

Covo del Mar



O S T R I C A e C A V I A L E

Fine de Claire – Francia 5 al pz

Royale – Bretagna 7 al pz

Regal Oro – Irlanda 9 al pz

Plateaux da 6 ostriche, 2 pz. per tipo 38

Caviale Beluga (10gr), burro salato montato, patate, crostini 40

A N T I P A S T O

Talamaro - tagliolino di calamaro, straciatella, latte di fico 12

Gazpacho di pomodoro, anguria, pesca e verdura croccante 14

Cozza del covo – soutè in crema vegetale con timo e maggiorana 15

Peppe – cozze di Olbia gratinate su insalata ed arancio 15

Baccalà mantecato, pane carasau, gel di arancia, olio al prezzemolo 16

Vitonnato - vitello tonnato con sedano croccante e capperi 18

Mare - polpo, seppia, pesce di giornata, gamberi, verdura e patata a vapore 18

P R I M O

Maccaronnes – pasta artigianale con cozza di Olbia e patata 19

Raviolo sardo fresco di ricotta ai pomodorini in tre cotture e basilico 20

Pescatore - spaghetti in salsa di pecorino, acciuga del Cantabrico e pan fritto 20

Fregula sarda ai frutti di mare, bisque di crostaceo, salicornia 22

Chitarra - spaghetti alla chitarra, zucchina a filo, tartare di gambero rosso di Mazara 23

Spaghettoni di Gragnano, vongola di Goro sgusciata con bottarga di muggine 23

S E C O N D O

Melanzana - alla brace, salsa bernese, erba cipollina e tarallo 18

Pollo - filetto impanato, patata fritta, maionese all'erbetta 20

Cotoletta - di vitello alla milanese, patata fritta e salsa covo 26

Frimare - fritto di; gambero, gamberetto, calamaro, pesce del giorno e verdura 28

Tentacolo - polpo locale c.b.t. scottato con patata viola, stracciatella, pomodorino confit 28

Moro - (branzino oceanico), salsa alla mugnaia, bietola, salicornia e maionese al lime 30

I N S A L A T A

Mista 12

Iceberg, carota, pomodorino, mais

Caprese 17

Iceberg, pomodoro, pomodorino giallo, bufala, basilico

Nizzarda 18

Iceberg, pomodorino, Tropea in agrodolce, oliva Taggiasca, patata, fagiolino, tonno, acciuga

Caesar 18

Iceberg, pomodorino, pollo alla piastra, grana, salsa, crostino

D O L C E

Anguria 6

Granita artigianale della casa al gusto di limone 7

Macedonia di frutta mista 9

Seadas artigianale con miele di Sardegna 10

Cre moso al cioccolato bianco, lemon curd, crumble al cioccolato salato 10

Covo del Mar



S U P P O R T O A L D R I N K

Patatina – patata fritta 6

Ascolana – olive all'ascolana fritte 10

Mozzarelline – bocconcini di mozzarelle fritte 10

Crocchette - crocchette di patate fritte 10

Vegano – insalata di cereali, mais, e verdure croccanti 10

Bart – fritto di straccetti di pollo e patatine 15

Mare - polpo, seppia, pesce di giornata, gamberi, verdura e patata a vapore 18

Salumiere – affettati pregiati con formaggi locali e piada artigianale ferrarese 20

Caviale Beluga (10gr), burro salato montato, patate, crostini 40

----- D A L F O R N O -----

ogni richiesta, se possibile esaudirla richiederà una maggiorazione di € 2

Trancio – pizza margherita 5

Salame – panino al salame 6

Maxitoast – toast cotto e formaggio 7

Crudo – panino al prosciutto crudo di Parma 7

Focaccia – con tonno maio e pomodoro 7

Riccione – piadina artigianale con scquaquerone romagnolo e rucola 8

Piada – piadina artigianale con mozzarella e crudo 9

Cesenatico – piadina artigianale con verdure grigliate, pomodorini secchi e mozzarella 9