

amORimini
FOOD&WINE

amORimini

FOOD&WINE

“The large kitchen does not hide the flavor of the earth from which comes “

“Большая кухня не скрывает аромат земли , из которой приходит “

“Die große Küche Versteckt nicht den Geschmack
des Landes verbergen ,aus dem sie stammt”

“La grande cuisine ne cache pas la saveur de la terre d’où vient “

“ La gran cocina no oculta el sabor de la tierra de donde viene “



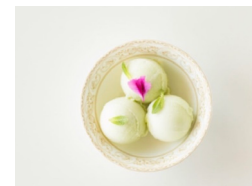
Gelato al pistacchio, lamponi e croccante alla nocciola 6
 Pistachio, raspberry and hazelnut crunch ice cream
 Мороженое с фисташками, малиной и фундуком
 Pistazien-Himbeer-Haselnuss-Crunch-Eiscreme
 Brule crème
 Brule crema

Sorbet

Prepared without milk and eggs



Sorbetto alla pera e zenzero 5
 Pear and ginger sorbet
 Грушево-имбирный сорбет
 Birnen-Ingwer-Sorbet
 Sorbet poire et gingembre
 Sorbete de pera y jengibre



Sorbetto al limone bio e menta 5
 Lemon and mint sorbet
 Лимонно-мятный сорбет
 Zitronen-Minz-Sorbet
 Sorbet citron et menthe
 Sorbete de limón y menta



Sorbetto alla mela verde 5
 Green apple sorbet
 Сорбет из зеленого яблока
 Grünes Apfel-Sorbet
 Sorbet à la pomme verte
 Sorbete de manzana verde

The dining room staff is available to provide any information regarding the nature of the raw materials used and how the dishes on the menu are prepared.

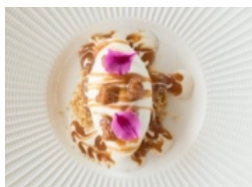
For consultation of the list of dishes with the presence of ingredients with allergens, the consumer may contact the restaurant manager. The guest is asked to notify the dining room staff of the need to consume foods free of certain allergenic substances.

The following allergens may be present within our dishes: fish and fish products, shellfish and shellfish products, shellfish and shellfish products, cereals containing gluten, eggs and egg products, soy and soy products, milk and milk products, sulfur dioxide and sulfites, nuts, celery and celery products, lupins and lupin products, peanuts and peanut products, mustard and mustard products, sesame seeds and sesame products.

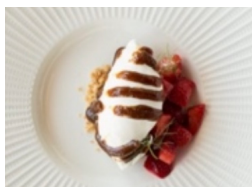
Dishes are prepared according to the fish availability of the day, so they may be prepared from frozen, deep-frozen or culled foods. Fish intended to be consumed raw or practically raw has undergone a prior reclamation treatment in accordance with the requirements of E.C. Reg. 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, point D, 3.”



Amo il Tiramisù 6
 Typical Italian dessert with mascarponee coffee
 Типичный итальянский десерт с кофе Mascarpone
 Typischer italienischer Nachtisch mit Mascarponeekaffee
 Dessert typiquement italien avec café au mascarpone
 Postre típico italiano con café mascarponee



Gelato alla vaniglia e fava tonka, caramello e pinoli tostati 6
 Vanilla and tonka bean ice cream, caramel and toasted pine nuts
 Мороженое из ванили и бобов тонка, карамель и поджаренные кедровые орешки
 Vanille- und Tonkabohneneis, Karamell und geröstete Pinienkerne
 Glace à la vanille et à la fève tonka, caramel et pignons de pin grillés
 Helado de vainilla y haba tonka, caramelo y piñones tostados



Romagna's cheese cake con fichi caramellati 6
 e aceto balsamico
 Romagna cheese cake
 Чизкейк по-романьольски
 Romagna Käsekuchen
 Gâteau au fromage Romagna
 Pastel de queso Romaña



Yogurt, gelé al mango e crumble alla mandorla 6
 Yogurt, mango jelly and almond crumble
 Йогурт, желе из манго и миндальная крошка
 Joghurt, Mango-Gelee und Mandelstreusel
 Yoghourt, gelée de mangue et crumble aux amandes
 Yogur, gelatina de mango y crumble de almendras



Crema brulée 6
 Cream brule
 крем –брюле
 Creme brule
 Brule crème
 Brule crema

”La grande cucina non nasconde il sapore della terra dalla quale nasce”

Tonino Guerra

“The good kitchen does not hide the flavor of the earth from which comes “
 “Большая кухня не скрывает аромат земли , из которой приходит”

“Die große Küche Versteckt nicht den Geschmack
 des Landes verbergen ,aus dem sie stammt”

“La grande cuisine ne cache pas la saveur de la terre d’où vient”

“La gran cocina no oculta el sabor de la tierra de donde viene”

We love our product and our producers. Taste the local territory...

Мы любим наш продукт и наши производители Вкус пейзаж...

Wir lieben unsere Produkte und unsere Produzenten

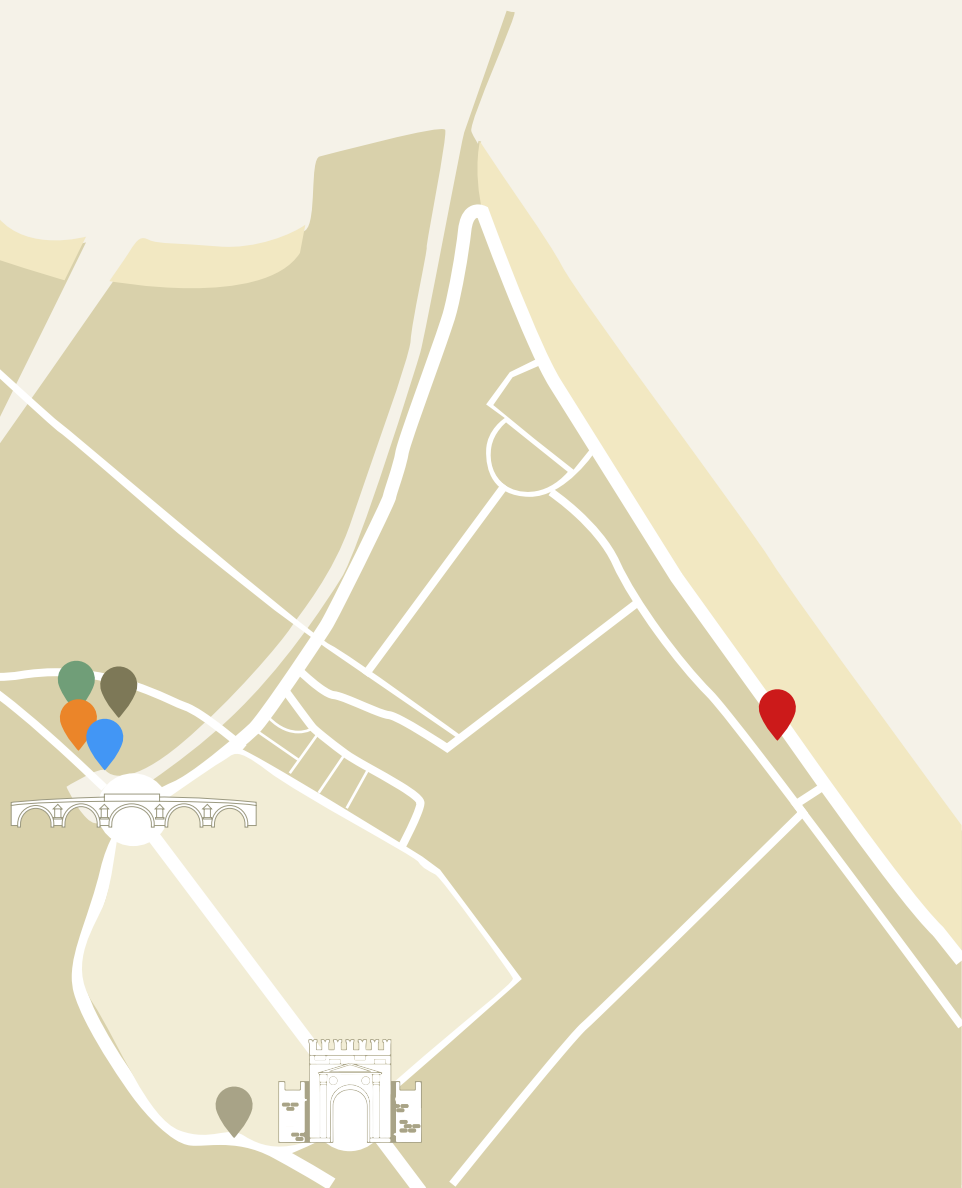
Probieren Genießen Sie die Landschaft...

Nous aimons notre produit et nos producteurs. Goûtez le paysage...

Nos encanta nuestro producto y nuestros productores Saborear

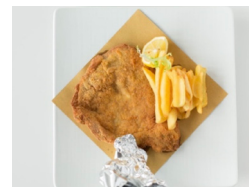


Greetings and flavours from Rimini

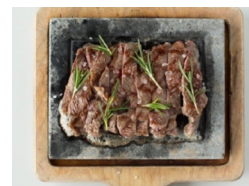


from the land

Main dishes



Cotoletta di maiale alla Romagnola 14
 cotta nell'olio con patate fritte
 Romagna-style pork cutlet cooked in oil with fried potatoes
 Котлета из свинины по-романьи, приготовленная
 в масле с жареным картофелем
 In Öl gekochtes Schweinekotelett nach Romagna-Art mit Bratkartoffeln
 Escalope de porc à la romagnole cuite à l'huile avec pommes de terre frites
 Chuleta de cerdo a la romañola cocinada en aceite con patatas fritas



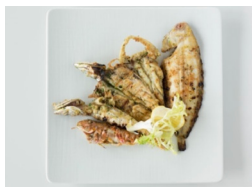
Tagliata di manzo della Valmarecchia 18
 con sale di Cervia e rosmarino su pietra ollare
 Sliced beef from Valmarecchia with Cervia salt and rosemary on soapstone
 Нарезанная говядина из Вальмареккья с солью Cervia и
 розмарином на мыльном камне
 Geschnetzeltes Rindfleisch aus Valmarecchia mit
 Cervia-Salz und Rosmarin auf Speckstein
 Tranches de bœuf de la vallée de Marecchia avec
 sel de Cervia et romarin sur pierre ollaire
 Lonchas de ternera de Valmarecchia con sal de Cervia
 y romero sobre esteatita



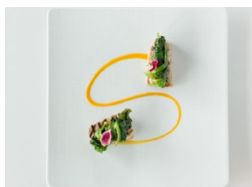
Cosce di galletto disossato arrosto, con patate e rosmarino .. 15
 Roasted boneless cockerel legs with potatoes and rosemary
 Жареные ножки петушка без костей с картофелем и
 розмарином
 Gebratene Hähnchenschenkel ohne Knochen
 mit Kartoffeln und Rosmarin
 Cuisses de coq désossées rôties avec pommes de terre et romarin
 Patas de gallo deshuesadas asadas con patatas y romero

from the sea

Grilled



Pescato del giorno alla brace 19
Mixed grill of fish of the day
Ассорти из жареной рыбы
Grillplatte mit Fisch des Tages
Grill des de poissons de la journè
Parrilla mixta de pescado del dia



Tonno scottato alla brace con spinaci al tegame 18
Grilled seared tuna with pan-fried spinach
Обжаренный на гриле тунец со шпинатом на сковороде
Gegrillter Thunfisch mit gebratenem Spinat
Thon poêlé grillé avec épinards poêlés
Atún a la parrilla con espinacas fritas

Gabaré AmòRimini

A selection of dishes signed by Chef Luca Borrelli
to taste the best seasonal proposals of local tradition

Cuttlefish salad with crispy vegetables

Салат из каракатицы с хрустящими овощами
Tintenfischsalat mit knackigem Gemüse
Salade de seiches aux légumes croquants
Ensalada de sepia con verduras crujientes

Green radicchio, spring onion and marinated anchovies

Зеленый радиккио, зеленый лук и маринованные сардины
Grüner Radicchio, Frühlingzwiebeln und marinierte Sardinen
Radicchio vert, oignon de printemps et sardines marinées
Achicoria verde, cebolleta y sardinas marinadas

Grilled skewers

Шпажки для барбекю | Gegrillte Spieße
Brochettes grillées | Brochetas a la barbacoa

Mixed fried fish

Смешанные жареные блюда
Gemischter gebratener Fisch | Poisson frit mixte
Pescado frito mixto

Mussels and canestrini au gratin

Мидии и канестрини au gratin
Gratinierte Muscheln und Canestrini
Moules et canestrini au gratin
Mejillones y canestrini gratinados

minimum for 2 people - 28 euro each

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

Raw seafood



Ostriche fine de Claire 3/pz
 Oysters "Fine de Claire"
 устрицы "Fine de Claire"
 Austern "Fine de Claire"
 Huîtres "Fine de Claire"
 Ostras "Fine de Claire"



Ostriche Special de Claire 5/pz
 Oysters "Special de Claire"
 устрицы "Special de Claire"
 Austern "Special de Claire"
 Huîtres "Special de Claire"
 Ostras "Special de Claire"



Tartare di tonno fresco, cremoso di avocado e rucola 18
 Tuna tartare, creamy avocado and rocket salad
 артар из тунца, сливочное авокадо и руккола
 Thunfischtartar, Avocadocreme und Rucola
 Thunfischtartar, Avocadocreme und Rucola
 Tartar de atún, aguacate cremoso y ensalada de rúcula

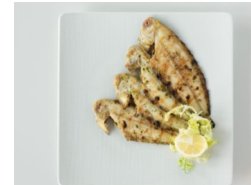


Degustazione di tre tartare 20
 Tasting of 3 tartars
 Дегустация трех татар
 Gemischter von drei Tatar
 Dégustation de trois tartares
 Degustación de tres tártaros

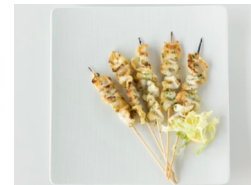


Il crudo del giorno dalle ostriche al carpaccio 29
 passando per le tartare e i crostacei
 The raw of the day from oysters to carpaccio passing through
 tartar and shellfish
 Сырье дня от устриц до карпаччо, проходящего через тартар
 Das Rohprodukt des Tages von Austern bis Carpaccio
 durch Tartar und Muscheln
 Le cru du jour des huîtres au carpaccio en passant par le tartare
 et les crustacés
 El crudo del día, desde las ostras hasta el carpaccio,
 pasando por el tártaro y los mariscos

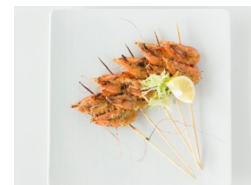
Grilled



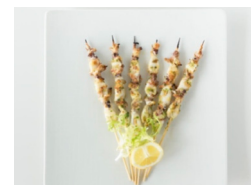
Sogliole alla brace 14
 Grilled fish sole
 рыбная подошва на гриле
 Gegrillte Fischsohle
 Sole de poisson grillée
 Lenguado de pescado a la plancha



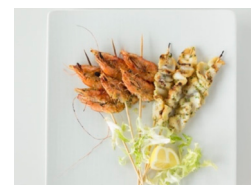
Spiedini di calamaretti (5 pezzi) 15
 Skewers of grilled squid
 Детские шашлычки из кальмаров на гриле
 Satay gegrillte Tintenfisch
 Satay grillé calamars
 Calamars a la parrilla satay



Spiedini di mazzancolle (5 pezzi) 15
 Skewers of grilled shrimp
 креветка шампур
 Garnelenspieße
 Brochettes de crevettes
 Pinchos de gambas

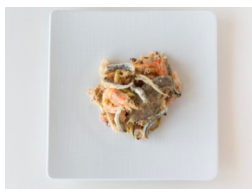


Spiedini di calamaretti Pennini alla brace 24
 Skewers grilled squid
 Шашлычок из кальмаров и спрутов
 Gegrillte Tintenfisch Spieße
 Satay grillé calamars
 Calamars a la parrilla satay

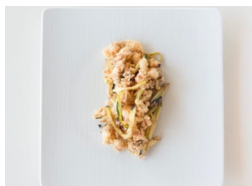


Spiedini misti calamaretti, mazzancolle (6 pezzi) 16
 Mixed skewers of squid and prawns
 шашлычок из кальмаров и креветок
 Gemischte Spieße mit Tintenfisch und Furchengarnelen
 Brochettes mixtes de calmar et les crevettes
 Brochetas mixtas de calamares y gambas

Fried



Fritto misto di calamaretti, mazzancolle e verdure 16
 Mixed fried with squid, prawns and vegetables
 жареные кальмары и креветки с овощами
 Gemischte Frittüre mit Tintenfisch, Furchengarnelen und Gemüse
 Mélangé frit avec calmars, crevettes et légumes
 Mezclado frito con calamares, gambas y verduras



Fritto di calamaretti pennini e verdure 24
 Fried squid nibs and vegetables
 жареные кальмары и спруты с овощами
 Frittüre mit Tintenfisch und Gemüse
 Stylos et légumes calmars frits
 Plumas de calamar fritos y verduras



Fritto di calamari truffelli e verdure 18
 Fried squid "truffelli" and vegetables
 Жареные кальмары "трюфели" и овощи
 Gebratener Tintenfisch "Truffelli" und Gemüse
 Calamars "truffelli" frits et légumes
 Gebratener Tintenfisch "Truffelli" und Gemüse
 Calamares fritos 'truffelli' y verduras

Baked



Pesce selezionato del giorno al forno secondo 7,5/hg
 disponibilità del mercato accompagnato
 da contorno di stagione
 Selected fish of the day baked according to market availability
 accompanied by seasonal side dishes
 Отборная рыба дня, запеченная в зависимости от наличия
 на рынке, с сезонными
 Ausgewählter Fisch des Tages nach Marktangebot gebacken, beglei-
 tet von saisonalen Beilagen
 Sélection de poissons du jour cuits au four selon la disponibilité du
 marché accompagnés d'accompagnements de saison
 Pescado del día seleccionado al horno según disponibilidad
 del mercado acompañado de guarniciones de temporada

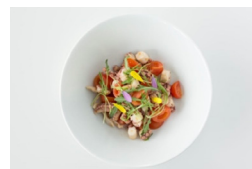


Carpaccio di ricciola agli agrumi e menta 18
 con yogurt e cetrioli
 Carpaccio of amberjack with citrus fruits and mint
 with yoghurt and cucumber
 Карпаччо из амберджека с цитрусовыми и мятой с йогуртом и
 Carpaccio vom Bernsteinmakrele mit Zitrusfrüchten
 und Minze mit Joghurt und Gurke
 Carpaccio de sériole aux agrumes et à la menthe
 avec yaourt et concombre
 Carpaccio de sériole aux agrumes et à la menthe
 avec yaourt et concombre

Cold starters



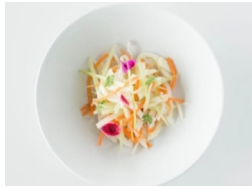
Sardoncini da noi marinati all'aceto di vino 10
 Sardines marinated in wine vinegar
 сардины, маринованные в белом винном уксусе
 Sardinen in Weißweinessig mariniert
 Sardines marinées au vinaigre de vin
 Sardinas marinadas en vinagre de vino



Polpo con pomodorini e rucola 18
 Octopus with cherry tomatoes and rocket
 Осьминог с помидорами черри и рукколой
 Octopus mit Kirschtomaten und Rucola
 Poulpe aux tomates cerises et roquette
 Pulpo con tomates cherry y rúcula



Mazzancolle dell'Adriatico alla catalana 18
 Prawns Catalan Adriatic sea
 креветки по-каталонски
 Furchengarnelen nach katalanischer Art
 Crevettes catalane
 Gambas catalan



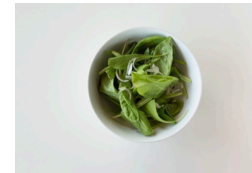
Insalatina di seppie con verdure di stagione croccanti 16
 Cuttlefish salad with crunchy vegetables
 салат из каракатиц и хрустящих овощей
 Tintenfischsalat mit knusprigem Gemüse
 Salade de seiche aux légumes croquants
 Ensalada de sepia con verduras crujientes



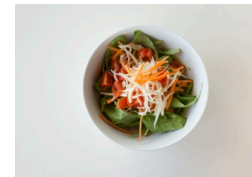
Canocchie al vapore con olio e prezzemolo 14
 Mantis steamed shrimp
 приготовленные на пару креветки
 Gedünsteten Garnelen
 Crevettes cuites à la vapeur
 Camarones al vapor



Degustazione dei nostri antipasti freddi 20
 Tasting of our cold appetizers
 Дегустация наших холодных закусок
 Verkostung unserer kalten Vorspeisen
 Dégustation de nos entrées froides
 Degustación de nuestros aperitivos fríos



Radicchio verde con cipollotto fresco 6
 Green salad and onion
 Салат из зелени и лука-порей
 Grüner Salat und Lauchzwiebel
 Salade verte et l'oignon
 Ensalada verde y cebolla



Insalata mista di foglie, pomodoro e carote 6
 Mixed salad: green, tomato, carrots
 Салат из зелени, помидоров и моркови
 Gemischter Salat: grünblätter, Tomaten, Karotten
 Salade mixte: vert, tomate, carottes
 Ensalada mixta: verde, tomate, zanahoria

Cooked Vegetables



Verdure miste alla brace 6
 Grilled vegetables
 овощи-гриль
 Gegrilltes Gemüse
 Légumes grillés
 Verduras a la plancha



Patate al forno profumate al rosmarino 5
 Roasted potatoes with rosemary
 Картофель запеченный с розмарином
 Bratkartoffeln mit Rosmarin
 Pommes de terre roties au romarin
 Patatas asadas con romero



Patate fritte 5
 Fried Potatoes
 Картофель фри
 Pommes Frites
 Pommes de terre frites
 Patatas fritas



Erbe di campo saltate 6
 Sautéed herbs
 Травы со специями
 Sautierte Kräuter
 Herbes sautées
 Hierbas salteadas

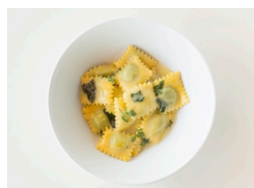
Fresh homemade pasta with “mattarello”



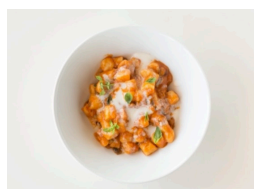
Tagliatelle al ragu' alla riminese 12
 Tagliatelle with ragu
 тальятелле под соусом из рагу
 Tagliatelle mit Ragout
 Tagliatelle avec ragu
 Tallarines con ragú



Strozzapreti con guanciale di mora romagnola 12
 all'amatriciana
 Strozzapreti amatriciana
 домашняя вермишель под соусом из окорока и сыра
 Strozzapreti amatriciana
 Amatriciana strozzapreti
 Amatriciana strozzapreti

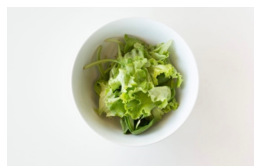


Ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia 14
 Ricotta and spinach ravioli with butter and sage
 Рикотта со шпинатом и рикоттой с маслом и шалфеем
 Ricotta-Spinat-Ravioli mit Butter und Salbei
 Raviolis à la ricotta et aux épinards avec beurre et sauge
 Raviolos de ricotta y espinacas con mantequilla y salvia



Gnocchi al pomodoro, basilico, melanzane e burrata 14
 Potato gnocchi with tomato, basil, aubergines and burrata
 Ньокки с помидорами, базиликом, баклажанами и бурратой
 Gnocchi mit Tomaten, Basilikum, Auberginen und Burrata
 Gnocchis à la tomate, basilic, aubergines et burrata
 Ñoquis con tomate, albahaca, berenjenas y burrata

Raw Vegetables



Insalata verde di lattuga 5
 Green salad
 Салат из зелени
 Grüner Salat
 Salade verte
 Ensalada verde

Au Gratin



Capesante gratinate con verdure 16
 King scallops gratinated with vegetables
 королевские гребешки, запеченные с овощами
 König Muscheln g mit Gemüse gratiniert
 Pétoncles roi gratiné avec légumes
 Vieiras rey gratinadas con verduras



Canestrelli con concassè di pomodorini 16
 Small scallops gratinated with tomatoes
 Гребешки в панировке с помидорами
 Kammuscheln mit Kirschtomaten gratiniert
 Petits pétoncles gratinés avec des tomates
 Pequeñas vieiras gratinadas con los tomates



Cozze gratinate 14
 Au gratin torches
 Горелки
 Gratinierte Fackeln
 Torches au gratin
 Antorchas gratinadas



Degustazione gratinati 20
 Tasting of gratins
 Дегустация гратенов
 Verkostung von Gratins
 Dégustation de gratins
 Degustación de gratines

Hot starters



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

Sardoncini al testo with radicchio, fresh onion and homemade piada

Sardoncini al testo с радиккио, свежим луком и домашней

Sardoncini al testo mit Radicchio, frischen Zwiebeln

und hausgemachter Piada

Sardoncini al testo avec radicchio, oignon frais et piada maison

Sardoncini al testo con radicchio, cebolla fresca y piada casera

Vongole poveracce alla marinara 14

Marinara clams

мидии маринара

Muscheln Marinara

Palourdes marinara

Marinara almejas

Cozze in guazzetto con crostoni di pane 15

Stewed mussels with toasted bread

Мидии тушеные с гренками

Geschmorte Muscheln mit geröstetem Brot

Moules mijotées avec pain grillé

Mejillones guisados con pan tostado

Il “Gabarè” Amorimini 28 (min 2 persone)

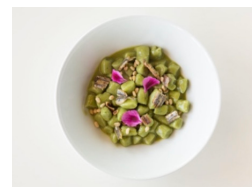
- Grilled fish skewers, mixed fried seafood, seafood salad with vegetables, marinated sardines with radicchio and spring onions, stewed cuttlefish with peas and Piada (minimum 2 people)

- рыбные шашлычки на гриле, смешанные жареные морепродукты, салат из морепродуктов с овощами, маринованные сардины с радиккио и зеленым луком, тушеные каракатицы с горошком (минимум 2 человека)

- Gegrillte Fischspieße, gemischte gebratene Meeresfrüchte, Meeresfrüchtesalat mit Gemüse, marinierte Sardinen mit Radicchio und Frühlingzwiebeln, geschmorter Tintenfisch mit Erbsen und Piada (mindestens 2 Personen)

- Brochettes de poisson grillées, fruits de mer frits mixtes, salade de fruits de mer aux légumes, sardines marinées au radicchio et oignons nouveaux, mijoté de seiche aux petits pois et piada (minimum 2 personnes)

- Brochetas de pescado a la plancha, marisco mixto frito, ensalada de marisco con verduras, sardinas marinadas con achicoria y cebolletas, sepia guisada con guisantes y piada (mínimo 2 personas)



Gnocchi verdi di patate con pesto, acciughe e burrata 14

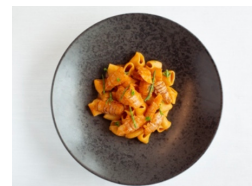
Green potato gnocchi with pesto, anchovies and burrata

Ньокки из зеленого картофеля с соусом песто, анчоусами и бурратой

Grüne Kartoffelgnocchi mit Pesto, Sardellen und Burrata

Gnocchis de pommes de terre vertes au pesto, anchois et burrata

Ñoquis de patata verde con pesto, anchoas y burrata



Mezze maniche con sugo di canocchie 14

Half rigatone with mantis shrimp sauce

Меццо ригатоне с соусом из креветок богомола

Mezzo Rigatone mit Mantis-Garnelen-Sauce

Mezzo rigatone avec sauce aux crevettes mantes

Mezzo rigatone con salsa de gambas mantis

Pasta dishes



Spaghettoni Mancini aglio, olio, peperoncino 15
 e calamaretti
 Spaghetti garlic oil chili and squid
 Спагетти с чесночным маслом чили и кальмарами
 Spaghetti Knoblauchöl Chili und Tintenfisch
 Spaghetti à l'ail huile chili et calmar
 Spaghetti ajo aceite chile y calamares



Risotto rosso della tradizione riminese alla marinara 15
 (min 2 persone)
 Shellfish red risotto (min. 2 people) - price for each person
 ризотто с морепродуктами (минимальное количество
 2 порции) -цена за человека
 Meeresfrüchte-Risotto (min.2 Personen) - Preis pro Person
 Fruits de mer rouge risotto (min. 2 personnes) - prix par personne
 Risotto tinto de marisco (min. 2 personas) - precio por persona

Fresh homemade pasta with “mattarello”



Tagliatelle verdi, acqua di vongole 18
 e tartare di gambero rosa
 Green tagliatelle, clam water and pink prawn tartare
 Зеленые тальятелле, вода из моллюсков и тартар из
 розовых
 Grüne Tagliatelle, Muschelwasser und Pinke Garnelentartar
 Tagliatelles vertes, eau de palourdes et tartare de crevettes roses
 Tallarines verdes, agua de almejas y tartar de gambas rosadas



Tagliolino allo scoglio 16
 Tagliolino with seafood
 Тальолино с морепродуктами
 Tagliolino mit Meeresfrüchten
 Tagliolino aux fruits de mer
 Tagliolino Con Mariscos

Starters



Selezione di salumi di razza “Mora romagnola” 14
 accompagnati da piadina fatta in casa
 Selection of “Mora Romagnola” breed cold cuts accompanied
 by homemade piadina
 Выбор мясного ассорти «Мора Романьола» в
 сопровождении домашней пьядины
 Auswahl an Aufschnitt „Mora Romagnola“, begleitet von
 hausgemachter Piadina Salami accompagné de piadina maison
 Sélection de charcuterie «Mora Romagnola»
 accompagnée de piadina maison
 Selección de embutidos “Mora Romagnola”
 acompañados de piadina casera



Formaggi a latte crudo dei produttori dei colli di Rimini, 12
 con la nostra confettura artigianale
 Raw milk cheeses from the producers of the Rimini hills, with our
 homemade jam
 Сыры из сырого молока от производителей холмов
 Римини с нашим домашним джемом
 Rohmilchkäse von den Produzenten der Hügel von Rimini, mit unserer
 hausgemachten Marmelade
 Fromages au lait cru des producteurs des collines de Rimini, avec notre
 confiture maison
 Quesos de leche cruda de los productores de las colinas de Rimini, con
 nuestra mermelada casera



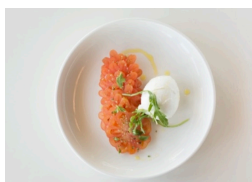
Foglie aromatiche, Parmigiano 24 mesi, galletto 10
 alla piastra, noci pecan e crostini alle erbe
 Aromatic leaves salad, Parmesan 24 months aged, grilled cockerel,
 pecans and herb croutons
 Ароматный листовой салат, пармезан 24-месячной
 выдержки, петушок на гриле, орехи пекан и гренки с
 травами
 Aromatischer Blattsalat, 24 Monate alter Parmesan, gegrillter
 Hähnchenbraten, Pekannüsse und Kräutercroutons
 Salade de feuilles aromatiques, parmesan de 24 mois, coq grillé,
 noix de pécan et croûtons aux herbes
 Ensalada de hojas aromáticas, parmesano de 24 meses, gallo a la
 parrilla, nueces y picatostes de hierbas



Insalata “all’uso” di Romagna: radicchio verde, cipollotto, 12
 sardoncini marinati e scaglie di Grana Padano
 “All’Uso” salad with sardines, radicchio, spring onion
 and Grana Padano cheese
 Салат “All’Uso” с сардинами, радиккио, з
 еленным луком и сыром Грана Падано
 All’Uso’ Salat mit Sardinien, Radicchio, Frühlingzwiebeln
 und Grana Padano Käse
 Salade “All’Uso” avec sardines, radicchio,
 oignons nouveaux et fromage Grana Padano
 All’Uso’ Salat mit Sardinien, Radicchio,
 Frühlingzwiebeln und Grana Padano Käse
 Ensalada “All’Uso” con sardinas, achicoria,
 cebolleta y queso Grana Padano



Insalata estiva con lattuga, pomodoro, carota, 10
 finocchio, uova e tonno
 Mixed salad with lettuce, tomato, catota, fennel, egg and tuna
 салат с листьями салата, помидорами, котой, фенхелем,
 яйцом и тунцом
 Gemischter Salat mit Salat, Tomate, Catota, Fenchel, Eiern und
 Thunfisch
 Salade mixte avec laitue, tomate, catota, fenouil, oeufs et thon
 Ensalada mixta con lechuga, tomate, catota, hinojo, huevos y atún



Caprese di pomodoro e mozzarella di bufala 12
 Caprese with tomato and buffalo mozzarella
 Капрезе с помидорами и моцареллой из буйволиного
 молока
 Caprese mit Tomaten-Büffel-Mozzarella
 Caprese aux tomates et mozzarella de bufflonne
 Caprese con tomate y mozzarella de búfalo