

BRASSERIE

RICCIONE

Antipasti

Sgombero, yogurt, rapa rossa sgombero marinato e scottato, salsa yogurt e cardamomo, rapa rossa e aceto di lamponi, ribes	22
Capesante, cavolo e cavolfiore capesante scottate impanate al grano saraceno, cavolo cappuccio viola, purea di cavolfiore, polvere di cannella	25
Caesar Salad di mare cuore e salsa di lattuga, ricciola cruda, bottarga "Oro di Cabras", chips di guanciale, arancia, mayonese	28
Bollito di mare mazzancolle, canocchie, razza, vongoline, verdure al vapore, bergamotto	28
Sushi vegetariano riso Vialone Nano, cetrioli, bietola, avocado, alga Nori, sesamo bianco e nero, squacquerone, mayonese	20
Uovo ripieno omelette di uova, parmigiano e panna, caciottone, erbe di campo, pane croccante, odori	20
Tataki di manzo filetto di manzo, ravanelli, daikon, carote, soia, spezie, Wasabi	30
Coperto	5

Primi Piatti

Gnocchetti verdi	25
gnocchi di patate e spinaci, vongoline dell'Adriatico, strigoli, bottarga "Oro di Cabras"	
Risotto ostriche, pepe verde e finocchio	min. 2 persone 28
riso Vialone Nano, ristretto di ostriche della Bretagna, pesto al pepe verde, succo di finocchio	
Ravioli di cefalo e scarola	28
ravioli ripieni di cefalo e scarola, burro, salvia croccante, salsa leggera aglio-olio-peperoncino-prezzemolo	
Ramen	30
tagliolino in brodo di pesce, mazzola, sogliole, gamberi, verdure cotte e crude, alga Nori croccante	
Zuppa di lenticchie e funghi	20
lenticchie, funghi Pleurotus, quadrucci al caffè, crosta di Parmigiano soffiato, pecorino, succo di cavolo nero	
Tagliatella al ragù	18
ragù romagnolo (manzo di Scottona, spalla, pancetta di maiale)	
Cappelletti al tartufo nero	28
cappelletti ripieni di coppa di maiale, manzo e pollo, salsa al Parmigiano, tartufo nero Scorzone	

Secondi Piatti

Baccalà, romesco e verza	28
baccalà in padella, salsa romesco (pomodoro, olio, aglio, rosmarino, mandorle, pane), verza	
Seppia bianca e nera	28
seppia scottata, carbone di seppia (nero, farina di mais, pane), topinambur, salsa lattuga e Wasabi	
Triglie alla milanese	28
triglie dell'Adriatico ripiene di pecorino ed erbe di campo, insalata di misticanza e mele, salsa al curry	
Scaloppina di rombo	32
Soaso dell'Adriatico, patate al lardo di Mora Romagnola, burro, riduzione di vino bianco, spinaci	
Tartelletta salata	20
pasta frolla salata, crema di zucca, pecorino, verdure di stagione	
Faraona croccante	30
purea di patate, cavolo riccio, pasta di limone, odori	
Agnello arrosto	32
cipollotto, bietole, noce moscata	

Il mio ristorante è in realtà come la mia casa
ed i clienti sono gli amici che ricevo.

Milena Neri

via Ippolito Nievo 14/16 – Riccione RN
0541 693197 | info@brasserie.it
www.brasserie.it |  