

Crudit 

Tartare di tonno

cavolfiore alla curcuma in doppia consistenza

16

Tartare di ombrina

crema di pompelmo rosa e caviale baikal

18

Carpaccio di tonno

15

Carpaccio di ombrina

17

Ostriche Daniel Sorlut

6 *Cadauna*

Mini plateau di ostriche

26 *n.5*

Grand Plateau di mare

35

Tartare di Madame bianca

*(Fassona Piemontese)
maionese allo zenzero e polvere
di tartufo bianco*

17

Cavaile Baikal gr. 10

25

Antipasti

Insalata tiepida di mare

carote sedano e barbabietola

16

Vongole alla marinara

e pane tostato

16

Vitello Tonnato

*spuma di salsa di verdure tonnata, frutti del capperò
e spolverata di tuorlo d'uovo disidratato*

18

Cozze alla Tarantina

15

Focaccia di mais antico corvino

burro demi sel, acciughe del cantabrico e verdura croccante

16

Polpette di merluzzo

*crema di zucca, peperone del piquillo arrosto
e cialda di parmigiano*

16

Panzanella

pane, olive taggiasche, julienne di cipolla sottaceto, pomodorini,
bresaola di Picanha fatta da noi e salsa tzatziki

16

Uovo in camicia

*cremoso di formaggio di Fossa, caviale di tartufo nero,
olio al coriandolo e cipolla di Tropea sotto aceto*

15

Prosciutto crudo Parmigiano e spicchi di piada

*crudo di Parma DOP, parmigiano Reggiano 36 mesi DOP,
pera e spicchi di piada Romagnola*

20

Primi

Linguine cacio pepe e vongole

sgusciate e olio alla menta

18

Tagliolino allo scoglio

18

Il Nostro Risotto alla Marinara

“Carnaroli Riserva San Massimo, crema di barbabietola, clorofilla di basilico, cozze e vongole sgusciate, crudo di scampi e ricciola

21

Mezzi paccheri all’Astice

*paccheri di Gragnano IGP pastificio Gentile
(1/2 astice)*

S.Q.M

Spaghetti alla carbonare di mare

spaghetti di Gragnano IGP pastificio Gentile (senza uovo)

19

Tagliatelle al Ragù di mare

16

Gnocchi e fave

fave, guancialetta croccante e stracciatella

17

Tagliatella al ragù di carne

macinato di prima scelta

15

Spaghettoni al pomodoro

*Spaghettoni di Gragnano IGP pastificio Gentile
al pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP*

14

Secondi

Tagliata di tonno
verdure di stagione

20

Trancio di ombrina
salsa tzatziki e carciofi saltati

24

Polpo saltato
insalata di finocchi, arance, pinoli e patè di olive

22

Pluma di maiale Iberico
salsa di mela, senape e bieta colorata saltata

27

Controfiletto di Black Angus
patate al forno

23

Cotoletta di vitello (con osso)
patate fritte

22

La Griglia

Grigliata mista

del pescato del giorno

26

Spiedini di calamari e gamberi

5

Picanha di Black Angus

(Uruguay)

24

Short Ribs (coste di manzo)

Black Angus America

1 coste 29

2 coste 50

Tutti i tagli alla griglia vengono accompagnati dalle verdure di stagione

Carni Frollate

Vacca Finlandese

Costata all'etto

8,5

Fiorentina all'etto

9

Scottona Bavarese

Costata all'etto

8

Fiorentina all'etto

8,5

Contorni

Verdure di stagione

7

Patate al forno

7

Patate fritte

7

Insalata mista

6

Pizze Gourmèt

New entry

*pesto di fave, stracciatella di Agerola "Agricola Gentile",
acciughe del Cantabrico e barbabietola rossa*

17

Mora

*Crudo di Parma DOP, stracciatella di Agerola "Agricola Gentile"
e verdure croccanti*

16

La Picanha

bresaola di picanha, crauto viola fermentato, crema e semi di zucca

20

La facciamo solo noi

*vitello, salsa di verdure tonnata, frutti del capperò,
spolverata di tuorlo d'uovo disidratato*

19

La fan tutti

*stracciatella di Agerola "Agricola Gentile", mortadella Bologna IGP
e granella di pistacchio*

16

Squisita

tartare di Fassona Piemontese, salsa tzatziki e perlage di tartufo nero

18

Tuna

Tartare di tonno, stracciatella di Agerola "Agricola Gentile" e pepe al limone

18

*La ricerca della qualità è e sarà sempre una nostra priorità.
Proprio per offrire il meglio ai nostri clienti, effettuiamo una ricerca costante
di materie prime di alto livello, a partire dalle nostre farine ricavate da
grani antichi, macinate a pietra, al nostro lievito madre da noi prodotto.*

*Tutto ciò conferisce alle nostre pizze una crosta croccante
ed un interno soffice.*

*Chiaramente la qualità è sempre primaria anche nella scelta degli
altri prodotti con cui vengono preparati i vari piatti del menu,
quali carne e pesce e contorni.*

La soddisfazione del cliente è il nostro obiettivo

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

www.canastariccione.com

Pizze Classiche

Margherita

pomodoro, mozzarella fior di latte di Agerola "Agricola Gentile"

8

Marinara

pomodoro, aglio e origano

7

Napoli

*pomodoro, mozzarella fior di latte di Agerola "Agricola Gentile",
acciughe e origano*

10

Canasta

*mozzarella fior di latte, crudo di Parma DOP, scaglie di grana
e perle di aceto balsamico*

14

Dolci

Spuma di mascarpone

barchetta di cioccolato fondente e foglia di quercia al lampone

9

Pera stellata

*cotta a bassa temperatura, con anice stellato, croumble agrumato
mousse di cioccolato bianco e coulisse di fragola*

8

Panna cotta

estratto di pompelmo rosa, croccante di noci Pecan

8

Cheesecake

purea di lampone e granella di pistacchi

9

Allergeni

1. cereali
2. crostacei
3. uova
4. pesce
5. arachidi
6. soia
7. latte

8. frutta a guscio
9. sedano
10. senape
11. semi di sesamo
12. anidride solforosa e solfiti
13. lupini
14. molluschi

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