Speranza, dove due masse d'acqua, l'oceano Atlantico e l'oceano Indiano si fondono insieme restando al tempo stesso distinte.

Il secondo viaggio dura ancora oggi da 25 anni, ed è la Madonnina del pescatore.

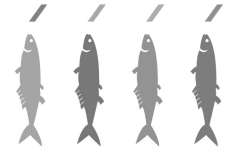
Guardando il ricordo di quel primo viaggio mi rendo conto di quanto l'immagine delle masse d'acqua mi sia rimasta impressa, tanto da voler ricreare nella mia cucina un simile incontro e fusione tra due forze ugualmente incisive: creatività e tradizione.

Moreno Cedroni

APERITIVO

- .SA champagne steinbruck brut
- .SA franciacorta ca' del bosco cuvee' prestige
- .05 metodo classico garofoli brut riserva

MARIELLA e MORENO consigliano



- .09 dentifricio e collutorio
- .08 aperitivo: viaggio intorno ad un' alice ed americano solido
- .08 il mare, coreografia di crostacei e molluschi con patata viola e piccole perle
- .09 ostrica con panna acida, scalogno, e caramello al lampone
- .08 gambero rosso, granita al lemon grass, germogli di fagiolo mungo, salsa di lime e fava di cacao
- .09 dedicato a Giacomelli: la figura nera aspetta il bianco – fagiolo nero e capasanta
- .84 brodetto alla senigalliese con testola, granchio e gnocco al forno
- .07 rigatoni all'arrabbiata con alici fresche e melanzane, salsa all'aglio e prezzemolo
- .08 tortellini al vapore con pannocchie e topinambur rombo e fegato grasso, riduzione di balsamico e fragole
- .09 bianco: baccalà, daikon, cipolla bianca e cocco
- .09 petto di piccione marchigiano con salsa di granchi ed anice stellato
- .06 sorbetto di toma con confettura di fragole e timo al limone
- .06 magnum al cioccolato
- .06 bounty : cocco e seppia glassati al cioccolato
- .03 tiramisù con il pane del giorno prima
- .09 ho scritto t'amo sulla sabbia (franco IV e franco I 1967)
- .06 zabaione ghiacciatissimo!!!!!! -196°
- .07 tropico del cancro in piccole praline

bevande, caffè' e liquori esclusi / il menù si intende per tutto il tavolo

Menù 9 portate

menù 18 portate

100,00

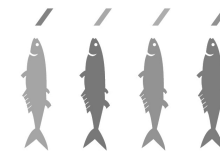
140,00

ANTIPASTI

LA DEGUSTAZIONE

.09	ricciola con passata di topinambur, pera abate ed indivia	
.98	baccalà salato in casa, patè di olive nere e riso croccante	
.06	hot dog di calamaro con mayonese di senape	
.07	merluzzo fritto con verdure croccanti, salsa agrodolce e mayonese al limone	
.07	caesar salad di tonno con fonduta di parmigiano e grattata di tonno secco	60,00
.07	il baccalà “che salo io”, con insalata sbollentata maionese al capperone e salsa agrodolce	35,00
.01	scampi crudi all’arancia con vinaigrette di pomodori al gratin	35,00
.01	cappesante in tempura al nero di seppia salsa di zucchine e vongole con paranzola croccante	35,00
.07	cappesante con fonduta e tartufo bianco d’ Acqualagna	50,00
.98	sushi & susci (ricette dal libro omonimo) percorso di 10 crudi	45,00
.07	astice “scioccato”, con zuppa di pomodoro , verdure in giardiniera e gelatina al sedano rapa	35,00
.09	granchio reale con quinoa, rapanelli, gelatina agrodolce e tracce di cocco	35,00

PASTA&PASTA



.94	spaghetti agli scampi con pomodoro fresco zenzero ed asparagi	25,00
.02	paccheri di gragnano con seppia e totano salsiccia ed erbe con fonduta al limone	25,00
.07	rigatoni all'arrabbiata con alici fresche e melanzane, salsa all'aglio e prezzemolo	25,00
.09	tagliolini al granchio reale con zucchine e basilico	25,00
.06	tortellini di parmigiano liquido e carne del Cecchini battuta a coltello, salsa al pomodoro	25,00

PESCI

.99	costoletta di rombo con pastella alla birra chiara,erbe di campo e trippa di coda di rospo	40,00
.01	spigola di amo arrostita, purea di patate al tartufo nero, melanzane e salsa alla birra scura	40,00
.01	tronco di rombo al sale, nella griglia, spinaci croccanti, olio al limone	40,00
.03	spiedino di san pietro alla griglia con asparago e insalatina alla senape	40,00
.09	bianco: baccalà, daikon, cipolla bianca e cocco	40,00
.08	dieci anni dopo la grigliata di pesce con molliche croccanti e salsa di lattuga	40,00

FORMAGGI

.06	LA DEGUSTAZIONE:	
	gelato di tomino del mel e confettura di fragole e timo	
	reblochon con marmellata di mandarini	
	pizzetta di olivet au foin con confettura di prugne e zenzero	
	formaggio di fossa di beltrami con gelatina di lacrima	20,00
	+ verdicchio passito tordiruta moncaro 1993	8,00

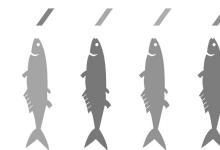
DOLCE VERSANTE FRUTTA

.09	A nanas con salsa di mela verde, cannoli di crema ed arachidi, granita al sake'	15,00
	+ moscato d'asti biancospino la spinetta 2008	6,00
	+ casablanca, menta marocchina e bergamotto	5,00
.09	Fragole al limone con vinaigrette al rabarbaro e cupola di cocco	15,00
	+ nil rouge, tè rosso dell'africa del sud senza teina	5,00

DOLCE VERSANTE CREMA

.06	castagnoli ripieni di crema chantilly con cremoso di cioccolato bianco, sciroppo e zeste di lime,	
	sorbetto al mandarino	15,00
	+ earl grey french blue....tè nero profumato al bergamotto, sentore di petali di fiordaliso	5,00
	+ maximo umani ronchi 2008	8,00

dopo le **21.30** abbiamo piacere di ospitarvi anche solo per **dessert e distillati**



DOLCE VERSANTE CIOCCOLATO

- | | | |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| .08 | Il bosco speziato, scenografia dolce con: ganache di cioccolato e cannella, gelato al pepe rosa, tronchetto di pan speziato con sentore di tartufo; qualche pioppino e gelatine di ginepro. | 15.00 |
| | + pineau des charentes | 8.00 |
| | + lapsang souchong imperial, tè nero elegantemente affumicato | 5.00 |
| .08 | Sfera di cioccolato con mousse al tè sakura, ragù di ciliegie di vignola | 15.00 |
| | + vino di visciole morello, lupatelli | 5.00 |
| .06 | Sedano rapa croccante con gianduia e mozzarella, spuma di nutella e zenzero, gelato al pepe di szechuan e tè marco polo | 15.00 |
| .00 | Croccantino con gelato al cioccolato avorio, sorbetto alla ferro-china bisleri, salsa fondente e gorgonzola | 15.00 |
| | + barolo chinato ceretto | 8.00 |
| | + pleine lune, tè nero fruttato e vanigliato alle mandorle | 5.00 |

DOLCE VERSANTE CAFFE'

- | | | |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| .03 | Tiramisù con gelato al caffè, mascarpone liquido, gelatina al borghetti e pane del giorno prima | 15.00 |
| | + sherry pedro ximenez | 6.00 |