

I NOSTRI CRUDI

Tartare di tonno 19
gel di mango e julienne di pera

Tartare di ombrina 18
arancia in doppia consistenza e caviale baikal

Carpaccio di tonno 17

**Carpaccio di salmone selvatico
pescato all'amo** 19
perle di wasabi

Ostriche special
Daniel Sorlut cad 6
1 ostrica

Mini plateau di ostriche 27
5 ostriche

Grand Plateau di mare 40

Tartare di Madame bianca 18
*Fassona Piemontese, perle di tartufo nero
e maionese al capperi*

Caviale Baikal gr. 10 26

ANTIPASTI

Insalata tiepida di mare 16

sedano, carote e barbabietola

Insalatina di arringa leggermente affumicata e marinata 17

*su finta terra di pane al nero di seppia,
pomodoro, cipolla, cetrioli, origano e olive*

Bufala e acciughe del Cantabrico 23

insalata di puntarelle

Vongole alla marinara 15

pane tostato

Cozze alla Tarantina 15

pane tostato

Polpette di pesce 16

crema di zucca e composta di cipolla

Seppia con piselli 16

crostini di pane

Tuorlo d'uovo impanato e fritto 13

*immerso in vellutata di patate,
provola affumicata e funghi*

Tagliere di salumi, formaggi e spicchi di piadina romagnola 23

*Prosciutto di Parma DOP, lardo di Colonnata,
pancetta arrotolata "Podere Cadassa",
spalla cotta grigliata, toma Piemontese DOP,
Parmigiano Reggiano 36 mesi DOP*

PRIMI

Spaghetti alle vongole 16

Linguine cacio pepe e scampi crudi 18
scampi crudi e olio alla menta

Passatello al sugo di scorfano 20
*passatelli fatti a mano, datterino giallo
ed estratto di salvia*

**Il nostro Risotto alla Marinara
con crudo di gamberi rossi** *min 2 pax* 20
*“Carnaroli riserva San Massimo”,
cozze e vongole sgusciate, tonno rosso,
plancton marino, crudo di gamberi rossi e la sua bisque*

Tagliolino allo scoglio 19
tagliolino fatto a mano

Mezzi paccheri all’Astice *s.q.m.*
1/2 astice

Spaghetti alla carbonara di mare 19
senza uovo

Pappardella al ragù di Cinghiale 21
*ragù di cinghiale battuto a coltello,
provolone del monaco grattugiato e noci*

Strozzapreti con salsiccia 15
cime di rapa e stracciatella

Pasta fresca al Ragu o pomodoro 13

*La nostra pasta secca è di Gragnano IGP “Pastificio Gentile”
La pasta fresca è fatta a mano dal Pastificio “Puro Grano”*

SECONDI

Trancio di salmone Special della Tasmania 23
*broccolo romanesco in doppia consistenza e porro fritto,
salmone selezionato da "Longino & Cardenal"*

Tagliata di tonno 22
crema di carciofi e puntarelle

Polpo saltato 22
*cous-cous con feta greca, verza in agrodolce,
zucca e salsa verde*

Galletto Vallespluga 21
patate al forno e salsa tzatziki

Spiedini di maialino Iberico 23
salsa di mela alla senape e patate al forno

Cotoletta alla Milanese di vitello con osso 24
patate fritte

LA NOSTRA GRIGLIA

Grigliata mista di pesce 29

Spiedini

calamari cad. 6

gamberi cad. 6

Picanha di Black Angus 24
(Uruguay)

Controfiletto di Black Angus 22

CARNI FROLLATE

Scottona Bavarese

Fiorentina all'etto 9

Costata all'etto 8

Choco Finlandia

Fiorentina all'etto 10

Costata all'etto 9

Tutti i tagli alla griglia vengono accompagnati da patate al forno

CONTORNI

Verdure di stagione 7

Patate al forno 7

Patate Fritte 7

Insalata mista 6

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

www.canastariccione.com

PIZZA GOURMÈT

La fan tutti

17

*Mortadella Bologna IGP, stracciatella di Agerola
“Agricola Gentile” e granella di pistacchio*

La squisita

19

*Tartare di Fassona Piemontese, salsa tzatziki
e perlage di tartufo nero*

La crudo di Parma Dop

21

*stracciatella di Agerola “Agricola Gentile”
e verdure croccanti*

La tonno crudo

19

*tartare di tonno, stracciatella di Agerola
“Agricola Gentile” e pepe al limone*

Tutte le nostre gourmet possono essere farcite all'interno

*La ricerca della qualità è, e sempre sarà, una nostra priorità.
La soddisfazione del cliente è il nostro obiettivo.
Coperto € 4*

PIZZA CLASSICA

Marinara

pomodoro, aglio e origano

7

Margherita

pomodoro, mozzarella fior di latte

8

La Genovese

*pesto alla genovese, mozzarella fior di latte
pomodorini e ricotta*

12

Napoli

*pomodoro, mozzarella fior di latte,
acciughe, capperi e origano*

10

Zuccosa

crema di zucca, salsiccia e provolone del monaco

14

Crudo

*pomodoro, mozzarella fior di latte,
crudo di Parma DOP*

13

Tonno e cipolla

*pomodoro, mozzarella fior di latte,
tonno e cipolla*

11



RISTORANTE_CANASTA_RICCIONE

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

www.canastariccione.com

DOLCI

Spuma di mascarpone 8

barchetta di cioccolato fondente e

foglia di quercia al lampone

Cheesecake 9

purea di lampone e granella di pistacchi

Mousse di cioccolato bianco 9

crema di caco, mandorle tostate e limone candito

Torta di zucca e arance 10

su letto di cioccolato caldo fondente,

crema pasticciera allo yuzu e polvere di frutti di bosco

Allergeni

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

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 chiedere 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 ortofruticoli 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