



CANASTA

RICCIONE

MENU

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

♥ CRUDITÈ

Tartare di tonno in salsa di bufala, gel di sedano e polvere di olive

Tartare di ricciola con salsa al mango, melograno e creme fraiche

Carpaccio di gamberi* con tartufo nero, burrata e mela verde

Plateaux di ostriche "Fine de clair" N.3

Grand plateaux crudo di mare*

♥ ANTIPASTI di mare freddi

Sardoncini marinati

Sgombro cetrioli, arancia, cipolla marinata e radicchio verde

Tataki di tonno, giardiniera di verdure e salsa alla senape

Salmone coda nera pan brioche, salsa panna fresca, senape e aneto

di mare caldi

Vongole alla marinara

Seppie con piselli e crostone di pane

Polpette di baccalà* crema di peperoni, cipolla arrostita e cialda di patate al nero di seppia

Zuppetta di porcini capesante e porro fritto

di carne

Tagliere di salumi e formaggi del nostro territorio

Uovo cotto a bassa temperatura spinaci, crema di patate e tartufo

Tartare di Fassona Piemontese tartufo nero, nocciole e mayo tartufata

♣ PRIMI di pesce

Gnocchi pomodoro, vongole e cime di rapa

Spaghetti felicetti alla carbonara di mare con emulsione di acqua di frutti di mare senza uovo

Tagliolini allo scoglio*

Linguine aglio olio e peperoncino polpa di ricci di mare

di carne

Tagliatelle all'uovo al ragù di costine

Gnocchi con salsiccia, straciatella, pomodorini e rosmarino

Cappelletti in brodo di cappone

◆ SECONDI di pesce

Ricciola in crosta di pistacchi sedano rapa, cipollotto e fagioli borlotti

Polpo alla griglia barbabietole, salsa di mandorle e cicoria

Rombo scottato crema di carciofi e carciofi fritti

Pescato del giorno alla griglia

Spiedino di calamari*

Spiedino di gamberi*

Spiedino di sardoncini

di carne

Cotoletta di nodino di vitello

Pancia di maialino croccante con giardiniera di verdure

Guancia di vitellone brasata bietole e cipolle borretane

Tagliata di Fassona Piemontese al pepe nero e rosmarino

Filetto di Fassona Piemontese alla griglia

*L'alimento potrebbe essere congelato.

♣️ CONTORNI

Contorno di stagione

Insalata mista

Patate al rosmarino

Patate fritte

♥️ POKE

Poke di salmone con riso rosso, edamame, avocado, cavolo bianco, cavolo rosso, carote, cetrioli, ravanelli, germogli di barbabietola e semi misti

Poke di tonno farro, peperoncino fresco, sedano, ravanelli, mango, avocado, semi di papavero e alghe secche

⚙️ PIZZE

gourmet

Mora prosciutto crudo D.O.P., burrata, pesto di rucola e noci

Vegetariana radicchio trevigiano, scaglie di grana, pomodoro soleggiato

Alta quota insalata di cavolo cappuccio, semi di finocchio, mozzarella fiordilatte e prosciutto cotto

La Fantutti burrata, mortadella e granella di pistacchio

Squisita battuta di manzo, valeriana, crema di formaggio di fossa e tartufo

Fiorita puntarelle, burrata e acciughe del cantabrico

Norvegia salmone codanera, crema di squacquerone, erba cipollina

classiche

Margherita

Napoli

Bufala pomodoro, bufala e basilico

4 Stagioni

Diavola

Salsiccia e friarielli salsiccia di mora

Canasta pomodoro, burrata, pendolino giallo e basilico

Appetitosa pomodoro, pancetta, ricotta, spinaci e parmigiano

◆ DOLCI

Sorbetto caffè o limone

Mascarpone della casa

Cheesecake di frutti di bosco

Bavarese ai tre cioccolati

Nostro profiterol crema pasticciera, colata di cioccolato fondente e nocciole

♠ BIRRA ALLA SPINA

Stella Artois

♥ BIRRE

Menabrea bionda

Menabrea ambrata

Menabrea strong

Konig ludwig weissbier

⋮ SOFT DRINK

Acqua naturale/gassata

Crodino

Campari Soda

San Bitter

Coca Cola

Coca Cola Zero

Lemon Soda

Sprite

Fanta

Red Bull

The limone

The pesca

Succhi di frutta

◆ CAFFETERIA

Caffè Miscela Masini

Caffè Decaffeinato

Caffè Corretto

Cappuccino

The - Camomilla

Italian Coffee Sambuca, Panna

Irish Coffee Whisky Jameson, Panna

Coperto

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