



KIAORANA

RISTORANTE SPECIALITA' PESCE



PIATTI FREDDI

Gran fantasia di mare della casa (2.4.9.)	€ 20,00
Cocktail di gamberi in salsa rosa (2.3.4.)	€ 11,00
Insalata di seppia e gamberi con verdure di stagione (2.4.9.)	€ 12,00
Carpaccio di salmone fresco con erbe aromatiche (2.4.)	€ 16,00
Polpo profumato al timo con patate a vapore e olive taggiasche (2.4.9.)	€ 15,00
Prosciutto di Parma e melone	€ 11,00
Affettato misto romagnolo accompagnato da scaglie di grana	€ 12,00
Bresaola di manzo con rucola, scaglie di parmigiano e pomini (7)	€ 12,00
Caprese di bufala (7)	€ 10,00

PIATTI CALDI

Guazzetto guarnito dello chef (2.4.9.1.4.)	€ 15,00
Sautè dell'Adriatico al lime (2.4.9.1.4.)	€ 14,00
Vongole veraci alla marinara (2.4.9.1.4.)	€ 13,00
Zuppetta di cozze pescate alla tarantina (2.4.9.1.4.)	€ 12,00
Pavarazze alla marinara (2.4.9.1.4.)	€ 10,00

*pane e coperto € 2,00

**In mancanza di prodotti freschi, vengono utilizzati prodotti surgelati

PRIMI PIATTI DI MARE

Tagliolini "Kia Orana" (1.2.3.4.9.1.4.)	€ 15,00
Tagliolini Nero di Seppia con pavarazze e datterino scottato (1.2.3.4.9.1.4.)	€ 16,00
Spaghetti allo scoglio (1.2.3.4.9.1.4.)	€ 17,00
Tagliolini allo scoglio	€ 17,00
Tagliatelle al granchio reale di mare (1.2.3.4.9.1.4.)	€ 14,50
Tagliolini alle vongole veraci (1.2.3.4.9.1.4.)	€ 14,00
Chitarrina alle canocchie (2.4.9.1.4.)	€ 11,00
Strozzapreti al salmone fumé con zucchine saltate (1.2.3.4.7.9.)	€ 10,00
Risotto alla pescatora (bianco o rosso) - minimo 2 persone (2.4.9.1.4.)	€ 15,00
Chitarrina alle pavarazze	€ 13,00
Strozzapreti al salmone fumé con zucchine saltate (1.2.3.4.7.9.)	€ 10,00

PRIMI PIATTI DI TERRA

Cappelletti al ragù di Romagna (1.3.7.9.)	€ 10,00
Tagliatelle al ragù di Romagna (1.3.9.)	€ 8,50
Tortello di ricotta e spinaci al burro di salvia (3.7.9.)	€ 10,00

*I piatti potrebbero contenere tracce di glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e molluschi. Per ogni informazione più dettagliata a riguardo potete rivolgervi direttamente al personale di servizio.

SECONDI PIATTI

Branzino pescato al forno	<i>all'etto</i> € 4,50
Orata pescata al forno	<i>all'etto</i> € 4,50
Spiedini di gamberi	€ 13,00
Seppioline gratinate	€ 15,00
Spiedini di gamberi e seppiolina	€ 16,00
Frittura di calamari e gamberi con verdure alla julienne	€ 17,00
Frittura di paranza	€ 18,00

PIATTI UNICI

Gran misto dell'orto al forno	€ 10,00
Cotoletta di pollo con patate fritte	€ 10,88

CONTORNI

Verdure miste al forno	€ 6,00
Patate della nonna al rosmarino	€ 5,00
Patate fritte (1.2.3.4.)	€ 5,00
Insalata mista <i>lattuga, radicchio, carote e pomodoro</i>	€ 5,00

*Il tonno servito potrebbe essere Thunnus maccoYii, Thunnus
obesus, Thunnus alalunga, Thunnus albacore.

**Ogni variazione al menù corrisponde ad un supplemento di € 1,00

DOLCI E FRUTTA

Semifreddo alla maracuja	€ 7,00
Semifreddo ai frutti di bosco	€ 7,00
Sfera al pistacchio al sale di Cervia su base di biscotto	€ 7,00
Zuppa Inglese (1.3.7.)	€ 7,00
Crema catalana (3.7.)	€ 7,00
Sorbetto al limone o al caffè (7)	€ 3,50
Macedonia di frutta	€ 5,00
Frutta di stagione <i>ananas, cocomero, fragole o melone - secondo disponibilità</i>	€ 4,00

BEVANDE

Acqua naturale e gassata lt. 0,75	€ 2,50
Coca cola in bottiglia lt. 1	€ 9,00
Birra alla spina piccola cl. 20	€ 3,50
Birra alla spina media cl. 40	€ 5,00
Birra alla spina lt. 1	€ 10,00
Birra "Menabrea" cl. 66	€ 6,00
Birra Hacker-Pschorr Gold cl. 50	€ 5,00
Birra in bottiglia cl. 33	€ 5,00
Birra in lattina cl. 33	€ 2,50
Vino sfuso al calice	€ 2,50
Vino sfuso cl. 25	€ 4,00
Vino sfuso cl. 50	€ 6,00
Vino sfuso lt. 1	€ 10,00
Caffè al tavolo	€ 1,50