

# MÖEBIUS

SPERIMENTALE ENRICO CROATTI

PRIMAVERA//2023

**riso di calamari** / dashi, lime, pesto, caviale  
**bruschetta al pomodoro** / gambero rosso crudo  
**asparagi & uova** / zabaione, aglio orsino meringato  
**tartare di manzo alle rosole** / tostada di vacche rosse

**la pasta fresca o risotto** / come si fa in Romagna  
**agnolotti di ossobuco** / piselli, zafferano, gremolata  
**branzino ikejime dry aged** / insalata - griglia  
**vitello tonnato su brace di legna** / bouquet verde

**taco floreale** / mandorlato  
**torta di fragole** / texture di pistacchio  
**uovo di Pasqua gelato** / cioccolatoso  
**tiramisù** / M.F. 2008

## A VOI LA SCELTA

cinque portate a ospite  
portate extra

100 euro  
20 euro

## RIMINI 1982 PRO

il percorso dello chef in sei portate

a ospite 120 euro

## CHEF'S TABLE

percorso di dieci portate in cucina

a ospite 180 euro

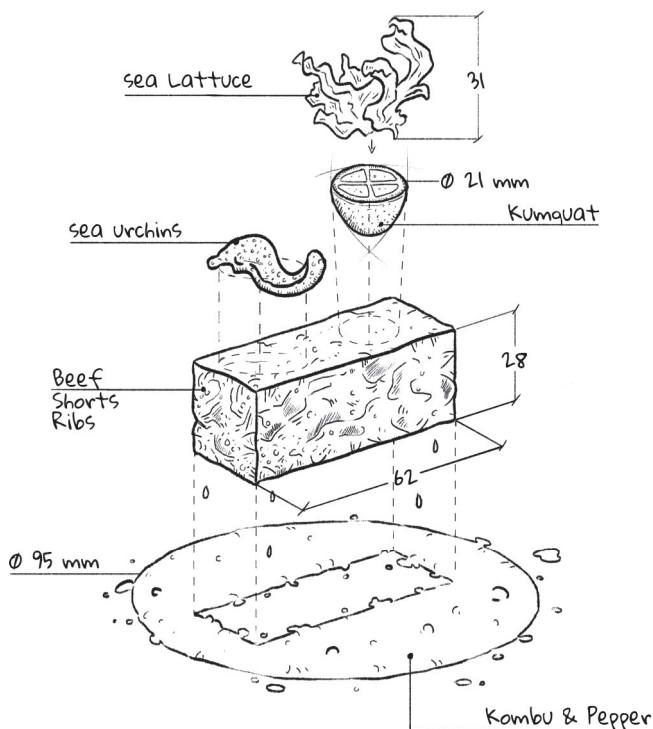
**Materia liquida**  
carta dei cocktail e vini



# MÖEBIUS

SPERIMENTALE ENRICO CROATTI

PRIMAVERA//2023



Alcune materie prime vengono trattate con l'abbattimento e congelamento ai sensi del Reg. C.n. 852/04, mentre altri prodotti ittici sono pescati e surgelati a bordo delle barche utilizzando le tecniche più all'avanguardia preservandone la loro qualità.

// Coperto 4€

Enrico Croatti  
Luca Sinisi  
Luca Refosco  
Valerio Pippo  
Tania Zabulica  
Emma Cavallini  
Filippo Arrighi

Il nostro processo creativo si basa su ortaggi coltivati in piena **terra** da agricoltura sostenibile e ~~carni~~ da allevamenti non intensivi o al pascolo. Rispettiamo i cicli biologici dell'ecosistema seguendo tempi e luoghi del **mare**. Utilizziamo caviale, ostriche e pesci d'acqua dolce **italiani**, forniti da aziende che operano tra **artigianalità e sostenibilità**.