

Uliassi Lab 2018

Scampo crudo e spremuta di testa di scampo

Pancotto, mandorle e ricci ghiacciati dell'amico Roberto Petza

Benvenuti al mare

Sogliola alla maître d'hotel

Il mare dentro

Acqua di insalata, pane e lumache

Mezze maniche au beurre blanc, triglie e fegato di triglie

Mare o Selva

Predessert

Dessert

150.00

Bevande escluse

Easy Lab

(6 corse scelte da Mauro)

125.00

Bevande escluse

I menù degustazione per la loro complessità di preparazione
si intendono possibilmente per tutto il tavolo

I Classici

Tagliatella di seppia con pesto di alga nori

Triglia croccante, zuppa di prezzemolo e colatura di alici

Il Rimini fest

Ricciola alla puttanesca

Seppie giovani sporche arrostiti ed erbe

Spaghetti affumicati alle vongole e datterini grigliati

Cappelletti "alla moda di zia Elena"

Rana in potacchio alla moda dei contadini di Senigallia

Predessert

Dessert

150.00

Bevande escluse

Easy Classico

(6 corse scelte da Mauro)

125.00

Bevande escluse

I menù degustazione per la loro complessità di preparazione
si intendono possibilmente per tutto il tavolo

La Caccia

Tartare di lepre, ricci di mare ed olio di ginepro

Grouse, cipollotti, murici e olive

Royale di germano

Fondente di patate con anatroccolo

Ravioli con finanziaria di selvaggina burro e salvia

Pernice Rossa alla marchigiana

Predessert

Dessert

150.00

Bevande escluse

I menù degustazione per la loro complessità di preparazione
si intendono possibilmente per tutto il tavolo

ALLA CARTA

ANTIPASTI

Acqua di insalata, pane, rane e lumache	30.00
Bollito di mare ed orecchio di maiale	30.00
Sogliola alla Maître d'Hotel	30.00
Il Rimini fest	30.00
Fondente di patate con mazzancolle e tartufo nero	30.00

PASTE

Spaghetti affumicati alle vongole e datterini arrostiti	30.00
Mezzi rigatoni, trippe di baccalà, cacio di fossa e pepe	30.00
Ciabattoni "mare da bora", alghe, ostriche e caviale di coregone	30.00
I Cappelletti "alla moda di zia Elena"	30.00
Fusilli, pistacchi di Bronte, rosmarino e bottarga di muggine	30.00

PESCE

Rana pescatrice in potacchio alla moda dei contadini di Senigallia	38.00
Spigola bollita, salsa di vino bianco, cardoncelli e verdure	38.00
Rombo alla plancha, salsa bruciata, purea di crispigni e calamaretti	38.00

CARNE

Oca laccata alla ciliegia, fegato grasso, ananas, lime e menta	38.00
Pernice Rossa alla marchigiana	38.00
Royale di germano	38.00

I collezionisti di menù possono sostenere l'attività della Fondazione Paladini per la Ricerca e la Cura delle Malattie Neuromuscolari acquistando un "menù bonsai" con un contributo di 10.00 €

Gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D punto 3.

Il pesce usato è pescato nell'Adriatico o nel Mediterraneo.
I ricci di mare sono selezionati per noi da Roberto Petza

Si avvisa la gentile clientela che nei prodotti e nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg.CE 1169/2051

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro e kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
 3. Uova e prodotti a base di uova
 4. Pesce e prodotti a base di pesce
 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
 6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiu, pecan, brasile, pistacchi e noci macadamia)
 9. Sedano e prodotti a base di sedano
 10. Senape e prodotti a base di senape
 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
 13. Lupini e prodotti a base di lupini
 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

Se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. :
Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Vi ricordiamo di ridurre al minimo la suoneria dei telefoni cellulari
Vi ricordiamo inoltre che non è consentito fumare
all'interno del ristorante e sul terrazzo

COPERTO € 5.00

La memoria del gusto e la nostra *Adriaticità*

La percezione della terra, unita a quella del mare, marca profondamente la nostra cultura. La cosiddetta “cucina mare monti”, non è un’invenzione di un cuoco fantasioso, ma un fil rouge che lega l’abitante della costa nel ricordo di quando era al tempo stesso contadino e pescatore.

Ed è a questo quadro, di cui siamo spettatori quotidiani, che abbiamo bisogno di agganciarci per esplorare l’inesplorato.

Il recupero della memoria riveste una grande importanza nell’apprezzamento di nuovi sapori, perché è il ricordo a rendere il piatto anche “memorabile” e non semplice “esperienza”.

Il nostro obiettivo è far riemergere, attraverso le nostre intuizioni, cibi e storie dimenticati, culture ed esperienze lontane, che raccontano la vita degli uomini ed emozionano il palato.