

ALLA CARTA

ANTIPASTI

| | |
|--|-------|
| Bollito di mare e orecchio di maiale | 45.00 |
| Sogliola alla Maître d'Hotel | 45.00 |
| Il Rimini fest | 45.00 |
| Fondente di patate, mazzancolle e tartufo nero | 45.00 |
| Seppie giovani sporche, erbe selvatiche e granita di ricci di mare | 45.00 |

PASTE

| | |
|--|-------|
| Spaghetti affumicati, vongole e datterini arrostiti | 45.00 |
| Mezzi rigatoni, trippe di baccalà, cacio di fossa e pepe | 45.00 |
| Ciabattoni "mare da bora", alghe, ostriche e caviale di coregone | 45.00 |
| Fusilloni, pistacchi di Bronte, rosmarino e bottarga di muggine | 45.00 |
| Ravioli alla finanziaria di selvaggina, burro, salvia e nocciole caramellate | 45.00 |

PESCE

| | |
|---|-------|
| Rana pescatrice in potacchio alla moda dei contadini di Senigallia | 50.00 |
| Spigola grigliata, salsa di vino bianco, morchelle e pesche | 50.00 |
| Rombo arrostito, calamaretti, salsa bruciata di cipollotti e peperoni | 50.00 |

CARNE

| | |
|--|-------|
| Oca laccata al tè di ciliegia, frutti di bosco, fegato grasso e ananas | 50.00 |
| Colombaccio alla marchigiana | 50.00 |
| Royale di germano | 50.00 |

Uliassi Lab 2019

Ostrica e grasso di ciauscolo

Seppie giovani sporche, bernese acida di alghe, olio di pepe e dragoncello

Anguilla affumicata sui carboni, estratto di bergamotto e brodo ridotto di arancia

Ossobuco alla marinara

Morchelle, salsa di vino bianco, agrumi e pesche

Pasta e lardo di polpo

Gobbetti, prezzemolo, cicoria e lumache

Terra o mare

Predessert

Dessert

190.00

Bevande escluse

Easy Lab

(6 corse scelte da Mauro)

160.00

Bevande escluse

I menù degustazione per la loro complessità di preparazione
si intendono possibilmente per tutto il tavolo

I Classici

Gambero rosso, mandarino, fiori di salvia ananas

Sogliola alla maître d'hotel

Il Rimini fest

Ricciola alla puttanesca

Fondente di patate, mazzancolle e tartufo nero estivo

Spaghetti affumicati, vongole e datterini arrostiti

Cappelletti di zia Elena

Colombaccio alla marchigiana

Predessert

Dessert

190.00

Bevande escluse

Easy Classico

(6 corse scelte da Mauro)

160.00

Bevande escluse

I menù degustazione per la loro complessità di preparazione
si intendono possibilmente per tutto il tavolo

La Caccia

Tartare di lepre, ricci di mare, olio di ginepro

Grouse, ostrica, olio di perilla e semi tostati

Royale di germano

Fondente di patate, anatroccolo e tartufo nero estivo

Ravioli alla finanziaria di selvaggina, burro, salvia e nocciole caramellate

Colombaccio alla marchigiana

Predessert

Dessert

190.00

Bevande escluse

I menù degustazione per la loro complessità di preparazione
si intendono possibilmente per tutto il tavolo

I collezionisti di menù possono sostenere le attività della Fondazione Paladini per la ricerca e la cura delle malattie Neuromuscolari acquistando un "menù bonsai" con un contributo di € 20.00

Gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 85/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D punto 3.

Il pesce usato è pescato nell'Adriatico o nel Mediterraneo.
I ricci di mare sono selezionati per noi da Roberto Petza

Si avvisa la gentile clientela che nei prodotti e nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg.UE 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro e kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, pecan, brasile, pistacchi e noci macadamia)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

Se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chieda pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarla nel migliore dei modi.

Vi ricordiamo di ridurre al minimo la suoneria dei telefoni cellulari
Vi ricordiamo inoltre che non è consentito fumare
all'interno del ristorante e sul terrazzo

Coperto € 5.00
Caffè € 6.00
Acqua € 6.00

La memoria del gusto e la nostra *Adriaticità*

La percezione della terra, unita a quella del mare, marca profondamente la nostra cultura. La cosiddetta “cucina mare monti”, non è un’invenzione di un cuoco fantasioso, ma un fil rouge che lega l’abitante della costa nel ricordo di quando era al tempo stesso contadino e pescatore.

Ed è a questo quadro, di cui siamo spettatori quotidiani, che abbiamo bisogno di agganciarci per esplorare l’inesplorato.

Il recupero della memoria riveste una grande importanza nell’apprezzamento di nuovi sapori, perché è il ricordo a rendere il piatto anche “memorabile” e non semplice “esperienza”.

Il nostro obiettivo è far riemergere, attraverso le nostre intuizioni, cibi e storie dimenticati, culture ed esperienze lontane, che raccontano la vita degli uomini ed emozionano il palato.