

## ♠ BIRRA ALLA SPINA

Stella Artois	cl. 0,20 € 3,00
	cl. 0,40 € 5,00

## ♥ BIRRE

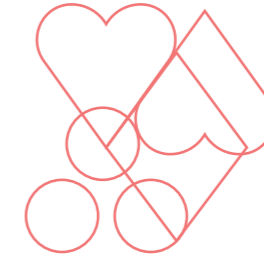
Menabrea bionda	€ 5,00
Menabrea ambrata	€ 5,00
Menabrea strong	€ 5,00
Konig ludwig weissbier	€ 6,00

## ⋮ SOFT DRINK

Acqua naturale/gassata	€ 5,00
Crodino	€ 5,00
Camapri Soda	€ 5,00
San Bitter	€ 4,00
Coca Cola	€ 4,00
Coca Cola Zero	€ 4,00
Lemon Soda	€ 4,00
Sprite	€ 4,00
Fanta	€ 4,00
Red Bull	€ 5,00
The limone	€ 5,00
The pesca	€ 5,00
Succhi di frutta	€ 4,00

## ◆ CAFFETTERIA

Caffè Miscela Masini	€ 2,00
Caffè Decaffeinato	€ 2,00
Caffè Corretto	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,00
The - Camomilla	€ 3,00
Italian Coffee Sambuca, Panna	€ 4,00
Irish Coffee Whisky Jameson, Panna	€ 5,00
Coperto	€ 2,00



**CANASTA**  
RICCIONE

## MENU

<b>ALLERGENI</b>	4. pesce	8. frutta a guscio	12. anidride solforosa e solfiti
1. cereali	5. arachidi	9. sedano	13. lupini
2. crostacei	6. soia	10. senape	14. molluschi
3. uova	7. latte	11. semi di sesamo	

N.B. I prodotti sottolineati/evidenziati possono essere utilizzati nelle varie preparazioni aziendali e sono sostanze che possono provocare allergie o intolleranze in soggetti già predisposti. Si prega di richiedere al personale addetto ulteriori specifiche a riguardo delle singole preparazioni e di visionare la tabella allergeni-registro. Non si possono escludere contaminazioni crociate.

Informiamo la gentile clientela che il nostro ristorante serve carni, pesci ed ortofruttili freschi, surgelati e/o congelati, in riferimento alle specifiche richieste del consumatore, alle esigenze organizzative aziendali, all'offerta dei generi di mercato. Sarà nostra cura comunicarvi al momento dell'ordinazione: provenienza, qualità e preparazione della pietanza scelta

Viale Ceccarini, 84 | 47838 Riccione Rn | Tel. 0541 692306

[www.canastariccione.com](http://www.canastariccione.com)

## ♥ CRUDITÈ

<b>Tartare di tonno</b> gel di arancia e carpaccio di finocchio	€ 16,00
<b>Tartare di ricciola</b> foglia di capperi sott'olio, caviale baikal	€ 18,00
<b>Carpaccio di ricciola</b>	€ 17,00
<b>Carpaccio di tonno</b>	€ 16,00
<b>Ostriche special tsarskaia</b>	cad. € 7,00
<b>Ostriche special sorlut</b>	cad. € 7,00
<b>Ostriche special marconil</b>	cad. € 7,00
<b>Dagustazione di ostriche (5)</b>	€ 32,00
<b>Grand plateau di mare</b>	€ 38,00
<b>Tartare di madame bianca</b> (fassona piemontese) Con colatura di zola dolce, capperi disidratati e perlage di evo	€ 16,00
<b>Carpaccio di manzo</b> con crudite di verdure, riduzione di aceto balsamico e coulis di lamponi	€ 14,00
<b>Caviale</b>	
<b>Caviale baikal</b>	10 gr. € 25,00 30 gr. € 50,00
<b>Caviale kaluga amur</b>	10 gr. € 40,00

## ♥ ANTIPASTI

<b>Focaccia di mais antico corvino</b> burro demi sel, acciughe del cantabrico e verdura croccante	€ 15,00
<b>Polpette di merluzzo</b> spuma di piselli e cipolla pickled	€ 16,00
<b>Gazpacho canasta</b> croccante di crudo e ostrica poché	€ 13,00
<b>Vongole alla marinara e pane tostato</b>	€ 15,00
<b>Salmone marinato</b> songino, ananas e ravanelli	€ 14,00
<b>Uovo in camicia</b> cremoso di formaggio di fossa, caviale di tartufo nero, olio al coriandolo e cipolla di tropea sott'aceto	€ 13,00
<b>Crudo san daniele dop e bufala</b>	€ 18,00
<b>La nostra catalana</b>	
<b>Catalana di astice</b>	S.Q.M.

## ◆ PRIMI

<b>Mezzi paccheri di gragnano</b> vellutata di melanzane grigliate, gambero rosso di mazzara in doppia consistenza, estratto di basilico, ricotta vaccina e pinoli	€ 19,00
<b>Tagliatelle al ragu di mare</b>	€ 16,00
<b>Spaghetti di gragnano igp alla carbonara di mare</b>	€ 19,00
<b>Linguine olio all'aglio, peperoncino e crema di frutti di mare</b>	€ 17,00
<b>Tagliolino allo scoglio</b>	€ 18,00
<b>Risotto "carnaroli riserva san massimo"</b> crema di asparagi, frutti di mare, polpa di riccio, emulsione di aglio nero e tartare di ricciola	min 2 p. € 17,00
<b>Tagliatella al ragu di carne</b>	€ 14,00
<b>Pasta al pomodoro e basilico</b>	€ 12,00

## ♣ SECONDI

<b>Polpo alla piastra</b> passata di carote allo zenzero e carpaccio di asparagi	€ 19,00
<b>Trancio di ricciola</b> zucchine grigliate e salsa tzatziki	€ 26,00
<b>Baccalà pil pil</b> la sua emulsione, pimenton affumicato e misto di verdure	€ 20,00
<b>Tagliata di tonno</b> verdure di stagione	€ 19,00
<b>Controfiletto di black angus</b> patate al forno	€ 23,00
<b>Cotoletta di nodino di vitello</b> patate fritte	€ 20,00
<b>Pancia di maialino da latte</b> quenelle di patata americana, salicornia e indivia saltata	€ 20,00

## ♥ LA NOSTRA GRIGLIA

<b>Spiedini di calamari e gamberi</b>	cad. € 5,00
<b>Grigliata mista del pescato del giorno</b>	€ 29,00
<b>Dai pascoli del mondo</b>	
<b>Aberdeen angus scozia</b>	costata € 7,00 fiorentina € 8,00
<b>Vacca finlandese</b>	costata € 8,00 fiorentina € 9,00
<b>Scottona bavarese</b>	costata € 7,50 fiorentina € 8,50
<b>Short ribs</b>	2 coste € 45,00
<b>Black angus america</b>	4 coste € 75,00

## ♥ INSALATE

<b>La nostra nizzarda</b>	€ 16,00
<b>Insalata canasta</b> insalata gentile, scampi crudi, bottarga di muggine trikalinos, caviale di pesce e olio agli agrumi	€ 17,00

## ◆ CONTORNI

<b>Contorno di stagione</b>	€ 7,00
<b>Patate al forno</b>	€ 7,00
<b>Patate fritte</b>	€ 7,00
<b>Insalata verde</b>	€ 6,00

## ♣ DOLCI

<b>Semifreddo al pistacchio</b> finta terra di nutella, ananas cbt	€ 9,00
<b>Spuma di mascarpone</b> in barchetta di cioccolato fondente e cialda al lampone	€ 8,00
<b>Cheesecake ai frutti di bosco</b> mousse al formaggio fresco, yogurt greco croumble di cioccolato bianco	€ 8,00
<b>Pera stellata</b> cotta a bassa temperatura con anice stellato, croumble agrumato, mousse di cioccolato bianco e polvere di lampone	€ 8,00