

Quind

1946

- RIMINI -

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 Testò

Torta della Nonna rovesciata

€ 80,00

Il Vostro Menù

Guido Vi dà 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.

Il Vostro Menù prevede la partecipazione di tutti i commensali.

Le Ostriche

The Oysters

La Perla del Delta

La Perla del Delta del Po è prodotta nella laguna di Scardovari, Patrimonio Unesco e Riserva della Biosfera, luogo incantevole nel parco naturale del delta del Po. Sono pochi anni che questa piccola produzione è entrata in commercio e già viene definita da critica e gourmet all'altezza delle più note e storicamente conosciute, Ostriche del nord della Francia. Carni abbondanti, gusto iodato e complesso lascia al palato note vegetali che ricordano il sottobosco
€ 7,00 al pezzo

Royale "David Herve"

La Royale David Herve è considerata la Rolls Royce delle Ostriche. Viene allevata per 4 anni in mare e gli ultimi 18 mesi li passa ad 1 esemplare per metro quadrato. Questa bassissima densità permetterà al frutto di svilupparsi in maniera armoniosa e consistente.
€ 6,00 al pezzo

Speciale Utah Beach

Utah Beach è uno dei grandi cru dell'Ostricoltura Francese. Le carni di questa Ostrica sono di colore grigio perlato con sfumature dorate, di grande finezza gustativa, iodata e con grandi sentori di nocciola.
€ 6,00 al pezzo

Fine de Bretagne de Prat ar Coum

Ostrica dalle carni magre, croccanti con una importante sensazione iodata allo svanire della quale comparirà una nota vegetale data dalla presenza di fitoplancton.
€ 6,00 al pezzo

Degustazione "Le 4 Ostriche"

€ 24,00

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

Pizza ai Frutti di Mare

Salsa di Pomodoro, cagliata di Latte vaccino preparata fresca giornalmente, il profumo dei Capperi e dell'Origano, Frutti di Mare crudi e la Pizza è servita. E se fosse solo un'illusione?

€ 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, Bruciato e Robiola

Filetti di Pescato del giorno crudi e bruciati sulla pelle, laccati con salsa di pesce agrodolce serviti con Cipollotto ed Erbe bruciate, polvere ghiacciata di Robiola di Pecora e Maionese.

€ 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

Muesli di Pesce

Filetti di piccoli pesci dell'Adriatico disidratati e serviti in un "latte di mare" composto da Canocchie e Ostriche frullate e acqua di Vongole

€ 22,00

Nasello Mantecato

Nasello dell'Adriatico salato, mantecato al Burro accompagnato da Asparagi,

Fave e Aglio Nero

€ 20,00

Un'Insalata nel Mare

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

€ 22,00

Il Gambero Rosa e l'Uovo

Reinterpretazione di un cocktail di gamberi, racchiuso in una sottile sfoglia d'uovo cotta a vapore.

€ 22,00

La Cannocchia si ricorda il Gratin

La rivisitazione di un classico.

€ 22,00

Rasoterra

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

€ 28,00

La Triglia e il suo Brodetto

Da un classico brodetto riminese preparato con sola triglia.

€ 22,00

Calamaro: il fritto acido

Un 'altro modo di gustarsi un fritto.

€ 30,00

Razza Laccata

La Razza è caratterizzata da carni bianche e delicate e dalla presenza di cartilagini al posto delle spine. Laccata con una salsa a base di Pomodoro, Miele di Castagno e Aceto.

€ 28,00

Pesci Piatti in Griglia cottura

Rombo, Soaso e Sogliola esaltati dalla griglia cottura 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

Strozzapreti e Cannocchie

Un classico, ma non troppo.

€ 20,00

Riso Argento

Argento come le livree della Saraghina (Papalina) usata per la sua preparazione della quale viene esaltato il tipico gusto ricco ed intenso.

€ 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.

€ 22,00