



ANTIPASTI FREDDI DI PESCE

Degustazione di antipasti misti freddi (A 2-4-9-12-14)	€ 16,00
Mazzancolle alla Catalana con cipolla di Tropea e pomodoro fresco (A 2-4-12)	€ 16,00
Sardoncini marinati all'aceto bianco su letto di rucola (A 4-12)	€ 12,00
Canocchie al vapore (in stagione) (A 2-9-12)	€ 16,00
Salmone marinato affumicato al pepe rosa (A 4-12)	€ 13,00
Filetti di sogliole con julienne di verdure crude al limone (A 4-12)	€ 18,00

ANTIPASTI CALDI DI PESCE

Guazzetto di crostacei e molluschi con pendolini e pane bruscato (A 2-4-12-14)	€ 18,00
Sauté di cozze e vongole nostrane alla marinara (A 2-12-14)	€ 12,00
Gratinati misti di pesce (A 1-4-12-14)	€ 16,00
Degustazione di antipasti caldi (A 1-2-4-12-14)	€ 18,00

ANTIPASTI DI CARNE

Prosciutto crudo e melone	€ 12,00
---------------------------	---------

(A) Piatti che contengono tracce d'allergeni: 1 Cereali, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Semi di soia, 7 Latticini, 8 Anacardi, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Semi di sesamo, 12 Solfiti SO2, 13 Lupino, 14 Molluschi.

PRIMI PIATTI DI PESCE

Risotto alla marinara (min. 2 persone) (A 1-2-4-12-14)	€ 12,00
Tagliolini alla Frenk con mazzancolle, zucchine e vongole (A 1-2-3-4-12-14)	€ 12,00
Spaghetti alle vongole nostrane (A 1-12-14)	€ 12,00
Tagliolini allo scoglio (A 1-2-3-4-12-14)	€ 13,00
Paccheri al grillo (A 1-2-3-4-12)	€ 20,00
Gnocchi con gamberetti, zucchine e panna (A 1-2-4-7-12)	€ 12,00
Passatelli con branzino, pendolini e basilico (A 1-3-4-12)	€ 12,00
Strozzapreti con calamari, patate, pendolini, vongole (A 1-2-3-4-12-14)	€ 12,00
Tortelloni con farcia di pesce, gamberi e pendolini (A 1-2-3-4-12-14)	€ 13,00

PRIMI PIATTI DI CARNE

Tagliatelle al ragù (A 1-3-9-12)	€ 8,00
Lasagne al forno (A 1-7-12)	€ 10,00
Spaghetti pomodoro fresco e basilico (A 1-12)	€ 8,00

SECONDI PIATTI DI PESCE

Grigliata mista di pesce secondo il pescato (A 1-2-4-12-14)	€ 22,00
Sardoncini scottadito con radicchio, pendolini ed aceto balsamico (A 2-4-12)	€ 15,00
Pance di calamari alla griglia su letto di rucola (A 2-4)	€ 17,00
Fritto misto di calamari e gamberi con zucchine e carote croccanti (A 1-2-3-9-12-14)	€ 17,00
Fish & Chips (<i>Filettini di merluzzo e patate fritte</i>) (A 1-3-4-12)	€ 15,00
Sogliole alla griglia (A 2-4-12)	€ 16,00
Spiedini di pesce misti alla griglia, 1 calamaro, 2 gamberi (A 2-4-12)	€ 15,00
Sardoncini alla griglia (A 4-12)	€ 10,00
Branzino al sale (A 4)	all'etto € 4,50 Secondo Quantità
Filetto di branzino in crosta di patate (A 2-4-12)	€ 18,00
Branzino o Rombo alla mediterranea (A 2-4-12)	all'etto € 6,00 Secondo Quantità

SECONDI PIATTI DI CARNE

Cotoletta alla milanese con patate fritte (A 1-3-12)	€ 10,00
Paillard ai ferri con patate fritte (A 1-12)	€ 10,00

CONTORNI

Insalata mista	€ 5,00
Pinzimonio di verdure	€ 6,00
Patate o Zucchine dorate (A 1-2-4-12-14)	€ 6,00
Verdure cotte saltate in padella (A 12)	€ 6,00

INSALATONE

Frenk: lattuga, gamberetti, olive, pendolini, capperi, uovo sodo, acciughe, cipolla Tropea (A 1-3-4-12)	€ 12,00
Mare: seppia, polipo, gamberi, lattuga, carote e rapanelli (A 2-4-9-12-14)	€ 12,00
Nizzarda: lattuga, rucola, radicchio, carote, tonno, uovo sodo, olive e mozzarelline (A 3-4-7)	€ 12,00
Caprese: pomodoro fresco, mozz. di bufala, basilico fresco (A 7)	€ 10,00
Sgombro: filetto di sgombro, rucola, cipolla Tropea, pomodori (A 4-12)	€ 12,00

PIADINERIA

Piada liscia (A 1)	€ 1,50
Piada prosciutto crudo (A 1-12)	€ 6,00
Piada al salame (A 1-12)	€ 6,00
Piada prosciutto cotto (A 1-12)	€ 6,00
Piada rucola stracchino (A 1-7-12)	€ 6,00
Piada pomodoro e mozzarella (A 1-7-12)	€ 6,00
Piada prosciutto crudo stracchino e rucola (A 1-7-12)	€ 7,00
Piada sardoncini marinati, rucola, cipolla Tropea (A 1-4-12)	€ 8,00
Ruota (2 piade) sardoncini marinati, rucola e cipolla (A 1-4-12)	€ 13,00
Ruota (2 piade) rucola e stracchino (A 1-7-12)	€ 10,00

(A) Piatti che contengono tracce d'allergeni: 1 Cereali, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Semi di soia, 7 Latticini, 8 Anacardi, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Semi di sesamo, 12 Solfiti SO2, 13 Lupino, 14 Molluschi.

FRUTTA E DESSERT

Cialda al mascarpone (A 1 - 7 - 12)	€ 6,00
Panna cotta ai frutti di bosco e cioccolato (A 7 - 12)	€ 6,00
Semifreddo del momento (A 7 - 12)	€ 6,00
Crema catalana (A 7 - 12)	€ 6,00
Ananas fresco	€ 5,00
Coppa di fragole (in stagione)	€ 5,00
Sorbetto al limone o caffè (A 7 - 12)	€ 3,50
Coppa gelato (A 7 - 12)	€ 5,00
Tartufo nero o bianco (A 7 - 12)	€ 5,00
Macedonia di frutta fresca	€ 5,00

BEVANDE E CAFFÉ

Acqua minerale naturale o frizzante lt. 0,50	€ 2,00
Acqua minerale naturale o frizzante lt. 0,75	€ 3,00
Bibite lattine	€ 3,00
Birra alla spina lt. 0,50	€ 5,00
Birra in bottiglia (Beck's, Corona, Heineken, ceres, ecc.)	€ 5,00
Bicchieri di vino Bottiglia	da € 5,00 a € 7,00
Vino caraffa 1/4	€ 4,00
Vino caraffa 1/2	€ 6,00
Vino caraffa 1 litro	€ 10,00
Caffé espresso o decaffeinato	€ 1,50
Caffé corretto Varnelli o altro	€ 2,00
Amari, digestivi, grappe, Varnelli, Sambuca	€ 4,00
Rhum, whisky, brandy, cognac, wodka	€ 6,00
Riserve	da € 7,00 a € 10,00

SI SEGNALE AI SIG.RI CLIENTI CHE IN QUESTO LOCALE FERMA
L'APPLICAZIONE DEI PREZZI, SI SERVE PESCE FRESCO, PASTA,
CARNI E PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI.

IN MANCANZA DI REPERIBILITÀ SURGELATI O CONGELATI.



Se sei soggetto a allergeni o intolleranze alimentari segnalalo al
nostro personale.

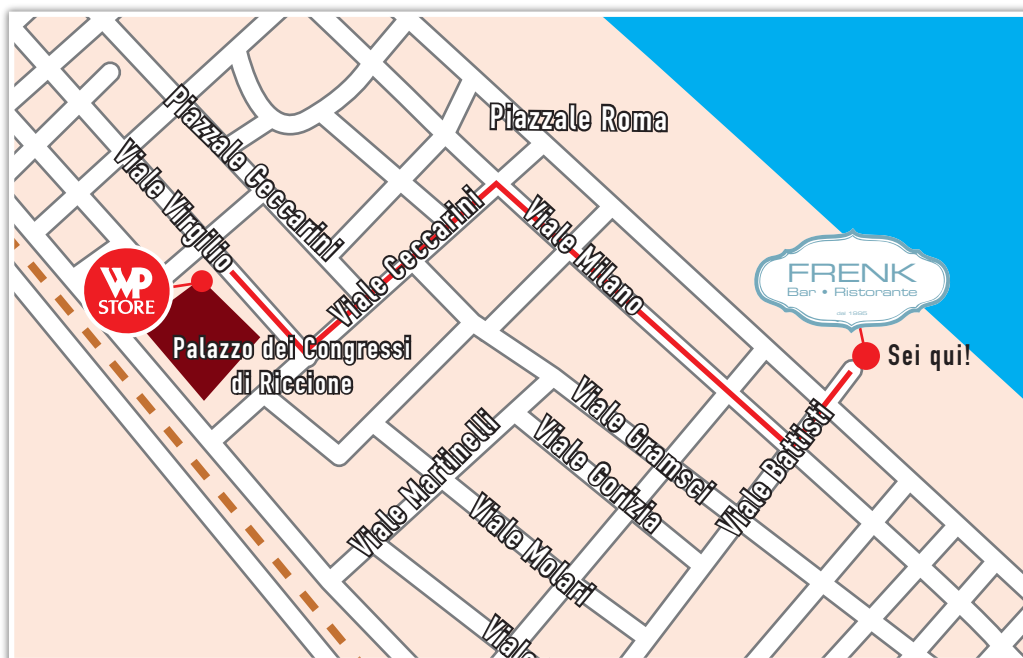
Sappi comunque che i cibi e le bevande somministrati in questo
locale sono prodotti in laboratori e cucine dove si utilizzano e si
servono alimenti contenenti i seguenti allergeni: glutine, crostacei,
uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape,
sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi e che non è possibile
escludere una contaminazione crociata specialmente in presenza
di servizio libero o a buffet.

Coperto € 2,00.

In questo esercizio si servono carne, pesce e ortofrutta freschi e/o
congelati in base alla loro reperibilità sul mercato, sempre di prima qualità.
Le preparazioni a base di pesce crudo e/o marinato sono state sottoposte
ai trattamenti di prevenzione a norma.



RICCIONE



Viale Virgilio, 17

47838 RICCIONE

Tel. 0541/606259

Fax. 0541/475847

riccione@wplavori.com

BOLLICINE ITALIA

Ferrari Perlé <i>Ferrari</i>	€ 30,00
Ferrari Perlé Rosé <i>Ferrari</i>	€ 36,00
Ferrari Perlé Bianco <i>Ferrari</i>	€ 36,00
Ferrari Perlé Nero <i>Ferrari</i>	€ 65,00
Franciacorta D.o.c.g. Cuvée Prestige <i>Cà del Bosco</i>	€ 36,00
Franciacorta D.o.c.g. Cuvée Prestige It. 0,375€ <i>Cà del Bosco</i>	18,00
Franciacorta D.o.c.g. Dosage Zero <i>Cà del Bosco</i>	€ 45,00
Franciacorta D.o.c.g. Satén <i>Cà del Bosco</i>	€ 45,00
Anna Maria Clementi <i>Cà del Bosco</i>	€ 85,00
Franciacorta D.o.c.g. Brut Alma <i>Bellavista</i>	€ 36,00
Franciacorta Brut D.o.c.g. <i>Mirabella</i>	€ 25,00
Franciacorta D.o.c.g. Satén <i>Mirabella</i>	€ 30,00
Surfine D.o.c. Cuvée Brut <i>Foss Marai</i>	€ 18,00
Special Cuvée <i>Bellussi</i>	€ 18,00
Prosecco Valdobbiadene D.o.c.g. Brut <i>Foss Marai</i>	€ 18,00
Prosecco Valdobbiadene D.o.c.g. Brut It. 0,375€ <i>Foss Marai</i>	10,00

Prosecco Valdobbiadene Ross <i>Foss Marai</i>	€ 18,00
Prosecco Treviso D.o.c. Extra Dry <i>Mionetto</i>	€ 16,00
Prosecco Treviso D.o.c. Brut <i>Mionetto</i>	€ 16,00
Pignoletto Modén Brut <i>Cleto Chiarli</i>	€ 16,00
Impero Brut De Pinot Noir <i>Fattoria Mancini</i>	€ 36,00
Pinot Nero Brut <i>Ruinello</i>	€ 16,00

BOLLICINE FRANCIA

Champagne R. De Ruinart	€ 60,00
Champagne Ruinart Blanc De Blancs	€ 80,00
Bollinger Special Cuvée	€ 80,00

VINI BIANCHI

ROMAGNA e TERRITORIO

Roncaglia D.O.C. <i>Fattoria Mancini - Fiorenzuola di Focara</i>	€ 14,00
Impero Blanc de Pinot Noir <i>Fattoria Mancini - Fiorenzuola di Focara</i>	€ 29,00
Alba Reale <i>Roberto Lucarelli - Fiorenzuola di Focara</i>	€ 14,00

EMILIA

Pignoletto Frizzante Colli Bolognesi <i>Gaggioli</i>	€ 14,00
Pignoletto Frizzante Colli Bolognesi <i>Umberto Cesari</i>	€ 14,00

PIEMONTE

Blangé Langhe Arneis D.o.c. € 22,00
Az. Ceretto

LOMBARDIA

Pinot Nero Vinificato Bianco € 16,00
Giorgi

Pinot Nero Vinificato Bianco € 16,00
Ruinello

Lugana i Frati D.O.C. € 18,00
Cà dei Frati

Lugana i Frati D.O.C. cl 0,375 € 10,00
Cà dei Frati

Rosa dei Frati D.O.C. € 18,00
Cà dei Frati

VENETO

Bianco di Rosso Chardonnay € 45,00
Diesel Farm

TRENTINO

Palai Müller Thurgau € 18,00
Pojer e Sandri

Nosiola € 18,00
Pojer e Sandri

FRIULI

Ribolla Gialla € 22,00
Livio Felluga

Sauvignon € 22,00
Livio Felluga

Pinot Grigio € 22,00
Livio Felluga

Pinot Grigio cl. 0,375 € 10,00
Livio Felluga

Sharis € 20,00
Livio Felluga

Terre Alte € 45,00
Livio Felluga

Chardonnay Vie di Romans € 26,00
Vie di Romans

Sauvignon Vieris € 26,00
Vie di Romans

Pinot Grigio Dessimis € 26,00
Vie di Romans

ALTO ADIGE

Gewürztraminer D.o.c. € 20,00
Peter Zemmer

Chardonnay D.o.c. € 19,00
Peter Zemmer

Müller Thurgau € 19,00
Peter Zemmer

Gewürztraminer Kastelaz € 30,00
Elena Walch

Beyond the clouds € 45,00
Elena Walch

Gewürztraminer Selezione D.o.c. € 20,00
Elena Walch

Brönnner € 20,00
Elena Walch

Chardonnay Selezione D.o.c. € 19,00
Elena Walch

Sauvignon Selezione D.o.c. € 19,00
Elena Walch

Kerner € 20,00
Abbazia di Novacella

Sylvaner € 20,00
Abbazia di Novacella

Gewürztraminer € 20,00
Abbazia di Novacella

Pinot Grigio € 20,00
Abbazia di Novacella

Veltliner € 20,00
Abbazia di Novacella

TOSCANA

Bolgheri Vermentino D.o.c. € 20,00
Antinori

MARCHE

Le Vaglie Verdicchio Cast. Jesi € 18,00
Az. Santa Barbara

Passerina I.g.t. € 15,00
Montecappone

Pecorino Offida D.o.c.g. € 16,00
Montecappone

Federico II A.D. 1194 Verdicchio Sup. doc. Cast. Jesi € 18,00
Montecappone

CAMPANIA

Serro Cielo Falanghina D.o.c. € 18,00
Feudi di S. Gregorio

Falanghina D.o.c. It. 0,375 € 10,00
Feudi di S. Gregorio

Cutizzi Greco di Tufo D.o.c. € 18,00
Feudi di S. Gregorio

Greco di Tufo D.o.c. It. 0,375 € 10,00
Feudi di S. Gregorio

SICILIA

Chardonnay Contea di Sclafani € 45,00
Tenuta Regaleali

Grillo Cavallo Delle Fate € 20,00
Tenuta Regaleali

Leone Tasca D'Almerita € 20,00
Tenuta Regaleali

Peloro Bianco Grillo e Caricante € 18,00
Le Casematte (Andrea Barzagli Production)

Rosematte € 18,00
Le Casematte (Andrea Barzagli Production)

SARDEGNA

Vigna'ngena Vermentino € 29,00
Capichera

Lintori Vermentino D.O.C. € 20,00
Capichera

VINI ROSSI

ROMAGNA e TERRITORIO

Carbognano Sangiovese Superiore € 15,00
Tenuta Carbognano - Gemmano

Focara Pinot Noir D.O.C. € 22,00
Fattoria Mancini - Fiorenzuola di Focara

Terrealte Sangiovese D.O.C. € 15,00
Roberto Lucarelli - Fiorenzuola di Focara

La Ripe Sangiovese D.O.C. It. 0,375 € 10,00
Roberto Lucarelli - Cartoceto

love Sangiovese D.O.C. € 15,00
Umberto Cesari

Sei Unico Sangiovese € 15,00
Az. La Fiammetta - Croce di Montecolombo

138 Sangiovese D.O.C. € 15,00
La Masselina - Castelbolognese

EMILIA

Enrico Cialdini Lambrusco Grasparossa € 15,00
Cleto Chiarli

SICILIA

Peloro Rosso € 15,00
Le Casematte (Andrea Barzagli Production)

BIRRA ARTIGIANALE

Birra Bianca Lancia € 10,00
Birrificio Flea

Via C. Battisti, Lungomare della Repubblica

zona spiaggia **68**

Tel. 0541 606692