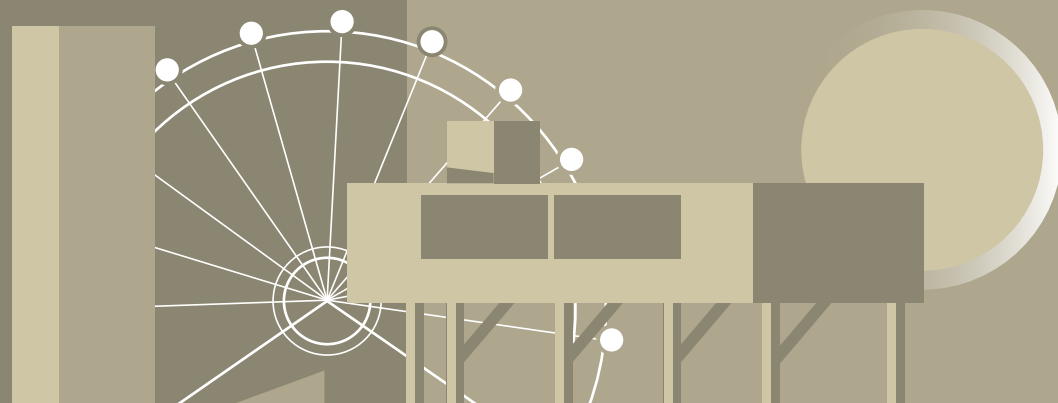


amORimini
FOOD&WINE



amORimini
FOOD&WINE



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

*Cucina del Territorio
di mare e di terra*

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
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
Secolo monocoltivar bio (Presidio Slowfood)

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

I nostri ristoranti tipici di Rimini

amORimini
FOOD & WINE

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

**RISTORANTE
DALLO ZIO**

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 MARIANNA
trattoria di mare

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

NudeCrud
piada cassoni bar e cucina

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

BIBERIUS
• E N O T E C A •

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



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



dal mare

Gabaré AmoRimini

Una selezione di piatti firmati dallo Chef Patron Luca Borrelli per assaporare le migliori proposte stagionali della tradizione.

Insalatina di seppia con verdure croccanti

Radichio verde da taglio,
cipollotto e sardoncini marinati

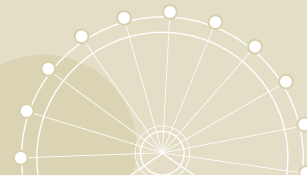
Spiedini alla brace

Fritto misto

Cozze e canestrini gratinati

minimo 2 persone - 28 a persona

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



I Crudi dal mare

Accompagnati da pane toscano all'olio extravergine di oliva

Al naturale

Ostriche Fines de Claire 3/pz

Ostriche Special de Claire 5/pz

Il crudo del giorno... dalle ostriche al carpaccio, dalle tartare ai crostacei 29

Degustazione di tre tartare 20

Gli abbinamenti di Luca Borrelli

Tartare di tonno, cremoso di avocado e rucola selvatica 18

Carpaccio di ricciola agli agrumi e menta con yogurt e cetrioli in osmosi 18

Gli antipasti freddi dal mare

Sardoni da noi marinati all'aceto di vino della tradizione 10

Insalatina di polpo con pomodorini e rucola selvatica 18

Mazzancolle dell'Adriatico alla catalana (pomodori, cipolla di Tropea e basilico) 18

Insalatina di seppia con verdure di stagione croccanti 16

Canocchie al vapore con olio, prezzemolo e limone 14

Degustazione dei nostri antipasti freddi 20

Gli antipasti caldi e gratinati dal mare

Sardoncini al testo con radicchio verde, cipollotto fresco e piada fatta in casa 14

Vongole poveracce alla Marinara 14

Cozze in guazzetto con crostoni di pane 15

Capesante gratinate con verdure 16

Canestrelli con concassè di pomodorini 15

Cozze gratinate 14

Cannelli gentili della tradizione riminese 18

Degustazione dei nostri gratinati 20

Dolci & Gelati

Tutti di nostra produzione, con gelato fatto in casa

Amo il Tiramisù 6

Gelato alla vaniglia e fava tonka, caramello salato e pinoli tostati 6

Romagna's cheese cake con fichi caramellati e aceto balsamico 6

Yogurt, gelè al mango e crumble alla mandorla 6

Creme brulè 6

Gelato al pistacchio, lamponi e croccante alla nocciola 6

Sorbetteria Amorimini

Senza latte e uova



Sorbetto alla pera e zenzero 5

Sorbetto al limone bio e menta 5




Sorbetto alla mela verde 5



Gli antipasti dalla terra

-  Selezione di salumi di Mora romagnola 14
accompagnati da piada fatta in casa
-  Formaggi a latte crudo dei produttori dei colli di Rimini 12
con la nostra confettura artigianale

Misticanze

-  Foglie aromatiche, Parmigiano 24 mesi, galletto alla piastra, 10
noci pecan e crostini alle erbe
-  Insalata estiva con lattuga, pomodori, carote, finocchi, uovo sodo e filetti di tonno 10
-  Insalata “all’uso” di Romagna: radicchio verde da taglio, 12
cipollotto fresco, sardoncini marinati e scaglie di Grana Padano
- Caprese: mozzarella di Bufala, pomodoro Cuore di bue, origano e basilico 12



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

dal mare e dalla terra

I Primi dal mare

♣ Risotto rosso della tradizione riminese alla marinara (minimo 2 persone)	15 a persona
Spaghettoni del Pastificio Agricolo Mancini, aglio, olio, peperoncino e calamaretti	15
di pasta fresca fatta in casa al mattarello	
♣ Tagliatelle verdi, acqua di vongole, tartare di gambero rosa	18
e squacquerone di San Patrignano	
♣ Mezzemaniche al sugo tradizionale di canocchie	14
♣ Tagliolini allo scoglio	16
Gnocchi verdi di patate con pesto, acciughe del Cantabrico e burrata	14

I Primi dalla terra

di pasta fresca fatta in casa al mattarello

♣ Tagliatelle al ragù della tradizione riminese	12
♣ Strozzapreti con guanciale di Mora romagnola all'amatriciana	12
Ravioli ripieni di ricotta e spinaci al burro di latteria e salvia selvatica	14
Gnocchi di patate gialle di Montescudo, melanzane, pomodoro, burrata e basilico	14

I contorni

Le verdure crude

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

Le verdure cotte

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

I Secondi dal mare

Il Fritto

Fritto misto di calamaretti, mazzancolline, zanchetti e verdure	16
♣ Fritto di calamaretti pennini e verdure	24
Fritto di calamari truffelli e verdure	18

Il Forno

Pesce selezionato del giorno al forno secondo disponibilità	7,5/hg
del mercato accompagnato da contorno di stagione	

La Brace

Sogliole alla brace	14
Spiedini di calamaretti 5 pz	15
Spiedini di mazzancolle 5 pz	15
Spiedini di calamaretti pennini	24
Spiedini misti di calamaretti e mazzancolle 6 pz	16
Pescato del giorno alla brace	19
Tonno scottato alla brace con spinaci al tegame	18

I Secondi dalla terra

♣ Cotoletta di maiale alla Romagnola con patate fritte	14
Tagliata di manzo della Val Marecchia	18
con sale di Cervia e rosmarino su pietra ollare	
Cosce di galletto disossate arrostiti al carbone con patate e rosmarino	15