

Riviera 69
ristorante • bar • spiaggia

MENÙ

Specialità 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 dello chef secondo disponibilità di mercato	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
Filetto di salmone "Upstream" servito con pane tostato, salsa soia e le sue uova	24,00
*Tataki di tonno pinna gialla scottato in padella in crosta di pistacchio e salsa Teriyaki	16,00

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
*Tartar di scampo e gambero rosso con spuma di burrata e perle di balsamico	24,00
*Tartar di ricciola al coltello	20,00
*Carpaccio di gambero rosso con caviale, insalatina orientale e burrata.....	20,00
*Carpaccio di ombrina rosa del Gargano con finocchio e arance.....	18,00
*Le mazzancolle..... cad.....	3,00
*I gamberi rossi di Mazara del Vallo	4,00
*Gli scampi	4,00
I carabinieri	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>	

La carta delle OSTRICHE

SPECIALE UTAH BEACH cad. € 5,00

UTAH BEACH Francia/Normandia

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. In bocca è croccante, il gusto si evolve con rara finezza.

Si presenta iodata ma raggiunge subito l'equilibrio con avvolgenti sentori di nocciola.

Per il suo gusto iodato che volge al cetriolo si sposa in maniera perfetta con Hendricks e Fever Tree.

SPECIAL "PLEIADE" POGET cad. € 5,00

MARENNES OLERON Francia/Normandia

Thierry Poget, esperto ed appassionato ostricoltore, forgia le sua ostriche dapprima per 24 mesi in mare nella Charente Maritime per poi trasferirle per ancora un anno nella ricchissime acque di Utah Beach, in Normandia. Sarà lì che acquisiranno le loro caratteristiche più importanti.

Successivamente verrà riportata di nuovo in Charente Maritime per concludere il suo ciclo di affinamento in claire.

È un'ostrica che fa dell'equilibrio il suo punto di forza. In bocca è croccante e compatta.

LA REGAL SELECTION OR cad. € 6,00

BANNOW BAY Irlanda

La Regal Selection OR è l'eccellenza dell'eccellenza. Passa i suoi primi 24 mesi di vita nel nord dell'Irlanda dove grazie al consistente apporto di fitoplancton e una densità di allevamento di un'ostrica per metro quadro raggiunge un indice di riempimento attorno al 18%.

Successivamente viene trasferita a sud nella foce del fiume Slaney dove l'acqua dolce le dona caratteristiche uniche. Frutto carnoso con gusto zuccherato e consistenza cremosa.

LA PERLA DEL DELTA cad. € 5,00

LAGUNA DI SCARDOVARI Italia/Veneto

Florent Tarbouriech alleva questo prodotto in un modo assolutamente innovativo ed eco-compatibile. Infatti le ostriche sono incollate una ad una a mano sulle corde che sono collegate ad un argano che le innalza riproducendo di fatto l'effetto delle maree atlantiche sulle ostriche.

Al palato risulta dalle carni abbondanti, iodata, croccante. Lo iodio lascia posto al dolce sempre più prevalente con una persistenza vegetale lunga e complessa e dalle note di sottobosco.

DEGUSTAZIONE "Le quattro ostriche" € 20,00



I Primi di Pesce

€

*Tortelli ai crostacei con vongole, gamberi, zucchine e pomodorini	15,00
*Strozzapreti spadellati allo scoglio (cozze, vongole, gamberi, scampi)	14,00
Tagliolini all'astice reale.....	20,00
*Passatelli asciutti al profumo di mare	14,00
Risotto alla marinara (rosso per 2 persone)	26,00
Paccheri (di pasta fresca) al granchio "granciporro" (per 2 persone)	40,00
secondo disponibilità	
Paccheri (di pasta fresca) con amatriciana di tonno, cipolla e olive taggiasche.....	14,00

Paccheri (di semola Pastificio Agricolo Mancini)

All'Astice Blu.....	al kg. 90,00
All'Aragosta	al kg. 150,00
Al King Crab	al kg. 150,00
Alla Cicala di mare	al kg. 140,00

I secondi

€

*Grigliata mista di pesce (secondo disponibilità di mercato)	21,00
*Gran misto di crostacei alla catalana con verdure in pinzimonio	40,00
*Fritto misto riviera 69 e verdure croccanti	17,00
*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	40,00
*Scampi alla griglia (pz. 5).....	40,00

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

Coda di rospo	etto	6,50
Branzino	etto	6,50
Orate	etto	6,50
Sogliole	etto	6,50
Rombo	etto	6,50

Dall'acquario

Cicala di mare	al kg.	140,00
Astice canadese	cad.	40,00
Astice Blu	al kg.	90,00
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 Beppino Occeili..... Al barolo - Malto d’orzo e whisky - Foglie di castagno - Erborinato con mostarda di mela cotogna	15,00
Tagliatelle al ragù classico	9,00
Strozzapreti con panna, speak e rucola	9,00
Pappardelle integrali di farro	12,00
con pesto pomodoro fresco, olive taggiasche e scaglie di ricotta salata	
Tagliata di manzo al sale grosso di cervia.....	16,00

Menù baby, per i più piccoli

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

Le sfiziosità

€

Prosciutto crudo di parma con mozzarella di bufala.....	14,00
Prosciutto crudo di parma e melone (secondo disponibilità)	12,00
Pomodoro e mozzarella di bufala alla caprese	11,00
Carpaccio di bresaola con rucola pomodorini e grana	12,00

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 nostramo	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

Servizio e coperto € 2.00 / € 3.00
terrazza al piano superiore