

OSTERIA

di Riccione Piadina

MENÙ



*Questa Osteria è una dichiarazione d'Amore
alla cucina, alla Piadina e alla Romagna*

Gusta la CUCINA GOURMET
dello Chef TOMAS MORAZZINI



- Coperto serale 3 € -



La nostra selezione di Piadine

Tutti i nostri Piatti che trovate nel menù possono essere abbinati con la nostra selezione di piadine. Scegli la tua Riccione Piadina preferita.

Riccione Piadina IGP alla Riminese
la Classica sottile più amata dagli Italiani

Riccione Piadina IGP la Spessa
golosa, alta e gustosa

 **Riccione Piadina olio Evo**
la Classica sottile con Olio Extravergine d'Oliva

 **Riccione Piadina integrale Bio**
nuova ricetta ancora più morbida

Riccione Piadina IGP olio Evo Bio 
rustica e gustosa, con farina 1 non raffinata

Riccione Piadina al kamut Bio 
zero sale, zero lievito, zero grassi

Riccione Piadina la Fornarina
arricchita con rosmarino e sale grosso

Riccione Piadina la Sfogliata
novità: morbida che scrocchia

Tutti i prodotti sono stati scelti sapientemente dal nostro Chef tra le eccellenze dei produttori locali, valorizzando quelli a Km0 e biologici, perfetti per sposarsi con la qualità delle nostre Piadine.



Piadina Experience

in base alle disponibilità del mercato

La degustazione è composta da:

**3 piatti dello Chef accompagnati
dalla selezione delle nostre Piadine**

2 assaggi di Piadine Gourmet farcite

- 20 € a persona (min 2 persone) -



Piadine Classiche Romagnole

Prosciutto crudo

dell'Azienda Agricola del Genga

- 6€ -

Salame Finocchiona

- 6€ -

Rucola e squacquerone

di Romagna

- 6€ -

Mortadella IGP

"La favola" di Palmieri

- 6€ -

Prosciutto cotto

di alta qualità

- 6€ -

Capocollo di maiale

fatto in casa

- 6€ -

*1€ in più per ogni ingrediente aggiunto

Piadine Speciali

Camporella

La Piadina IGP con Salsiccia di suino Marca cotta al carbone e rosole di campo

- 9€ -

Riccione

La Fornarina con sardoncini spinati al pane profumato, misticanza e cipolla caramellata

- 12€ -

Sapor di passatello

La Sfogliata con parmigiano, limone, noce moscata, ragù bianco di salsiccia, rucola

- 12€ -

Tuna fish

La Sfogliata con carpaccio di tonno, stracciatella, misticanza alla senape e datterini

- 13€ -



Piatti dello Chef

serviti con la tua Riccione Piadina preferita

Ricciola e scarola*

Ricciola marinata alla soia e cotta al carbone,
scarola saltata in padella e olive taggiasche

- 16 € -

Calamari e tartufo

Calamari nostrani al pane profumato,
Tartufo nero estivo e limone

- 16 € -

Polpette al sugo

Polpette di vitello rosa con sugo di pomodoro
e cicoria ripassata con olio EVO all'aglio

- 12 € -

Costine di maiale

laccate con salsa Barbecue fatta in casa

- 14 € -

Pokè di pesce

riso nero, pesce marinato alla ponzu, avocado,
cavolo cappuccio, edamame, carote in agrodolce

- 12 € -

Pokè di pollo

cous cous tiepido, pollo laccato alla soia, avocado, edamame,
rape rosse e carote in agrodolce

- 10 € -

Cassoni Riccione Piadina

Pomodoro e mozzarella

- 6 € -

Erbe e mozzarella

- 6,5 € -

Prosciutto cotto e mozzarella

- 6,5 € -

Allergeni - Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.
Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.
Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

I piatti contrassegnati con * sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine



Dolci dello Chef

Tiramisù

crema al mascarpone, pasta margherita fatta in casa
e caffè espresso

- 4 € -

Zuppa inglese

crema pasticcera al cioccolato fondente al 72%,
crema pasticcera profumata al limone,
pasta margherita fatta in casa e alchermes

- 4 € -

Torta al cioccolato

- 3 € -

Crostata dello Chef

con pasta frolla fatta in casa e confetture
della Fattoria del Borgo di Montefabbri

- 3 € -

Piadina con crema e amarene

- 4 € -

Piadina con Nutella

- 3 € -



Bollicine

Champagne 1er cru Louis Roederer

Brut
- 75 € -

Champagne Jack Legras

Blanc de Blanc
- 60 € -

"Cuveè Prestige" Ca' del Bosco

Franciacorta Brut
- 40 € -

"Maximum" Ferrari

Brut Blanc de Blanc (Trentino)
- 35 € -

Podere Vecciano d'Argento

Brut millesimato (Coriano - RN)

🍷 5 € - 🍷 20 €

Pievalta

Perlugo Metodo Classico (Marche)

- 20 € -

"Spago" Cantina Soc. Sorbara

Lambrusco di Sorbara (Modena)
- 14 € -

Vini Bianchi

"Borgo Casale" Vigne dei Boschi

Sauvignon (Solarolo - RA)
- 25 € -

"Erretre" Cantina Delle Selve

Sauvignon (Rimini)
- 20 € -

Franco Galli

Biancame (San Giovanni in Marignano - RN)
- 12 € -

Bulli

Sampagnino (Piacenza)
- 18 € -

"Riflessi" Podere Vecciano

Chardonnay frizzante (Coriano - RN)
🍷 4 € - 🍷 14 €

Monticino Rosso

Albana secca (Imola)
- 15 € -

Roberto Ferrari

Chardonnay (Trentino)
- 22 € -

Petruskellerei

Gewurztraminer (Trentino)
- 24 € -

"Capotesta" Cascina Maddalena

Lugana (Veneto)
- 18 € -

"Vigna Runc" Il Carpino

Friulano (Friuli)
- 18 € -

Jesi Andrea Felici

Verdicchio (Marche)
- 22 € -

"Artemisia" Tenuta Spinelli

Pecorino (Abruzzo)
- 20 € -

Trebbiano d'Abruzzo

Cirelli (Abruzzo)
- 18 € -

Radici vive

Falanghina (Campania)
- 18 € -

Vigna della cava

Rosato FLO' (Offagna - AN)
- 18 € -



Vini Rossi

“Maramia” Tenuta Mara

Sangiovese Rubicone (San Clemente - RN)

- 42 € -

“Totma” Tenuta Mara”

Pinot nero (San Clemente - RN)

- 25 € -

Franco Galli

Sangiovese (San Giovanni in Marignano - RN)

- 12 € -

“Poggio tura” Vigne dei boschi

Sangiovese (Ravenna)

- 35 € -

“Atto II” Il Teatro

Sangiovese (Brisighella)

- 20 € -

Antonio Camillo 1 Litro

Tutti i giorni rosso - Sangiovese IGT (Toscana)

- 12 € -

Lucchetti Mario

Lacrima di Morro d'Alba (Marche)

- 19 € -

“Piana dei Fichi” Baricchi

Dolcetto d'Alba (Piemonte)

28 €

Benanti

Etna rosso (Sicilia)

- 26 € -



Bar

Acqua naturale / frizzante

500 cl (in Pet) - 2 €

750 cl (in vetro) - 3 €

Bibite 33cl

Cola, Fanta, Chinotto (in vetro)

- 3 € -

Succhi 20cl

Pesca - Pera - Ananas - Arancio

- 2,5 € -

Caffè

al banco 1,3 € - al tavolo 1,5 €

Ginseng

- 1,5 € -

Cappuccino

- 2 € -

Caffè deca

- 1,5 € -

Orzo

- 1,5 € -

Amari e Digestivi

Montenegro - Amaro del capo - Jefferson - Roger

- 3 € -

Distillati

Grappa Sarpa Poli bianca

Grappa Sarpa Poli barricata

- 5 € -

Aperitivo

Spritz Aperol / Spritz Campari

- 6 € -

Spritz Hugo

Prosecco, succo di fiori di sambuco,
soda, menta, mela

- 6 € -

Il vero Spritz veneto

Select o Cynar, Prosecco, soda, oliva

- 7 € -

Garibaldi

bitter, succo di arancia

- 6 € -

Negroni

Bitter, Vermouth, Gin

- 8 € -

Negroni bianco

Bitter bianco, Vermouth bianco, Gin

- 8 € -

Negroni malfy (pompelmo)

Bitter bianco, Vermouth bianco, Gin Malfy

- 8 € -

Americano

Bitter, Vermouth, Soda

- 8 € -



Birre alla spina

Kronen Forst

(lager)

Piccola 20 cl - 4 €

Media 40 cl - 6 €

Caraffa 1 Litro - 12 €

Felsenkeller

(keller non filtrata)

Piccola 30 cl - 5 €

Caraffa 1 Litro - 15 €

Weihenstephaner

(Weiss)

Piccola 30 cl - 4 €

Media 50 cl - 6 €

Caraffa 1 Litro - 12 €



Long drink & cocktail

London mule

Ginger beer, lime, Gin

- 8€ -

Moscow mule

Ginger beer, lime, Vodka

- 8€ -

Kraken & Stormy

Ginger beer, lime, Kraken Rum

- 8€ -

Cuba libre

Rum, lime, Coca Cola

- 8€ -

God mother

Vodka, amaretto Disaronno

- 8€ -

God father

Whiskey, amaretto Disaronno

- 8€ -

Vodka Sour

Vodka, Sweet & Sour

- 7€ -

Wiskey Sour

Whiskey, Sweet & Sour

- 8€ -

Mojito

lime, zucchero di canna,

menta, Rum

- 8€ -

Mojito liquerizia

lime, zucchero, menta,

liquore liquerizia, soda

- 8€ -

Vodka Lemon / Vodka Tonic

- 7€ -

Lemmy

Whiskey, Coca Cola

- 8€ -



Gin Tonic

Tanqueray & Tonic

- 7€ -

Malfy & Tonic

al pompelmo

- 10€ -

Marconi 42 & Tonic

- 10€ -

Berry Bros & Rudd Tonic

- 9€ -

Analcolici

Analcolico alla frutta

gusto del giorno

- 7€ -

Virgin Mojito

lime, zucchero di canna,

menta, lemon soda

- 6€ -

Virgin Caipiroska al lime

lime, zucchero di canna, lemon soda

- 6€ -

