

Riviera 69
ristorante • bar • spiaggia

MENÙ

Specialità MARE

MENU
photos &
translations



qr4.it / rv69

Mare

Antipasti Caldi

	€
Tegamino di cozze e vongole (rosso)	13,00
Tegamino di vongole poverazze alla marinara (bianco)	12,00
*Cappesante e canestrelli gratinati al pane aromatico	15,00
*Gamberoni al sale grosso dolce di Cervia	17,00

Antipasti Freddi

*Selezione di mare al vapore secondo disponibilità di mercato	15,50
*Tentacoli di piovra con patate novelle e olive taggiasche	16,00
Sardoncini marinati con misticanza e cipolla di tropea	11,00
Acciughe del mar cantabrico con burrata pugliese, peperoni arrosto e pane tostato	16,00
*Insalatina di mare con seppia, polipo e gamberi	14,00
Salmone marinato all'aneto con filangeé di finocchio e burro salato della Normandia ...	13,00

Il crudo di mare

	€
*Plateau di crostacei crudi al naturale	25,00
*Degustazione di crudità in base al pescato	29,00
*Tartar di tonno (pinna gialla) con pomodorino e cipolla acetata rossa	17,00
*Bis di tartar di tonno (pinna gialla) e ricciola	22,00
*Tartar di scampo e gambero rosso con burrata e perle di balsamico	22,00
*Tartar di ricciola al coltello	20,00
*Le mazzancolle	cad. 3,00
*I gamberi rossi di Mazara del Vallo	cad. 4,00
*Gli scampi	cad. 4,00
I carabineros	Spagna del sud gr.150 / 200 cad. 22,00
<i>Il Gambero rosso più buono del mondo. Rinomato e ricercato per le sue dimensioni raggiunge fino a 200gr, di peso</i>	

Le ostriche

Special Utah Beach	Utah Beach Normandia	cad. 5,00
<i>L'Utah beach è uno dei grand cru dell'ostricoltura francese. Il produttore Jean-Paul Guernier affina le sue ostriche per qualche giorno ad Agon per irrobustire la presenza di iodio. Le carni sono abbondanti e di colore grigio perlate con sfumature tendenti al dorato.</i>		
Majestic Oyster	Donegal Bay Irlanda	cad. 5,00
<i>La Majestic Oyster è sicuramente il prodotto di punta del nord ovest dell'Irlanda. Per tre anni vengono lavorate sapientemente a bassa intensità per ottenere risultati qualitativi eccezionali.</i>		
La Regal Selection OR	Bannow Bay Irlanda	cad. 6,00
<i>La Regal Selection OR è l'eccellenza dell'eccellenza, passi i suoi primi 24 mesi di vita nel nord dell'Irlanda, successivamente viene trasferita nella foce del fiume Slaney dove l'acqua dolce le dona caratteristiche uniche.</i>		
La Perla del Delta	Laguna di Scardovari	cad. 5,00
<i>Sono pochi anni che questa piccola produzione è entrata in commercio e già viene definita da critica gourmet all'altezza delle più note e storicamente conosciute.</i>		
Degustazione "Le quattro ostriche"		20,00

I Primi di Pesce

€

*Paccheri alla carbonara di mare (senza uovo) 14,00

*Strozzapreti spadellati allo scoglio (cozze, vongole, scampi) 14,00

Tagliolini all'astice reale..... 20,00

*Passatelli asciutti al profumo di mare 13,00

Risotto alla marinara (rosso per 2 persone) 26,00

Paccheri al granchio "granciporro" (per 2 persone) 50,00
secondo disponibilità

I secondi

€

*Grigliata mista di pesce (secondo disponibilità di mercato)	19,50
*Gran misto di crostacei alla catalana con verdure in pinzimonio	35,00
*Fritto misto riviera 69 e verdure croccanti	16,00
*Tagliata di tonno (pinna gialla) in crosta di sesamo	18,00
*Spiedini di gamberi e calamari aromatizzati ai ferri	16,00
*Grigliata mista di crostacei	35,00
*Scampi alla griglia (pz. 5).....	40,00

Dalla vetrina del mare (cottura a piacimento, sale, griglia, forno)

Coda di rospo	etto	5,50
Branzino	etto	5,50
Orate	etto	5,50
Sogliole	etto	5,50
Rombo	etto	5,50

Dall'acquario

Astice canadese	cad.	40,00
Astice nostrano	al kg.	80,00
Aragosta	al kg.	150,00
King crab	al kg.	150,00

Terra

E per chi non ama il pesce

	€
Battilarda di mora romagnola presidio slow food” (antica razza di maiale nero allo stato brado) Az. Agricola “I Fondi” prosciutto, salame, lardo, pancetta	15,00
Selezione di formaggi di Roncofreddo Az. Agricola “L’Abbondanza” con fichi caramellati e miele	15,00
Tagliatelle al ragù classico	9,00
Tagliatelle con pomodoro fresco basilico e stracciatella di bufala	12,00
Strozzapreti con panna, speak e rucola	9,00
Tagliata di manzo al sale grosso di cervia.....	16,00

Menù baby, per i più piccoli

Strozzapreti al pomodoro	5,00
Strozzapreti al ragù	6,00
*Cotoletta (pollo) con patatine fritte	8,00

Le sfiziosità

€

Prosciutto crudo di parma con mozzarella di bufala.....	12,00
Prosciutto crudo di parma e melone (secondo disponibilità)	12,00
Pomodoro e mozzarella di bufala alla caprese	10,00
Carpaccio di bresaola con rucola pomodorini e grana	11,00

Contorni

€

*Patatine fritte	4,50
Verdure grigliate	6,00
Insalata mista	5,00
Pinzimonio	5,00

Insalatone

€

Insalata alla bufala	9,00
(insalata mista, pomodorini, olive, mozzarella di bufala)	
Insalata nostromo	9,00
(insalata mista, pomodorini, cipolla rossa, code di gambero)	
Insalata caesar salmone	9,00
(insalata mista, crostini di pane, salmone e scaglie di grana)	
Insalata caesar pollo.....	9,00
(insalata mista, crostini di pane, pollo grigliato e scaglie di grana)	

**Caro cliente / ospite se ha delle allergie e/o delle intolleranze alimentari
chieda informazioni al nostro personale che è preparato per consigliarla nel migliore
dei modi e le presenterà il ricettario degli allergeni.**

Ai sensi dell'allegato II al regolamento (UE)
n. 1169/2011 del Parlamento Europeo
e del Consiglio del 25/10/2011

In base al mercato del giorno,
i piatti proposti possono prevedere l'impiego di ingredienti surgelati.
La lavorazione del nostro pesce crudo prevede
sempre il passaggio preventivo in abbattitore.
contrassegnati con *

In questo esercizio vengono utilizzati
i seguenti allergeni:

Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro e kamut
Crostacei e prodotti a base di crostacei
Uova e prodotti a base di uova
Pesce e prodotti a base di pesce
Arachidi e prodotti a base di arachidi
Soia e prodotti a base di soia
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci e pistacchi
Sedano e prodotti a base di sedano
Senape e prodotti a base di senape
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Anidride solforosa e solfiti superiori a 10 mg/kg
Lupini e prodotti a base di lupini
Molluschi e prodotti a base di molluschi