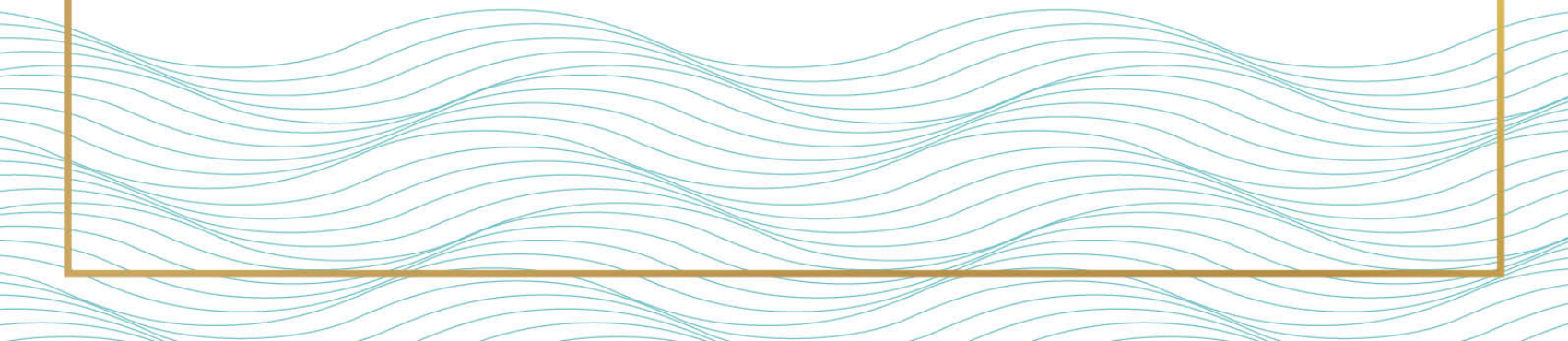




IL RE DEI MARI

— Maestà del Gusto —





IL RE DEI MARI

— Maestà del Gusto —

Benvenuto nel nostro Regno.

Il nostro ristorante, accogliente e informale, è il luogo ideale per sentirti in riva al mare, coccolato da tutto il profumo e i buoni sapori della tradizione marinara romagnola.

L'eleganza dei nostri arredi richiama i colori del mare mentre in tavola prosegue la tradizione con i piatti di una volta e ingredienti d'eccellenza. Preparazioni che raccontano la storia del nostro mare e il gusto unico della cultura gastronomica romagnola, rivisitata dal nostro chef in chiave moderna.

Un autentico romanzo dei sapori del territorio, con abbinamenti intensi e aromatici che portano in tavola le migliori ricette di pesce.

Non ci resta che augurarti buon appetito!

MENU DI MARE



ANTIPASTI DI MARE

Insalatina di Polpo arricchito con dadolata di patate e olive taggiasche	16.00€
Insalatina di Seppia, sedano e agrumi di stagione	15.00€
Rose di Salmone Gravlax (svedese) con chips ai cereali	16.00€
Filetti di Alicette nostrane, marinate all'aceto di mela	13.00€
Degustazione del Re dei Mari (selezione di antipasti freddi)	25.00€
Tartare di Tonno (Pinna Gialla) con Burrata DOP	18.00€
Composizione di Astice Canadese alla catalana con verdure croccanti	7.00€/hg
Ventagli di Carpacci del giorno (branzino, ricciola, orata, tonno)	20.00€
Plateau d'ostriche Fines de Claire (5pz)	20.00€
Sauté di Cozze alla tarantina con crostaceo casereccio	14.00€
Coccio di Polpo alla diavola con olive taggiasche	17.00€
Degustazione della Regina (trattico di antipasti caldi)	22.00€
Sauté di ceci, vongole veraci e rosmarino	14.00€



PRIMI PIATTI DI MARE

Strozzaprete fatto a mano alla scoglio (macchiato)	16.00€
Anolini di pesce, in brodo di alghe di mare	14.00€
Tagliolino cacio e pepe, tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo, aneto e lime	18.00€
Risotto Carnaroli con code di scampo, stracciatella IGP e lacrima di pesto (min. 2 persone)	17.00€
Spaghettone di Gragnano con vongole poveracce	14.00€
Gnocco di patata viola, alle vongole veraci e datterino giallo del Vesuvio	15.00€
Passatello romagnolo alla Poseidone (sgusciato)	16.00€
Pacchero fresco all'Astice (1/2 Astice Canada)	26.00€



MENÙ COMPLETO IL RE DEI MARI

Degustazione di Antipasti Freddi

Strozzaprete fatto in casa allo scoglio

Bis di Spiedo (calamaro, gambero) alla griglia

Fritturina dell'Adriatico con verdure

Sorbetto al limone/caffè

Acqua

Min 2 pax (bevande escluse)

40.00€



SECONDI PIATTI DI MARE

Fritturina dell'Adriatico con verdure pastellate	18.00€
Trancio di pesce osseo marino (pesce spada) al salmoriglio	22.00€
Spiedo mix alla griglia (calamaro, gambero argentino 3pz)	15.00€
Noix de Saint Jacques (capesante) al testo, su purea di fava secca e cicoria di campo	16.00€
Tataki di Tonno (pinna gialla) al pistacchio verde di Bronte su misticanza di stagione	18.00€
Grigliata mista dell'Adriatico	24.00€
Il Pescato della nostra vetrina "Acquamarina" alla griglia	6.00-7.00€/hg
Branzino /Orata alla griglia (500/600gr.)	20.00€
Rombo nostrano alla griglia	6.00€/hg
Il nostro gratinato di crostacei e molluschi	28.00€
Branzino/Orata alla Mediterranea (500/600gr.)	22.00€



MENU DI TERRA



ANTIPASTI DI TERRA

Selezione di salumi e formaggi del nostro territorio con piada calda

15.00€

Cuor di Caprese con Bufala DOP e pendolino pachino

13.00€

Gran Piatto vegetariano con Tomino IGP alla piastra e verdure di stagione

15.00€

PRIMI PIATTI DI CARNE

Tortellone cuor di Bufala, datterino giallo e basilico

14.00€

Tagliatella rustica agli antichi sapori (ragù)

11.00€

Lasagnetta alla romagnola

12.00€

Tortellino pasticcato

12.00€



SECONDI PIATTI DI CARNE

Medaglione di Filetto Angus al gorgonzola e gherigli di noci tostate (250gr.)

20.00€

Tagliata di Angus al sale grosso di Cervia aromatizzato al Sangiovese (300gr.)

18.00€

Cotoletta di pollo dorata, con patatine fritte

10.00€



CONTORNI E INSALATE DI STAGIONE

Composizione di verdure mix	8.00€
Patate arrosto con rosmarino	6.00€
Patatine fritte	5.00€
Scodella di cicorie di campo saltate	6.00€
Insalatona della Casa (insalata verde, carote,mais, pomodoro, olive, tonno)	14.00€
Insalatina mista (insalata verde, carote, pomodoro, rucola)	6.00€
Insalata verde	5.00€



PIZZERIA



PIZZE SPECIALI

Gianni: pomodoro, mozzarella, funghi freschi, funghi porcini, scamorza, olio tartufato	11.00€
Vecchia Moena: pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck, radicchio rosso, aceto balsamico di Modena IGT	10.00€
Baghina: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salame piccante, salsiccia e wurstel	11.00€
Romantica: pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, salsiccia, gorgonzola, porcini	11.00€
Caprese: pomodoro, mozzarella, Bufala DOP, pachino, basilico, origano	9.00€
Calabrese: pomodoro, mozzarella, salame piccante , nduja, peperoni, olive nere	9.00€
Siciliana: pomodoro, mozzarella, tonno, acciughe, olive nere, aglio, origano	9.00€
Gabry: pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla e grana (in cottura)	11.00€



PIZZE GOURMET (DELIZIE)

Cantabrico: "bianca", in uscita Burrata IGT , pomodorini, alici del Cantabrico, olive taggiasche

15.00€

Genovese: "bianca" in uscita, stracchino, salmone marinato, erba cipollina

15.00€



PIZZE BIANCHE

Fantasia: mozzarella, tonno, porcini, pendolini

12.00€

Contadina: mozzarella, pancetta, funghi freschi, scaglie di grana

12.00€

Regina: mozzarella, bufala, salsiccia, friarielli

12.00€

Primavera: mozzarella, acciughe, pendolino pachino, aglio, origano

10.00€

Il Re dei Mari (mezza pizza/calzone):

13.00€

mozzarella, pomodoro, frutti di mare

mozzarella, prosciutto cotto, salsiccia, porcini

I NOSTRI CROSTINI CASERECCI (50 CM.)

Crostino Mimmo (misto) 50 cm: mozzarella, salsiccia, friarielli, scamorza, funghi freschi

13.00€

Crostino Vegetariano: mozzarella, verdure di stagione

12.00€



LE NOSTRE PIZZE DELLA TRADIZIONE

Fornarina "Bianca": sale grosso, olio extra vergine rosmarino	3.00€
Fornarina "Rossa": pomodoro, olio extra vergine origano	3.00€
Margherita: pomodoro, mozzarella	6.00€
Margherita Baby: pomodoro, mozzarella	4.50€
Farcita Baby: a scelta, patatine fritte, wurstel, prosciutto cotto	6.00€
Prosciutto Cotto: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	8.00€
Prosciutto crudo di Parma: pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma	9.00€
Napoletana: pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	8.00€
Romana: pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano	9.00€
Diavola: pomodoro, mozzarella, salame piccante	9.00€
Americana: pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte	9.00€
Tonno e cipolla: pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla di Tropea	10.00€

Capricciosa: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi, carciofini 10.00€

4 Stagioni: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi, carciofini, olive nere 10.00€

Marinara: pomodoro, olio all'aglio, prezzemolo, origano 7.00€

Riviera Adriatica: marinara, alici fresche marinate, rucola 11.00€

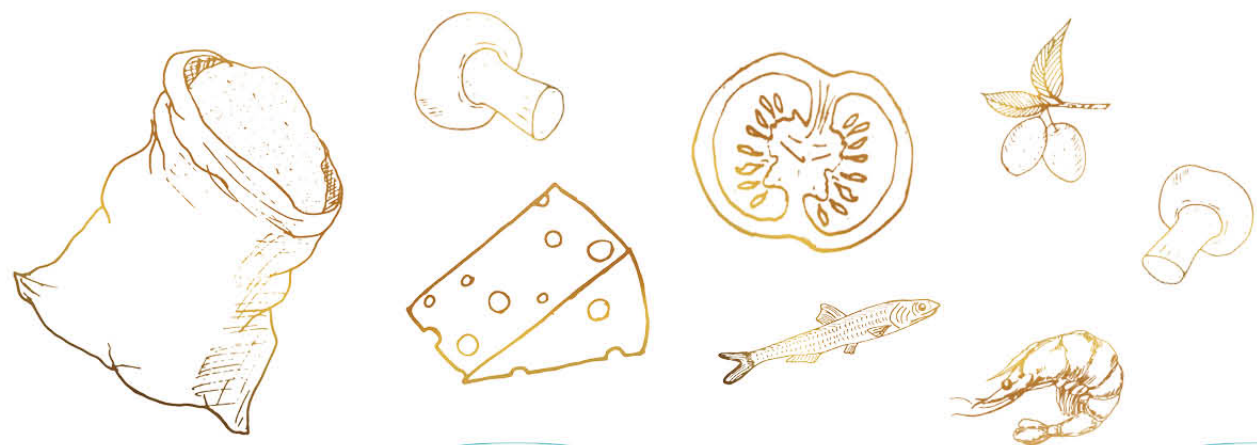
Alle Verdure: pomodoro, mozzarella, verdure di stagione 10.00€

4 Formaggi: mozzarella, gorgonzola, scamorza, formaggio mix 10.00€

Calzone classico: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi 10.00€

Calzone farcito: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi, carciofini, prosciutto crudo di Parma (in uscita) 11.00€

Frutti di Mare: pomodoro, mozzarella, frutti di mare freschi 13.00€



DESSERT DEL RE

Tripudio di degustazioni della casa (mix di dolci, min.per 2)	18.00€
Dessert dello Chef	7.00€
Cou-cout di crema catalana	6.00€
Panna cotta (fresca) con fragole, frutti di bosco e cioccolato	6.00€
Tiramisù della vecchia tradizione	6.00€
Cheese cake della casa (cioccolato, fragole, frutti di bosco)	6.00€
Torretta di creme caramel	6.00€
Composizione di Crema Mascarpone rivisitata (nutella, fragole, frutti di bosco)	7.00€
Semifreddo al caffè	6.00€
Semifreddo menta e cioccolato	6.00€
Tartufo classico zabaione e cioccolato	5.00€
Tartufo al limoncello	6.00€
*Correzione tartufo	+ 1.00€
Sorbetto al limone	3.00€
Sorbetto al caffè	4.00€
Sorbetto di stagione	4.00€
*Correzione sorbetto	+ 1.00€
Coperto	2.00€



BAR

Birra alla Spina

Weihenstephaner bianca		6.00€
Forst rossa	6.00€ media 4.00€ piccola	
Pedavena bionda	5.00€ media 3.50€ piccola	

Birra Artigianale

Amarcord 0,50 lt		6.00€
Gradisca 0,50 lt		6.00€

Birra in bottiglia

Menabrea 0,66		7.00€
Ichnusa 0,33		5.00€
Messina 0,33		5.00€
Heineken 0,33		5.00€
Guinness 0,33		7.00€

Vino alla spina

Fratino vino bianco fermo	1/4 L. 4.00€ - 1/2 L. 7.00€ / 1 L. 12.00€	
Fratino vino bianco frizzante	1/4 L. 4.00€ - 1/2 L. 7.00€ / 1 L. 12.00€	
Calice		5.00€

Bibite in bottiglia 0,33lt

Coca-Cola - Fanta - Sprite		4.00€
Succo		3.50€
Acqua (naturale - frizzante) 0,75l.		3.00€

Liquori

Amari liquori nazionali		4.00€
Grappa bianca		4.00€
Grappa barrique		5.00€
Whisky		6.00€
Whisky Riserva		7.00€
Cognac		6.00€
Cognac Riserva		7.00€

Caffetteria

Caffè espresso		1.50€
Caffè corretto		2.00€
Cappuccino		2.00€
Caffè americano		2.00€
Orzo piccolo		1.50€
	grande	2.00€
Ginseng piccolo		2.00€
	grande	2.50€
Tè		2.50€

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

Le nostre **Procedure HACCP** tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi del rischio; non è tuttavia possibile escludere che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri allergeni durante la preparazione e la somministrazione.

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc.



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo





IL RE DEI MARI

— Maestà del Gusto —

Viale Regina Elena 167/169 , Rimini

Tel. 0541- 926325

info@ilredeimari.it



Il Re dei Mari



[ristoranteilredeimari](https://www.instagram.com/ristoranteilredeimari)

www.ilredeimari.it