

La grande cucina non nasconde il sapore della terra dalla quale nasce.

Tonino Guerra

Il desiderio che gli Ospiti trascorrono nel nostro ristorante dei momenti enogastronomici piacevoli e appaganti ci spinge alla ricerca continua di materie prime fresche e di stagione, che cerchiamo di valorizzare con l'attenzione a non stravolgerne le sensazioni organolettiche.

La nostra organizzazione del lavoro può prevedere, che alcune di queste materie prime, vengano poi conservate sottovuoto per alcuni giorni oppure da noi congelate con specifica autorizzazione. In rare occasioni può succedere che per problemi oggettivi di pesca o disponibilità di mercato si debba ricorrere a prodotti congelati all'origine.

In linea con le direttive Europee serviamo solo pesce crudo trattato con profilassi anti anisakis, ossia abbattuto e conservato per 24 ore ad almeno -25° di temperatura.

Ci teniamo a far presente ai nostri Clienti l'applicazione di queste pratiche di cucina.

Il nostro impegno è quello di garantire ai nostri Ospiti il rispetto della Qualità, qualsiasi di queste operazioni vengano intraprese.

Siete pregati di chiedere, al personale di sala prima dell'ordinazione, quali sono i piatti del giorno eventualmente preparati con pesce congelato e di segnalare eventuali intolleranze o allergie alimentari.

Alla pagina 9 di questo menù troverete la tabella delle nostre preparazioni con evidenziata la presenza di allergeni.

Dear Customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our team is well trained and we'll try to find the best way to satisfy you and also meet your specific needs.

Sometimes our dishes could be prepared with frozen fish, please ask information about it to the Maitre.

Felici di esserci. Grazie per averci scelto.

Luca e Paolo

E il Naufragar mi è dolce in questo Mare

La degustazione

Pesci Rossi crudi e Funghi

Nasello Mantecato

La Cannocchia si ricorda il Gratin

Spaghetto alle Ostriche

Calamaro: il fritto acido

Pesce al Testo

Torta della Nonna rovesciata

€ 80,00

Il Vostro Menù

Guido Vi da la possibilità di creare, a Vostro piacere, una degustazione con i piatti della carta, formando così un menù di assaggi delle preparazioni che più Vi interessano decidendo Voi anche il numero delle portate.

Il costo del menù sarà di € 13,00 per piatto ad eccezione delle Ostriche che saranno prezzate separatamente come da carta.

I menù degustazione richiedono la partecipazione di tutti i commensali

Le Ostriche

Oysters

Ostrica Belon du Belon

Allevate alla foce del fiume Belon sentono l'influenza dell'acqua del fiume ed hanno un gusto dolce, tannico e iodato.

Riec sur Belon, Bretagna.

€ 5,00 al pezzo

Ostrica Special Gillardeau

Ostrica croccante e carnosa è un ostrica ricca, caratterizzata da un rimarcabile equilibrio tra dolcezza e salinità, morbidezza e croccantezza ,

€ 5,00 al pezzo

Ostrica Special Ancelin

Ostrica croccante e carnosa è un ostrica ricca che regala un gusto sapido, dolce, iodato e delicato.

€ 5,00 al pezzo

Ostrica Fine Binic Selvaggia

Si tratta di un'ostrica concava, allevata in mare aperto nella baia di St. Brieuc, a nord della Bretagna. Questa "selvatica" possiede una conchiglia arrotondata una carne croccante, iodata e salata. In sintesi porta con se il sapore del mare; decisamente selvaggia.

€ 5,00 al pezzo

I nostri piatti

Our Dishes

Pesci Rossi crudi e Funghi

Battuta di Triglie e Gallinelle crude con Funghi di stagione e Crema di Topinambur in un piatto tutto da assaporare.

€ 22,00

Bassa Marea in Adriatico

Molluschi e Crostacei crudi al naturale serviti nell'Acqua dell'Adriatico filtrata e sterilizzata. Vi regaleranno la sensazione di mangiare direttamente dal Mare.

€ 22,00

Crudo di Cefalo e colatura di Rosole

Le Rosole sono le foglie del Papavero, un'erba spontanea che in Romagna è molto usata nel periodo invernale fino alla fioritura; il Cefalo è un pesce ingiustamente sottovalutato.

Un matrimonio fra Adriatico e la nostra Campagna

€ 22,00

Crudo e Bruciato

Filetti di Pescato del giorno crudi e bruciati sulla pelle, laccati con salsa di pesce agrodolce e condimento da marinai.

€ 22,00

Seppia e Squacquerone

Seppia tenera e croccante, abbinata al formaggio fresco tipico di Romagna per un piatto leggero e intrigante. Squacquerone della Comunità di San Patrignano.

€ 20,00

Nasello Mantecato

Nasello dell'Adriatico salato, mantecato al Burro accompagnato da Broccoli su un crumble di cavolfiore.

€ 20,00

Un'Insalata nel Mare

Un classico che non passa mai di moda, visto dagli occhi di Gianpaolo.

€ 22,00

La Cannocchia si ricorda il Gratin

La rivisitazione di un classico.

€ 22,00

La Triglia e il suo Brodetto

Da un classico brodetto riminese preparato con sola triglia.

€ 22,00

Rasoterra

Sopra e Sotto la superficie del mare e della terra con Bovoli e Lumachine, Lischeri, Pastinaca, Gobbi di Sabbia di Pinarella e Tartufo Bianchetto di Pineta
€ 28,00

Calamaro: il fritto acido

Un 'altro modo di gustarsi un fritto.
€ 30,00

Pesci Piatti in Griglia cotta

Rombo, Soaso e Sogliola esaltati dalla griglia cotta con il loro brodo ridotto e montato ad aromi di alloro, aglio e rosmarino.
€ 30,00

Pesce al Testo

Un tuffo indietro nel tempo quando nelle case Riminesi il Pesce veniva cotto sul testo, come la piadina ed accompagnato da una fresca insalatina con l'immane cipollotto.
€ 30,00

Selvatico di Pregio

Il Mare nasconde profumi e sapori che possono spaventare, ma anche sorprendere. Questo piatto è dedicato a chi vuole osare avventurarsi in un Quinto Quarto di Mare.
€ 28,00

Pancotto di Pesce

Zuppa tipica della tradizione casalinga preparata con pane e piccoli pesci locali.
€ 20,00

Strozzapreti e Cannocchie

Un classico, ma non troppo.
€ 20,00

Riso in bianco

Riso cotto in brodo di Mare concentrato e mantecato con Burro di Pesce.
Servito con cuore di Ricci di Mare e polvere di Sogliola.
€ 20,00

Tortellini alla Panna

Remake di un classico anni 80.
Tortellini ripieni di Vongole con Panna al profumo di Mare.
€ 24,00

Spaghetto alle Ostriche

Il sapore dell'Ostrica cruda in un piatto di Pasta calda.
€ 20,00

Ech' iquà srcret in dialèt cum ch'us fa un bon brudett

Mètt, s'è' fògh, ad prima bòta, un tighem ad teracòta,
querzie e' fond, senza pavura, d'oglie bon, d'uliva pura;
pardansòl, zvola e aj ben tridèd, ch'un mènca mai.

Quand ch'è' cminza rusulè nu farmèt ilé a guardè,
nu t'badurla a stè da véda cazie zò un cuciaron d'séda
pu seint ach udurèin ch'u t s'impira pr'e' camèin!

Per e' piò o mench salèd da pu rèta me palèd,
mo se be t'vò in alegria, pevur sèinza culumnia,
e nu fai chès se t'seint i dul quant che dop u i brusa e cul.

Un cucier abundantèin ad cunserva e' po' 'ndè bèin
sfata r'l'aqua, e tè riposa, aspitànd che lia la s cosa;
zinq minut, pu, fat a pèzz, tè canzipia mètt zò e pes.

Arcundandsi d'avé cura, prima quèl ch'è' tèin cutura:
ragn paghèn e sipulèini,
boch-in-chèv, sgombre, scarpèini,
romb, varòl, mazoli e sfoj, l'è tòtt pèss ch'è' fa mill voi.

Rusùl, bisat, (poch i sardun!), capi-sènti e gambarun,
cagnòl, rosp, la canuciaza e po tòtt che dà la piazza,
(e do purazi u s'po' mètt dreinta giost per cuntantè la zèinta).

Ch'u n te pasa per la testa, (chi sinà t'arvèin la festa!)
D'metie drèinta di mulét, marlòz, mormuri o zanchét!
Sèinza prèscia l'ha da cuvè e tòta l'aqua cunsumè.

E ta n staga mai dè drèinta ch'u s faria 'na pulenta!
Ogni tèt mov e' tighém, un scussèt, però fa pién,
e quand l'avrà fat e tél sòra e' vurà dì che sarà l'òra.

Sàrvéss j amigh cun divuziòn e per ugnun la su purziòn
Senza fè parzialità cume pèss o quantità,
e cun e' sugh, da bon cris-cien, fa un po' pr'on, chi bagna e' pèn

Quant ch'j avrà pluchè enca 'l speini dal mazole o dal scarpeini,
dì ch'i vaga un po' a l'antiga strufandi e piat sa la muliga:
me ho fnì, Giani, e at cialut sa du brazì, cumè i mut.

La Puraza

Ogni Rimmés Rimmés di Burg o nèt in piazza,
u s' à da met in znoc davènti a la puraza,
che seinza dess è pès, quasi in umigliazioun,
la j ha sfamè d'inverne mjera d'generazioun.

E quand l'era fadiga ad cojla sòra i scan,
che l'aqua tròpa giaza tal gambi la dà dan,
lea l'avniva in tèra a caval d'una marèta,
per fess ciapè te' sott, d'caduda o busenèta.

Sèimpre la era bòna: scuteda sora e' test
O còta t'un tighem cun l'oglie e tòt e rest;
sinà 'verta da cruda, ciuceda, i sé gustosa,
e' pareva d'avè un bès d'amor d'na bela spòsa.

E per tré dé la stmèna te' sugh per i spaghet,
ch'j avnina se' sapòr più bon d'un piat d'caplètt.
Adess quand a ala guerd, ciusa at chi sachétt,
sèinza sapor, a pèins:a sém dvantè purétt.

Nella Nostra Cucina

Il Pesce dell' Adriatico ci è fornito dalla Pescheria F.lli Battarra di Miramare di Rimini.

Selezione di Ostriche Francesi "Jean Jaques Cadoret"

Le nostre Paste, così come i nostri Pani, sono prodotti con lievito madre e le Farine del "Molino Ronci" di Ponte Messa - Pennabilli (RN).
Farine ottenute da cereali da coltivazioni biologiche macinati a pietra.

La Pasta di Grano duro è di Carla Latini pastificio in Osimo (AN)

Il Riso è il Carnaroli Acquerello prodotto biologico invecchiato un anno della Tenuta Colombara Livorno Ferraris (VC).

L'Olio usato principalmente in cucina è l' Extravergine dell'Oleificio Sapigni di Villa Verucchio (RN).

Il Sale usato nella nostra cucina è il sale dolce di Cervia.

I Formaggi freschi:

Ricotta, Stracchino e Robiola di Pecora sono prodotti di Cau e Spada di Sassocorvaro (PU)
Ricotta di Mucca e Squacquerone del Caseificio di San Patrignano Coriano (RN).

Germogli, Fiori ed Erbe Aromatiche dall'Orto di Mamma Tiziana.

Cacao e Cioccolati di Valrhona.

Tabella delle Pietanze e relativi allergeni

| Pietanza | Allergeni | Allergeni | Allergeni | Allergeni |
|---|--------------------|------------------|----------------------------|------------------|
| Crudo di Cefalo | | | | |
| Bassa Marea in Adriatico | | | | |
| Pesci Rossi | Pesce | Olio di arachidi | Lattosio | |
| Crudo e Bruciato | Pesce | | | |
| Seppia e Squacquerone | Molluschi | Lattosio | | |
| La Triglia ed il Suo Brodetto | | | | |
| Un'Insalata dal Mare | | | | |
| La Cannocchia si ricorda il gratin | Crostacei | Glutine | Olio di arachidi | |
| Nasello Mantecato Rasoterra | Pesce | Lattosio | Sedano Rapa | Salsa di Soia |
| Pesci Piatti in Griglia Cottura | | | | |
| Calamaro Fritto | | | | |
| Pesce al Testò | | | | |
| Selvatico di Pregio | Pesce Molluschi | Glutine Soia | Olio di Arachidi Sedano | Uova |
| Spaghetto alle Ostriche | Molluschi | Glutine | Lattosio | |
| Strozzapreti Canocchie | Crostacei | Glutine | Lattosio | |
| Riso Bianco | Pesce | Molluschi | Lattosio | |
| Tortellini alla Panna | Molluschi | Uova Glutine | Lattosio | Sedano |
| Pancotto di Pesce | | | | |
| Pane Bianco | Glutine | | | |
| Focaccia | Glutine | | | |
| Grissini | Glutine | | | |
| Cracker di Piadina | Glutine | | | |