

# ALMA

P R I V È

Ricerchiamo e prepariamo tutte le materie prime giorno per giorno, seguendo il flusso delle stagioni e secondo la disponibilità del mercato.

<b>antipasti</b> .....	
	I CRUDI
Gambero rosso di Sicilia ..... ciliegie, quinoa e viola	22
Tartare di ricciola 3 ore ..... rape, lamponi e levistico	20
Ostrica "Super speciales de Normandia" ..... Concava Cadoret	5/pz
	I COTTI
Capasanta scottata ..... burrata, crusco e radicchio verde	20
Sgombro ..... maionese di porro arrosto, amaranto, salicornia affumicata e limone	22
	LA CARNE
Guanciotta di maialino ..... ponzu, jus e borraggine	22
<b>primi piatti</b> .....	
	PRIMI DI PESCE
Spaghettoni di Gragnano (Pastificio Gentile) ..... ostriche, caviale e mela verde	22
Raviolone dell'Adriatico ..... fumetto e finocchio marino	22
Chicche di patate ..... al nero di seppia, carpaccio di calamaro, cimette e olio alle foglie di sedano	22
Risotto Carnaroli del delta del Po ..... crema di bietta, acqua di pomodoro, bottarga e bergamotto	25
Linguina di Gragnano (Pastificio Gentile) A.O.P. .... zucchinette fritte ,tonno scottato e fondo ristretto	22
	PRIMI DI CARNE
Raviolo ..... di oca affumicata, burro di malga, salvia, nocciole e polvere di cicoria	20
<b>secondi piatti</b> .....	
	SECONDI DI PESCE
Polpo ..... sorgo, barbabietola all'agro, tartufo ed erbe di campo	20
Il Brodetto di mare 2.0 ..... Fritturina	28
calamaretti a spillo, paranza, verdure e cipolla rossa in agrodolce	30
Pescato del Giorno (800 gr / minimo 2 persone) alla griglia o al sale dolce di Cervia	9/hg
	SECONDI DI CARNE
Gallo (az. agricola locale) ..... in 3 cotture, patate e panelle	18

# ALMA

P R I V È

We research and prepare all the raw materials day by day, following the flow of the seasons and according to the availability of the market.

<b>starters</b> .....	
	CRUDITÈ FISH
Sicilian red prawn cherries, quinoa and violet .....	22
Amberjack tartar 3 hours turnips, raspberries and lovage .....	20
"Super Speciales de Normandie" oyster Concava Cadoret .....	5/pc
	COOKED FISH
Seared scallop burrata, crusco and green radicchio .....	20
Mackerel roasted leek mayonnaise, amaranth, smoked glasswort and lemon .....	22
	MEAT
Piglet ponzu, jus and borage .....	22
<b>first courses</b> .....	
	FISH
Oysters Spaghettoni caviar and green apple .....	22
Adriatic ravioli fumet and sea fennel .....	22
Black cuttlefish ink gnocchi squid, florets and celery leaf oil .....	22
Risotto cream of chard, tomato water, bottarga and bergamot .....	25
Linguine from Gragnano (Pastificio Gentile) A.O.P. fried courgettes, seared tuna and sauce .....	22
	MEAT FIRST COURSE
Smoked goose ravioli, alpine butter, sage, hazelnuts and chicory powder .....	20
<b>main dishes</b> .....	
Octopus sorghum, sour beetroot, truffles and field herbs .....	20
Seafood soup 2.0 .....	28
Fried baby squid vegetables and red onion sweet and sour .....	30
Fish of the day (800g-minimum 2 people) grilled or with sweet Cervia salt .....	9/hg
	MEAT
Chicken (from local farm) in 3 cookings, potatoes and breads .....	18

# ALMA

P R I V È

Ricerchiamo e prepariamo tutte le materie prime giorno per giorno, seguendo il flusso delle stagioni e secondo la disponibilità del mercato.

## Degustazione

pesce

Tartare di ricciola 3 ore  
rape, lamponi e levistico

Linguina di Gragnano (Pastificio Gentile) A.O.P.  
zucchinette fritte, tonno scottato e fondo ristretto

Fritturina  
di calamaretti a spillo, paranza, verdure e agrodolce di cipolla rossa

Babà  
ai 3 rum

**75 a persona**  
minimo 2 persone

## Degustazione

carne

Guanciotta di maialino  
ponzu, jus e borraggine

Raviolo di oca affumicata  
burro, salvia, nocciole e polvere di cicorino

Gallo  
patate e panelle

Fava di cacao  
con sorbetto al lampone e peperoncino

**65 a persona**  
minimo 2 persone

# ALMA

P R I V È

We research and prepare all the raw materials day by day, following the flow of the seasons and according to the availability of the market.

## Tasting

fish

Amberjack tartare 3 hours,  
turnips, raspberries and lovage

Linguine from Gragnano (Pastificio Gentile) A.O.P  
fried courgettes, seared tuna and sauce

Fried baby squid  
paranza, vegetables and red onion sweet and sour

Babà  
with 3 rhums

75 per person  
min. 2 people

## Tasting

meat

Piglet  
ponzu, jus and borage

Raviolo of smoked goose  
butter, sage, hazelnuts and chicory powder

Chicken  
potatoes and pancakes

Cocoa bean chocolate  
with raspberry and chilli peppers

65 per person  
min. 2 people