

LA CĂRT

ANTIPASTI

Crudi di pesce		25.00 euro
Sgombro, patate, olio alle alghe di mare		20.00 euro
Barbabietola in osmosi, latte di mandorla, girasole		18.00 euro
Anatra, radicchio, vermouth		23.00 euro

PRIMI

Risotto, funghi e porcini, parmigiano affumicato		22.00 euro
Spaghettoni Mancini, gelato d'ostrica, caviale Giaveri		25.00 euro
Zavarda Verucchiese, ragù di cinghiale, stracchino		22.00 euro

SECONDI

Uovo, fonduta di formaggi, tartufo nero		25.00 euro
Pescato del giorno, spinaci, tartufo nero		25.00 euro
Capocollo, zafferano e miele di Pennabilli, mandorle		25.00 euro

DOLCI

Mascarpone, fico, meringa, vaniglia del Madagascar		10.00 euro
Crostata di albicocche alla 3, gelato alla salvia		10.00 euro
Cagliata al limone, capperi, oliva, finocchietto, olio evo		10.00 euro
Degustazione di formaggi dei nostri piccoli produttori		15.00 euro

BENVENUTO DALLA CUCINA, PICCOLA PASTICCERIA, COPERTO		5.00 euro
---	--	------------------

Il servizio a la carta è disponibile per un massimo di 4 commensali



IL GATTO SULL'ALBICOCCO

Era un matto
che faceva finta d'essere un animale
fra i rami dell'albicocco

Il suo povero padre era il miglior uomo del mondo
in casa s'abbracciava agli armadi
e chiudeva il cassetto col ginocchio.

Gli diceva: - Gino, va là vieni giù
dà retta alle parole del tuo babbo-
ma il matto si rannicchiava fra i rami
per tutta la notte facendo il verso del gatto

E' GAT SOURA E' BARCOCAL

Lèu l'èera un mat
che fèva fèinta d'ès un animèli
tra al rèmi de barcocal

E' su pòr ba l'èra e' più bòn òm ch'u i foss
che 'd chèsa u s'abrazèva ma l'armèri
e pu e' ciudèva e' casitoun si znocc.

U i gèva: - Gino, va là vèn zò;
dà rèta, dònca, ma quèl ch'u t déi e' tu ba
Mo e' mat u s'ranicèva se barcocal
e tutt nòta e' fèva i vèrs de gat.

Tonino Guerra

Grazie per la fiducia nell'averci scelto

Qualsiasi feedback è sempre ben accettato, non esitate a comunicarcelo prima della fine della cena

Simona e Luca

Via Santa Maria al Mare 5 – Rimini – Centro Storico

DEGUSTAZIONE

“8 ½ di mare”

2 Crudi di pesce o Sgombro, patate, olio alle alghe di mare
Fregola, canocchia, creme fresh, limone fermentato
Tonno in 2 sevizi, cipolla, ramen affumicato

Dolce

65.00 euro

“I Vitelloni”

Quaglia in tre texture
Cannelloni di brasato di stinco, orto
Guancia di vitellone, sangiovese, alloro, caffè, carote alla vaniglia

Dolce

65.00 Euro

“Amore”



Barbabietola in osmosi, latte di mandorla, girasole
Risotto, funghi e porcini, parmigiano affumicato
Cipolla, cipolla, cipolla

Dolce

60.00 Euro

La degustazione si intende uguale per tutti i commensali.

Seguici e taggaci sui social

Instagram: @Ilgattosullalbicocco

Facebook: @winerestaurantilgattosullalbicocco

DEGUSTAZIONE

La Dolce Vita

Percorso a 7 portate

Espressione completa della nostra cucina,
in tutte le sue forme,
in tutti i suoi elementi

85.00 Euro

La degustazione si intende uguale per tutti i commensali.

Benvenuti dalla cucina, piccola pasticceria, coperto

5.00 Euro



Percorso o piatti vegetariani

In materia di allergie sono disponibili le tabelle riassuntive dei nostri piatti redatte secondo il Reg. 1169/2011 UE.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di abbattimento conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004

Secondo l'andamento del mercato, in rarissimi casi, alcuni prodotti potrebbero essere congelati.