

# amORimini

FOOD & WINE



**amORimini**  
FOOD&WINE

*Cucina del Territorio*

## AmoRimini è

il ristorante a due passi dalla sabbia e dall'Adriatico,  
che propone piatti della tradizione romagnola e italiana,  
sia di mare che di terra.

Produttori locali e materie prime autoctone sempre  
fresche, scelte rispettando la stagionalità,  
rendono il menù un'esperienza immersiva nel territorio.

*Chef Luca Borrelli*

## A noi piacciono

questi prodotti e produttori

### Il pesce dell'Adriatico

Gori Roberto, Mercato Coperto, Rimini

### Il pesce nostrano

Pescheria Fish Market, Rimini

### I frutti di mare

Rosolani Andrea, Mercato Coperto, Rimini

### Le farine biologiche

Antico Molino Ronci, Val Marecchia

### La pasta

Pastificio Agricolo Mancini

### L'ortolano

Massimo Saccomanni, Mercato Coperto Rimini

### L'olio

Famiglia Sapigni - Amati  
Frontali Roberta

### Il sale dolce

Storiche saline di Cervia

### I formaggi biologici

Buon Pastore // Montefiore Conca Rimini

### Il vino delle colline riminesi

Cà Perdicchi, Enio Ottaviani, Franco Galli, Podere Vecciano,  
San Valentino, Tenuta Santini, Cantina Fiammetta, Terre di Fiume



Identifica i piatti AmoRimini, prodotti locali cucinati in maniera tradizionalmente diversa... tutti da provare

APERTO TUTTI I GIORNI PRANZO E CENA / tel. 0541 395115  
Servizio e piada di nostra produzione ad euro 3,00 | Acqua € 3,00

## Percorso d'autunno

### La Tartare d'autunno

Ricciola con cetrioli marinati, agrumi e menta

### L'Antipasto caldo

Sandwich di spigola, spuma al vino bianco ed erbe aromatiche

### Il Primo di mare

Spaghettoni del Pastificio agricolo Mancini, aglio, olio,  
peperoncino e calamaretti

### Il Secondo di mare alla brace

Pocket di ombrina con fagiolini e datterini arrostiti all'origano

### Il Dolce

Napoli - Rimini

Babà a lunga lievitazione al rhum giamaicano,  
crumble di ciambella romagnola, crema chantilly e lamponi

45 / bevande escluse




## Wine pairing




Selezioniamo ogni giorno le migliori cantine del nostro territorio e del mondo. Scopri quali calici abbiamo pensato in abbinamento al Percorso d'Autunno

## Gli Antipasti

Selezione di salumi di Mora romagnola accompagnati da piada fatta in casa	13
Formaggi a latte crudo del Buon Pastore con la nostra confettura artigianale	10
 Insalata di galletto ruspante marinato, cotto a bassa temperatura con misticanza, pecorino e crostini all'olio profumato alle erbe	10
Insalata autunnale con spinacine, mela verde, noci, ravanelli e pecorino	10

## I Primi



Tagliatelle al ragù riminese	12
 Strozzapreti con guanciale di Mora romagnola all'amatriciana	12
Cappelletti della tradizione riminese in brodo di cappone	14
Gnocchi di zucca con burro, salvia e porcini	14

## I Secondi

 Cotoletta di maiale alla Romagnola cotta nell'olio con patate fritte	14
Tagliata di manzo della Val Marecchia con sale di Cervia e rosmarino su pietra ollare	18
Cosce di galletto disossate arrosto, con patate, rosmarino ed erbe aromatiche	14

## I Crudi al naturale

*Accompagnati da pane toscano  
all'olio extravergine di oliva*

Ostriche Fines de Claire	3/pz
Ostriche Special de Claire	5/pz
 Il crudo del giorno... dalle ostriche al carpaccio, dalle tartare ai crostacei	27
 Grand Plateau di crudità	35




## Le Tartare d'autunno

Tonno con rucola selvatica e cremoso di avocado	18
Spigola con misticanza aromatica, yogurt e mela verde in agrodolce	18
Ricciola con cetrioli marinati, agrumi e menta	18

## Gli Antipasti freddi

Sardoni da noi marinati all'aceto di vino della tradizione	10
Polpo tiepido con patate di Montescudo e finocchietto selvatico	16
Mazzancolle dell'Adriatico alla catalana (pomodori, cipolla di Tropea e basilico)	18
Insalata di seppie con verdure di stagione croccanti	16
Canocchie al vapore con olio e prezzemolo	14
Degustazione dei nostri antipasti freddi	20

## Gli Antipasti caldi

 Sandwich di spigola, spuma al vino bianco ed erbe aromatiche	14
 Cannocchie gratinate, lardo di mora romagnola e finocchietto selvatico	16
Sardoncini al testo con radicchio, cipollotto fresco e piada fatta in casa	14
 Calamari scottadito con carciofi al tegame	18

## Gli Antipasti gratinati

Capesante gratinate con verdure	16
Canestrelli con pomodorini	14
 Cannelli gentili della tradizione riminese	18
Degustazione dei nostri gratinati	20

## i Primi

Risotto rosso della tradizione riminese alla marinara .....	14
<b>ap</b> Risotto ai crostacei, burrata e tartare di gambero rosa .....	20
<b>ap</b> Spaghettoni del Pastificio agricolo Mancini, ..... aglio, olio, peperoncino e calamaretti	14
<i>di pasta fresca fatta in casa al mattarello</i>	
Mezzemaniche con sugo di canocchie e salicornia .....	14
Passatelli con triglia, stridoli e pomodorini confit .....	14
<b>ap</b> Gnocchi verdi di patate con pesto, acciughe e burrata .....	14
<b>ap</b> Gnocchi di zucca con vongole poveracce e salsa verde .....	14

## i Secondi

### Il fritto

Fritto misto di calamaretti, mazzancolline, zanchetti e verdure .....	15
<b>ap</b> Fritto di calamaretti pennini e verdure .....	24
Fritto di calamari truffelli .....	18

### Il forno

Pesce selezionato del giorno al forno secondo disponibilità del mercato accompagnato da contorno di stagione .....	7/hg
---	------

### La brace

<b>ap</b> Pocket di ombrina con fagiolini e datterini arrostiti all'origano ....	18
Sogliole alla brace .....	14
Spiedini di calamaretti 5 pz .....	14
Spiedini di mazzancolle 5 pz .....	14
Spiedini di calamaretti pennini ...	24
Spiedini misti di calamaretti e mazzancolle 6 pz .....	16
Pescato del giorno alla brace	18
Tonno scottato alla brace con spinaci al tegame .....	16

## Gabaré Amo Rimini

Spiedini alla brace, fritto misto,  
canestrini gratinati, insalata di mare con verdure,  
sardoncini con radicchio e cipollotto,  
sandwich di spigola,  
spuma al vino bianco ed erbe aromatiche

minimo 2 persone - 25 a persona

## i Contorni

### Le verdure crude





Insalata verde di lattuga .....	5
Radicchio verde con cipollotto fresco .....	6
Insalata mista di foglie, pomodoro e carote .....	6

### Le verdure cotte

Verdure miste alla brace .....	6
Patate al forno profumate al rosmarino .....	5
Patate fritte .....	5
Erbe di campo saltate .....	5
Carciofi al tegame .....	7

## Dolci & Gelati

Tutti di nostra produzione, con gelato fatto in casa

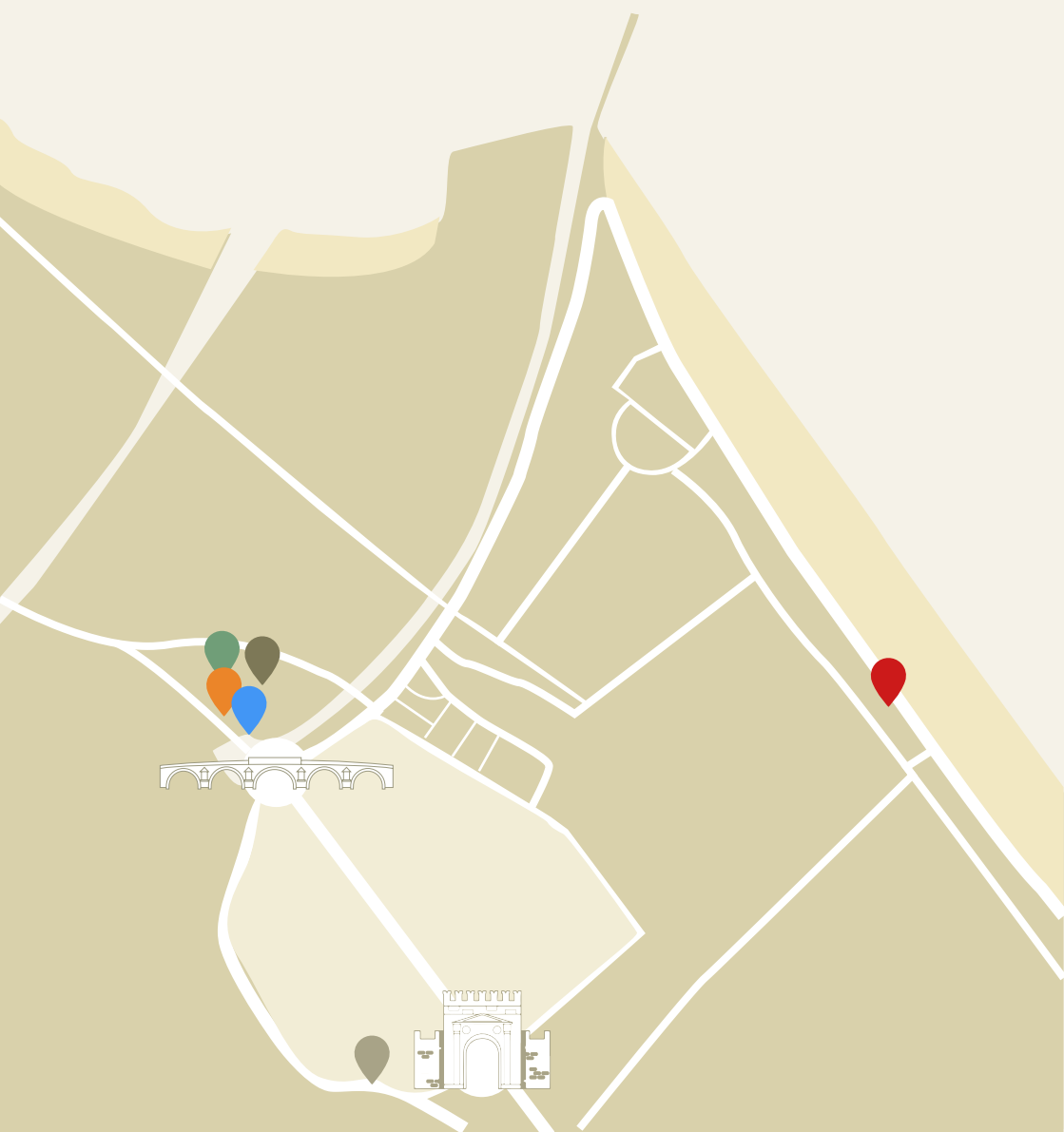
 Meringata con fragoline di bosco e gelato alla vaniglia del Madagascar .....	7
 Napoli - Rimini .....	7
(Babà a lunga lievitazione al rhum giamaicano, crumble di ciambella romagnola, crema chantilly e lamponi)	
 Amo il tiramisù .....	6
 Brownie tiepido alle nocciole, cremoso al caffè .....	7
e ganache al cioccolato fondente al rhum	
Romagna's cheesecake con fichi caramellati e aceto balsamico .....	6
Creme brulèe .....	6

---

## Sorbetteria AmoRimini

Senza latte e uova

 Sorbetto alla pera e zenzero .....	5
 Sorbetto al limone bio .....	5
 Sorbetto alla mela verde .....	5
 Sorbetto al cioccolato 70% .....	6



## I nostri ristoranti tipici di Rimini



Tutti i giorni le eccellenze gastronomiche di carne e di pesce cucinate in chiave tradizionale e non.

Rimini Centro storico, zona Arco d'Augusto  
via Santa Chiara 16 | Tel 0541 786747



La più vecchia trattoria di pesce propone ricette tipiche riminesi da oltre 100 anni.

Rimini Borgo San Giuliano, zona Ponte di Tiberio  
viale Tiberio 19 | Tel 0541 22530



La cucina riminese di terra della tradizione. Da oltre 30 anni le ricette autentiche della memoria, grazie alla ricerca dei prodotti e produttori delle nostre colline.

Rimini Borgo San Giuliano, zona Ponte di Tiberio  
via Forzieri 12 | Tel 0541 56074



La più tipica e sincera cucina romagnola: dalle piade di nostra produzione, i cassoni ed i piatti del giorno per una piacevole pausa pranzo.

Siamo aperti tutti i giorni fino a tarda notte.

Rimini Borgo San Giuliano, zona Ponte di Tiberio  
viale Tiberio 27 | Tel 0541 29009



Dal Ponte di Tiberio all'Italia intera, strizzando l'occhio a tutto il Mondo. Ogni giorno da Biberius potrai trovare sempre nuove proposte di vini attentamente selezionate e in grado di soddisfare ogni palato.

Rimini Borgo San Giuliano, zona Ponte di Tiberio  
viale Ortaggi 12 | Tel 0541 718880



Il ristorante a due passi dalla sabbia dell'Adriatico che propone piatti della tradizione romagnola e italiana sia di mare che di terra.

Rimini, nuovo Lungomare  
Lungomare Murri 15 | Tel 0541 395115

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù.

Per la consultazione dell'elenco dei piatti con la presenza di ingredienti con allergeni, il consumatore può rivolgersi al responsabile di sala. Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergizzanti.

All'interno dei nostri piatti possono essere presenti i seguenti allergeni: pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.

I piatti sono preparati in base alla disponibilità ittica del giorno, pertanto possono essere preparati con alimenti congelati, surgelati o abbattuti. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3”.



amORimini  
FOOD&WINE

