

WE.ME

BISTRÒ



MENU

PER COMINCIARE

Carpaccio di spigola, maionese di bottarga e pane carasau — € 18,00

Gambero rosso "Porto Santo. Spirito", mojito, succo di pomodoro, burrata e basilico — € 20,00

Gran vassoio di pesci, molluschi e crostacei — € 35,00

Seppiolini "Porto Santo Spirito" tiepidi, zuppeta tiepida di bietole, pinoli tostati, wasabi e mentuccia — € 16,00

Battuta di "Angus Beef", piccole verdure all'agro ristretto al Sangiovese — € 18,00

PER CONTINUARE

Fish and chips gamberi in tempura, cannolo ripieno con merluzzo mantecato, chips di borraggine — € 22,00

Spiedini di pesce, gambero, seppiolino, calamaro e insalatina — € 20,00

Hamburger carbonaro 180 grammi di carne selezionata, uovo fritto, lattuga, guanciale, pecorino stagionato, salsa tartara con patate fritte — € 18,00

Filetto di manzo al burro e rosmarino, verdure dell'orto — € 24,00

LE PASTE

Mezze maniche in salsa delicata di pecorino stagionato, ragù ai funghi pregiati, tartufo nero, crescione — € 18,00

Spaghetto pastificio Gentile alle vongole veraci e poveracce — € 18,00

Passatelli al ragù di frutti del mare — € 20,00

Tortellone di patate, broccoletti, calamari, bottarga — € 20,00

DOLCI TENTAZIONI

Crema bruciata alla liquirizia — € 9,00

Sfera al lemon curd — € 9,00

Il nostro **gelato artigianale** al pistacchio — € 9,00

Cubotto al cocco e cuore fondente di cioccolato 80% — € 9,00

Mascarpone con fichi caramellati — € 9,00

ROMAGNA IN TAVOLA

Selezione di salumi e formaggi
Prosciutto crudo stagionato 24 mesi, mortadella IGP, coppa e salame nostrano, i formaggi del "Montefeltro", serviti con piadina e confetture gastronomiche — € 20,00

Piadina Romagnola con culatello, fichi caramellati, scarola ripassata, squacquerone d.o.p — € 10,00

Ortaggi in pinzimonio — € 12,00

Tortino di squacquerone, cremoso al parmigiano, spinacino scottato, crumble salato — € 14,00

Coperto € 3,00 a persona

I piatti inseriti nel menù possono contenere allergeni. Si prega la gentile clientela di avvisare in caso di intolleranze ed allergie. A disposizione su richiesta, il libro delle ricette con ingredienti ed allergeni. Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati in base alla reperibilità del prodotto.

VINI AL CALICE

BIANCO, ROSSO E PROSECCO

— € 8,00

FRANCIACORTA

— € 10,00

CHAMPAGNE

— € 15,00

Rivolgersi all'operatore di sala per le etichette dei vini disponibili alla mescita

APERITIVI E COCKTAIL

AMERICANO

Vermouth Rosso, Campari bitter, seltz

MILANO-TORINO

Vermouth e bitter Campari

NEGRONI

Gin, Vermouth Rosso, bitter campari

HUGO ST. GERMAIN

Liquore St. Germain, Prosecco di
Valdobbiadene, seltz

SPRITZ APEROL

Prosecco di Valdobbiadene, Aperol, soda

SPRITZ AL CAMPARI BITTER

Prosecco di Valdobbiadene, Campari Bitter,
soda

SPRITZ ITALICUS

Prosecco di Valdobbiadene, Rosolio di
bergamotto, seltz, gocce di orange lemon

SPRITZ MANDARIN

Prosecco Valdobbiadene, liquore al mandarino,
seltz

PORNOSTAR MARTINI

Vodka alla vaniglia, liquore al maracuja, lime,
polpa di maracuja e champagne

COCKTAIL MARTINI

Gin London Dry, Vermouth dry

BOULEVARDIER

Bourbon Wisky, Vermouth Rosso, bitter
Campari

DAIQUIRI

Rum bianco, succo di lime, zucchero liquido

OLD FASHION

Whisky Bourbon, zucchero, angostura bitter,
seltz

MARGARITA

Tequila Patron, Cointreau, succo di lime

NEW YORK SOUR

Whisky Bourbon, succo di limone, zucchero
liquido, gocce di albume, vino rosso secco

MANHATTAN

Canadian Whisky, Vermouth rosso, gocce di
angostura

CHAMPAGNE COCKTAIL

Zucchero, angostura, cognac, champagne

BLOODY MARY

Vodka, succo di pomodoro, sale, pepe, succo di
limone, tabasco, worcestershire sauce

COSMOPOLITAN

Vodka, triple sec, succo di lime, succo
Cranberry

MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer, succo di lime

PALOMA

Tequila, soda pompelmo rosa, succo di lime

MOJITO

Rum Havana 3, succo di lime, zucchero di canna
bianco, menta, top di soda

€ 10,00

