



# SALA DELL'ACQUA

---

MENÙ



---

## ANTIPASTI

---

- Canocchie** [ 1-2-7-12 ] 18 euro  
Canocchie gratinate su asparagi alla parmigiana con coulis di Lampone e uovo marinato
- Calamaro** [ 1-4-5-6 ] 17 euro  
Calamaro alla griglia su gazpacho di pomodori e ribes con pane di segale e germogli di soia freschi
- Carpaccio di branzino** [ 1-4-6 ] 22 euro  
Carpaccio di branzino d'amo con salsa alla rapa rossa e yuzu, shiso fritto e uova di salmone marinati
- Battuta di Fassona** [ 1-4-6 ] 22 euro  
Battuta di Fassona con asparagi verdi, salsa tonnata e polvere d'ibisco
- Pinzimonio** 10 euro  
Verdure crude di stagione accompagnate da emulsione al limone e Sale Dolce di Cervia
- Plateu Royal** - frutti di mare di stagione - per 2 persone [ 2, 4, 12, 14 ] 100 euro  
Gamberi rossi Mazara del Vallo, mazzancolle nostrane, scamponi, ricciola, tonno e capasanta  
Il nostre crudo di mare viene accompagnato da condimenti e salse
- Crudo Darsena** - frutti di mare di stagione - per 1 persona [ 2, 4, 12, 14 ] 45 euro  
2 Mazzancolla, 2 scampo, 2 ostriche, ricciola.  
Il nostre crudo di mare viene accompagnato da condimenti e salse



**Ostriche** [ in base al mercato e alla stagionalità ]

1 pz, 5 euro | 6 pz, 28 euro | 12 pz, 55 euro

**Carpaccio di gamberi** [ 2, 6, 7, 10 ]

20 euro

Carpaccio di gamberi con squacquerone, cialda di riso al nero di seppia e salsa agrodolce

**Patanegra** [ 1, 12 ]

24 euro

Patanegra selezione Maldonado 100% Iberico da ghianda 44 mesi tagliato in morsa e pan y tomate 70g

**Pizza gourmet**

13 euro

Da condividere, alta, alveolata, leggera e fragrante all'olio al rosmarino al sale grosso di Cervia o al pomodoro Bio.

Impasto diretto ad alta idratazione (80%) con farina di tipo 0.

Stesura rigorosamente a mano. Lievitazione finale in due fasi e cottura in teglia in forno da panificazione su mattoni refrattari.

---

## PRIMI

---

**Spghettino** [ 1-2-8-12 ]

22 euro

Spghettino freddo con scampi marinati e pesto di pomodorini alle mandorle

**Pacchero fresco** [ 1-2-3-4-9-1-2 ]

20 euro

Pacchero fresco con cozze di Cervia, gamberi, julienne di seppia con asparagi bianchi e maggiorana

**Risotto Darsena** [ 4, 9, 12 ]

20 euro

Risotto con zucchine novelle, i suoi fiori, ombrina marinata al limone verde e stracciatella



**Ravioli** 20 euro

Ravioli al Ravigliolo , calamari con estratto di molluschi e crostacei

**Spaghetto** 24 euro

Spaghetto di Gragnano IGP alla carbonara di gamberi rossi

**Calamarata** 14 euro

Calamarata al ragù di vitello, zucchine baby e mandorle salate

---

## SECONDI

---

**Tataky di tonno** [ 1-4-8-9-12 ] 24 euro

Tataky di tonno con panure di pomodori disidratati e olive, radicchietti verdi di campo con spuma al parmigiano e pesto di rucola

**Gran Catalana** [ 2-9-12 ] 65 euro

Gran Catalana di crostacei con astice, scampi, gamberi, canocchie

**Pesce del giorno** [4-12 ]

Pesce del giorno al forno - Branzino, Orata, Rombo, coda di rospo  
Kg 60, 70, 80, 90

**Trancio di Corba rossa** [ 1-2-3-4 ] 25 euro

Trancio di Corba rossa del Gargano al forno con capponata di verdure alla siciliana e olio al basilico

**Fritto misto** 22 euro

Fritto misto dell'Adriatico con verdure in tempura

**Costata di Juvenca** 28 euro

Costata di Juvenca polacca alla griglia con patate al forno 450 gr



### **Filetto di Angus**

30 euro

Filetto di Angus alla griglia con insalatina di radicchietti e rapanelli croccanti

### **Tagliata di Picanha**

22 euro

Tagliata tiepida di Picanha al sale di Cervia con insalata di asparagi, maionese al pepe rosa e Parmigiano Vacche rosse.

---

## **CONTORNI**

---

### **Verdure alla griglia**

8 euro

### **Patate al forno con paprica dolce**

9 euro

### **Insalata mista**

8 euro

### **Asparagi alla parmigiana [7]**

10 euro

### **Mix alghe giapponesi con salsa teriaki [6]**

12 euro

---

## **DESSERT**

---

### **Gelato [1-5-7-8-13]**

4 euro / 1 pallina

gusti a seconda della disponibilità

### **Macedonia**

10 euro

Ananas e frutti di bosco

### **Piccola pasticceria**

6 euro

4 pezzi



<b>Zuppa Inglese</b> [ 1, 3, 7 ]	9 euro
Pan di spagna all'Alchermes con crema al cioccolato e alla vaniglia	
<b>Cheese Cake Areadocks</b> [ 3, 6, 7 ]	9 euro
con frutti di bosco e salsa al lampone	
<b>Tarte au citron</b> [ 1, 3, 7 ]	9 euro
Frolla lemon curd e meringa	
<b>Lo scroccadenti</b> [ 1, 3, 7 ]	9 euro
<b>Mousse di Caffè</b>	9 euro
Mousse di Caffè e cremoso al caramello e biscuit alla vaniglia Madagascar	

---

COPERTO E PANE DI DARSENA



Gentile cliente,

al fine di salvaguardare la sua sicurezza la informiamo che:

i piatti somministrati potrebbero contenere tracce o parti delle materie prime sotto elencate che sono riconosciute dal: REGOLAMENTO CE n. 1169/2011 del 25 ottobre 2011

Come sostanze che potrebbero generare allergia a soggetti sensibili

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti superiori a 10mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per ulteriori informazioni potete chiedere al vostro cameriere o al nostro personale di sala

---

Avvisate il vostro cameriere per eventuali allergie e/o intolleranze alimentari.

Per conoscere i piatti del "menù baby" chiedete al vostro cameriere.