

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

Tonino Guerra

Il desiderio che gli Ospiti trascorrono nel nostro ristorante momenti enogastronomici appaganti, ci spinge alla ricerca continua di materie prime fresche e di stagione che ci impegniamo a valorizzare nel pieno rispetto della loro identità.

Per garantirvi il miglior prodotto possibile, alcune materie prime, una volta lavorate, sono in seguito conservate sottovuoto, alcune invece congelate da noi con le dovute autorizzazioni.

In rare occasioni può accadere che per condizioni di pesca avverse o mancanza di disponibilità, si debba obbligatoriamente ricorrere a prodotti congelati all'origine.

Il nostro impegno è garantire ogni giorno ai nostri Ospiti scelte di qualità e filiere di acquisto certe, qualsiasi siano le lavorazioni intraprese. Siete invitati a chiedere al nostro personale di sala al momento dell'ordine se vi siano quel giorno piatti preparati con pesce congelato. Potrete inoltre segnalarci eventuali allergie, intolleranze e preferenze alimentari così da poterle assecondare al meglio. In fondo alla carta troverete il riepilogo di tutte le nostre preparazioni e la rispettiva presenza di eventuali allergeni.

In accordo con le normative europee, serviamo esclusivamente pesce crudo sottoposto a profilassi anti anisakis, ossia abbattuto a -25° e conservato per almeno 24 ore a questa temperatura

Dear Guest, we are organized to manage any food allergy, intolerance issue or dietary preference and we make our best to suit your specific needs. Please make a member of our staff aware before placing your order.

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

Felici di esserci. Grazie per averci scelto
Gianluca e Gianpaolo

.....e il Naufragar m'è dolce in questo mare
Giacomo Leopardi

Il Mare a modo Nostro
Menu degustazione

Pesci Rossi crudi e Funghi
Nasello Mantecato
La Canocchia si ricorda il Gratin
Spaghetto alle Ostriche
Calamaro: il Fritto Acido
Pesce al Testò
Torta della Nonna rovesciata

€ 85,00

Il Vostro Mare

Guido vi dà la possibilità di creare un menu degustazione a modo Vostro scegliendo i piatti della carta che più vi intrigano e decidendo in autonomia anche il numero di portate.

Il singolo piatto sarà quotato 14,00 euro ad eccezione delle Ostriche che saranno invece valorizzate a parte come da carta.

Il Vostro Mare richiede la partecipazione di tutti i commensali.

Coperto

€ 5,00

Le Ostriche

La Perla del Delta € 7,00

L'Ostrica del Po' è prodotta nella Sacca di Scardovari, Patrimonio Unesco e Riserva della Biosfera, un'ampia e incantevole laguna che abbraccia il fiume Po' e lo accompagna fino al mare. E' qualche anno appena che questa piccola produzione ha fatto il suo debutto ma già è considerata da esperti gourmet pari alle più note e storicamente apprezzate ostriche della Francia del nord. Ha carni abbondanti dal sapore iodato e complesso che regalano al palato sentori vegetali di sottobosco.

Royale David Hervé € 6,00

La Royale *David Hervé* è considerata la Rolls Royce delle ostriche. Allevata per i primi quattro anni in mare, trascorre gli ultimi diciotto mesi godendo di ampi spazi, un metro quadrato per singolo esemplare. Una densità di allevamento così contenuta dà al mollusco l'opportunità di accrescersi in armonia e sviluppare carni piuttosto consistenti.

Speciale Utah Beach € 6,00

L'Ostrica Utah Beach è tra i grandi cru dell'ostricoltura francese. Le sue carni grigio perla hanno sfumature dorate, al palato raccontano fini sentori di iodio e spiccati tratti di nocciola.

Fine de Bretagne de Prat-Ar-Coum € 6,00

Ostrica francese dalle carni magre e croccanti. Al palato regala un'importante sensazione iodata che lascia poi pieno campo a sentori vegetali dettati dalla presenza di fitoplancton.

Degustazione "Le quattro Ostriche"
24,00

I Nostri Piatti

Pesci Rossi crudi e Funghi

Battuta di triglie e gallinelle crude, funghi di stagione e crema di topinambur.

Il mare e la terra insieme in un piatto

€ 22,00

Pizza ai Frutti di Mare

Salsa di pomodoro, cagliata di latte vaccino preparata fresca ogni giorno, profumo di capperi e origano, frutti di mare crudi e la Pizza è servita.

E se fosse sola illusione?

€ 22,00

Crudo di Cefalo e colatura di Spinaci

Il Cefalo è un pesce che reclama giustizia.

Un matrimonio tra il Mar Adriatico e la Nostra Campagna

€ 22,00

Seppia e Squacquerone

Seppia tenera e croccante, formaggio fresco tipico dei Colli di Rimini per un piatto leggero e intrigante

€ 20,00

Muesli di Pesce

Filetti di piccoli pesci dell'Adriatico disidratati,
latte di mare di canocchie e ostriche, acqua di vongole

€ 20,00

Nasello Mantecato

Fresco Nasello dell'Adriatico salato da noi e mantecato al burro, servito con zucchini, fiori di zucca e crema di aglio nero

€ 20,00

Un'Insalata nel Mare

Un classico che non tramonta mai visto con gli occhi di Gianpaolo

€ 22,00

Il Gambero Rosa e L'Uovo

Interpretazione di un cocktail di gamberi racchiuso da una sottile sfoglia d'uovo al vapore

€ 22,00

La Canocchia si ricorda il Gratin

La rivisitazione di un classico

€ 22,00

Calamaro, il fritto acido

Un altro modo di gustarsi un fritto

€ 30,00

Razza Laccata

La Razza dalle carni bianche e delicate laccata con salsa di pomodoro, zucchero e aceto di vino rosso

€ 28,00

Pesci Piatti in Griglia cottura

Rombo, Soaso e Sogliola esaltati dalla griglia cottura, il loro brodo ridotto e montato al profumo di alloro, aglio e rosmarino

€ 30,00

Pesce al Testo

Un tuffo indietro nel tempo quando nelle case riminesi il pesce era cotto sul testo come la piadina.

Accompagnato da una fresca insalatina con l'immane cipollotto

€ 30,00

Strozzapreti e Canocchie

Classico ma non troppo

€ 20,00

Conchiglie, Pomodoro e Riso

Salino, acido e dolce, in una piacevole scoperta per il palato

€ 22,00

Tortellini alla Panna

Remake anni 80'. Tortellini di vongole, panna al profumo di mare

€ 24,00

Spaghetto alle Ostriche

L'ostrica cruda, la pasta

€ 22,00

Nella Nostra Cucina

Il Pesce dell'Adriatico è della *Pescheria F.lli Battarra* di Miramare - Rimini

La Selezione di Ostriche è a cura di *Oyster Oasis*

Tutte le Nostre Paste fresche così come il Nostro Pane a lievitazione naturale, sono prodotti con le farine biologiche di grani di Romagna macinati a pietra dal *Molino Ronci* di Ponte Massa, Pennabilli - Rimini

La Pasta di grano duro è del *Pastificio Agricolo Mancini* di Monte San Pietrangeli - Fermo

Il Riso è Carnaroli di *Acquerello*, prodotto naturale e invecchiato un anno a Tenuta Colombara, Livorno Ferraris - Vercelli

L'Olio protagonista della nostra cucina è olio extravergine dell'*Oleificio Sapigni* di Villa Verucchio - Rimini

Il Sale che abbiamo scelto è sale marino integrale dolce delle saline di Cervia - Ravenna

Ricotta, Stracchino e Robiola di Pecora sono prodotti dall'azienda agricola *Cau & Spada* di Sassocorvaro - Pesaro Urbino

Ricotta vaccina e Squacquerone sono prodotti dal caseificio di *San Patrignano* a Coriano - Rimini

La Selezione di Cacao e Cioccolato è a cura di *Valrhona*

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

Mètt, s'e' 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'e' 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'e' tèin cutura:
ragn paghèn e sipulèini,
boch-in-chèv, sgombre, scarpèini,
romb, varòl, mazoli e sfoj, l'è tòtt pèss ch'e' fa mill voi.

Rusul, 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 mulèt, 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 farìa 'na pulenta!
Ogni tènt mov e' tighém, un scussèt, però fa pién,
e quand l'avrà fat e tél sòra e' vurà di 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,
di ch'i vaga un po' a l'antiga strufandi e piat sa la muliga:
me ho fnì, Giani, e at cialut sa du brazi, cumè i mut.

La Puraza

Ogni Rinnés Rinnés di Burg o nèd 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 sachètt,
sèinza sapor, a pèins:a sém dvantè purètt.

Tabella allergeni

Pietanza	Allergeni
Pesci Rossi crudi e Funghi	Pesce - Frutta a guscio - Lattosio - Uova - Funghi
Pizza ai frutti di mare	Pesce - Molluschi - Crostacei - Lattosio
Crudo di Cefalo e Spinaci	Pesce - Frutta a guscio
Crudo, Bruciato e Robiola	Pesce - Sedano - Lattosio
Seppia e Squacquerone	Molluschi - Lattosio
Muesli di Pesce	Pesce - Molluschi - Crostacei - Lattosio-Frutta a Guscio
Nasello Mantecato	Pesce - Sedano - Lattosio - Uova
Un'Insalata nel Mare	Pesce - Molluschi - Crostacei - Frutta a guscio - Sedano
Il Gambero Rosa e l'Uovo	Crostacei - Frutta a guscio - Uova
La Canocchia si ricorda il Gratin	Crostacei - Frutta a guscio - Glutine
Calamaro: il fritto acido	Molluschi - Frutta a guscio - Glutine
Razza Laccata	Pesce - Soia
Pesci Piatti in Griglia cottura	Pesce - Frutta a guscio
Pesci al Testo	Pesce - Glutine
Strozzapreti e Canocchie	Crostacei - Lattosio - Glutine
Conchiglie, Pomodoro e Riso	Molluschi
Tortellini alla Panna	Molluschi - Lattosio - Uovo - Glutine
Spaghetto alle Ostriche	Molluschi - Lattosio - Glutine
Pane - Grissini - Cracker di piadina	Glutine

