



# LA CĂRT


## ANTIPASTI

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

## PRIMI

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

## SECONDI

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

## DOLCI

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

BENVENUTO DALLA CUCINA, PICCOLA PASTICCERIA, COPERTO	<b>5.00 euro</b>
--	------------------

**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'èra 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.