

AMORimini

FOOD & WINE

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

cit. Tonino Guerra



I NOSTRI RISTORANTI TIPICI DI RIMINI

CENTRO STORICO - BORGO SAN GIULIANO

RISTORANTE DALLO ZIO

***Tutti i giorni le eccellenze gastronomiche di carne e di pesce
cucinate in chiave tradizionale e non***

**Ristorante Dallo Zio Rimini Centro storico zona Arco d'Augusto via Santa Chiara 16
tel 0541 786747**

LA MARIANNA *trattoria di mare*

La più vecchia trattoria riminese di pesce

**La Marianna Rimini Borgo San Giuliano Ponte Tiberio viale Tiberio 19
tel 0541 22530**



Cucina romagnola tipica di terra

**Osteria de Borg Rimini Borgo San Giuliano Ponte di Tiberio Via Forzieri 12
tel 0541 56074**



**Propone la più tipica e sincera cucina romagnola: dalle piade di nostra produzione, i
cassoni ed i piatti del giorno per una piacevole pausa pranzo. Siamo aperti tutti i giorni
fino a tarda notte.**

**Rimini Borgo San Giuliano Viale Tiberio 27
tel 0541 29009**

A noi piacciono questi prodotti e produttori

Il pesce dell' adriatico di Gori Roberto "mercato Coperto Rimini"
Il pesce nostrano della pescheria Fish Market di Rimini
Le farine biologiche dell'antico Molino Ronci Val Marecchia
L' ortolano Massimo Saccomanni "mercato coperto Rimini"
Le carni macelleria di Marco Migani "mercato coperto Rimini"
Il sale dolce delle storiche saline di Cervia
I frutti di mare di Rosolani Andrea "mercato coperto Rimini"
I formaggi biologici del Buon Pastore Montefiore Conca Rimini
Il vino delle colline riminesi: Podere Vecciano, San Valentino,
Fiammetta, Tenuta Santini, Cà Perdicchi
L'olio delle colline riminesi: Frontali Roberta e Sapigni

Coperto e piada di nostra produzione € 2,50
Acqua Panna o San Pellegrino € 2,50



I piatti sono preparati in base alla disponibilità ittica del giorno, pertanto possono essere preparati con alimenti congelati, surgelati o abbattuti.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3".

Aperto tutti i giorni pranzo e cena

GLI ANTIPASTI DI MARE

I crudi, accompagnati da pane toscano all'olio extravergine e sale dolce di Cervia

Ostriche fines de claire cad	2,5
Ostriche Special de claire cad	4
 Degustazione di tre tartare	18
 Il crudo del giorno dalle ostriche al carpaccio passando per le tartare e i crostacei	25

I freddi


Sardoncini da noi marinati all'aceto di vino bianco	9
Canocchie al vapore con olio, limone e prezzemolo	12
Insalata di seppie con verdure di stagione croccanti	15
Mazzancolle alla Catalana	16
Polpo con patate e finocchietto selvatico	16
<i>Degustazione di antipasti freddi</i>	18

I gratinati

Canestrelli con pomodorini	12
Capesante gratinate con verdure	16
Cannelli gratinati	18
<i>Degustazione di gratinati</i>	18

I caldi


Sardoncini al testo con radicchio verde, cipollotto fresco e piada della casa	12
Vongole in guazzetto con crostone di pane	12
Calamari scottadito con carciofi spadellati	15

 *Identifica i piatti AmoRimini, prodotti locali cucinati in maniera tradizionalmente diversa....tutti da provare.*


GLI ANTIPASTI DI TERRA

Formaggi del “Buon Pastore” e di “ Renato Brancaleoni” con le nostre confetture artigianali	9
Insalata di finocchi con noci e spicchi di arance	9
I salumi di “Mora Romagnola” di Marco Migani accompagnati da piada fatta in casa	13



I PRIMI PIATTI DI MARE

 Spaghettone Mancini aglio, olio, peperoncino e calamaretti	12
Risotto rosso della tradizione riminese alla marinara (minimo 2 persone)	12

Di pasta fresca fatta in casa al mattarello

Tagliatelle alle vongole “poveracce”	12
Strozzapreti con sugo di canocchie	12
Tagliolini ai crostacei	14
 Passatelli asciutti con mazzancolle, porcini e stridoli	15

I PRIMI PIATTI DI TERRA

Tagliatelle con ragù alla Riminese	10
 Strozzapreti con guancia di mora romagnola all’amatriciana	10
Cappelletti della Tradizione in brodo di cappone	12
Passatelli Romagnoli in brodo	12
 Agnolotti verdi al ferro con fonduta di fossa e porcini	14




Identifica i piatti AmoRimini, prodotti locali cucinati in maniera tradizionalmente diversa....tutti da provare.

I SECONDI PIATTI DI MARE

I fritti

Fritto misto di calamaretti, mazzancolline, zanchetti e verdure	15
Fritto di calamaretti pennini e verdure	20


Alla brace

Spiedini di calamaretti 5 pezzi	13
Spiedini di mazzancolle 5 pezzi	14
Spiedini di calamaretti pennini	20
Spiedini misti di calamaretti e mazzancolle 6 pz.	16
Pescato del giorno alla brace	18
 Tonno scottato alla brace con spinaci	16

Al forno

Rombo, branzino, San Pietro, Scorfano	s/q al	7
Hg.	con patate e carciofi al tegame	

I SECONDI PIATTI DI TERRA

Cotoletta con osso alla Riminese con patate fritte	14
 Pollo ruspante disossato alla brace con patate al rosmarino	16
Tagliata di manzo della Val Marecchia con sale di Cervia e rosmarino su pietra ollare	16



Identifica i piatti AmoRimini, prodotti locali cucinati in maniera tradizionalmente diversa....tutti da provare.

DALL'ORTO

Le verdure crude

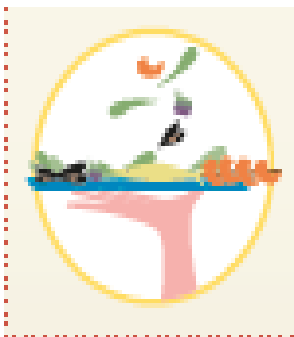
Insalata verde di lattuga	5
Radicchio verde con cipollotto fresco	6
Insalata con radicchio verde e cipollotto	6
Insalata mista di foglie, pomodoro e carote	6

Le verdure cotte

Verdure miste alla brace	6
Verdure di stagione in padella	6
Patate al forno profumate al rosmarino	5
Patate fritte	5
Carciofi al tegame	7

IL PIATTO UNICO DEI GUSTI DELLA TRADIZIONE

FIRMATO



Il "Gabarè" Amorigini

(minimo 2 persone)

Spiedini misti alla brace, fritto misto, canestrelli gratinati, insalata di mare, vongole in guazzetto, sardoncini marinati con radicchio e cipollotto, piada fatta da noi, millefoglie di patate e zucca

20

AP *Identifica i piatti AmoRimini, prodotti locali cucinati in maniera tradizionalmente diversa....tutti da provare*

I DOLCI, I GELATI E I SORBETTI

I dolci al cucchiaio

AP Amo il tiramisù	6
AP Gelato fatto in casa al pistacchio	6
AP Romagna's cheese cake con fichi caramellati ed aceto balsamico	6
Cremè brulée	6
AP Mousse al cioccolato bianco, con cuore di lampone e gelato al pistacchio	7

La sorbetteria di Amorimini

AP Sorbetto alla pera e zenzero	5
AP Sorbetto al limone e menta	5
AP Sorbetto alla mela verde	5

amORimini
FOOD & WINE

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù. Per la consultazione dell'elenco dei piatti con la presenza di ingredienti con allergeni, il consumatore può rivolgersi al responsabile di sala. Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergizzanti.

All'interno dei nostri piatti possono essere presenti i seguenti allergeni: pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e

prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.