

# LA TRATTORIA DELLA



*La saraghina non è una sarda, perché è più grande... non è un'alice perché è più piccola...  
è semplicemente la saraghina, uno dei simboli della Romagna!*

|  |         |
|--|---------|
| INSALATA DI POLPO, TOTANETTI, PATATE ED OLIVE TAGGIASCHE | € 10,00 |
| CARPACCIO DI SPADA MARINATO AL LIME E PEPE ROSA          | € 9,00  |
| SEPIE COI PISELLI (Ricetta Artusi nr. 500)               | € 10,00 |
| COZZE E VONGOLE ALLA MARINARA                            | € 9,00  |
| SARAGHINA SCOTTADITO, MISTICANZA E TROPEA                | € 11,00 |

|  |         |
|--|---------|
| SPIEDINI DI CALAMARI E GAMBERI AL PANE PROFUMATO               | € 13,00 |
| RISOTTO AL SAPORE DI MARE                                      | € 11,00 |
| CHITARRINA, ZUCCHINE, GAMBERI E FIORI DI ZUCCA                 | € 11,00 |
| STROZZAPRETI VONGOLE, POMODORINI, RUCOLA<br>E OLIVE TAGGIASCHE | € 11,00 |

## ... NON SOLO PESCE

|                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| POLPETTE (Ricetta Artusi nr. 314) | € 11,00 |
|-----------------------------------|---------|

## I DOLCI

|  |        |
|--|--------|
| SEMIFREDDO AL PISTACCHIO DI BRONTE     | € 5,00 |
| ZUPPA INGLESE (Ricetta Artusi nr. 675) | € 5,00 |