



Antipasti fotonici

● PRELIBATEZZE DI MARE “CALDE”

Tagliatella di seppia cotta nel bambù a vapore, il suo nero e lattuga di mare	16€
Polpo su crema di favetta cime di rapa e olio di “muraglia a crudo”	16€
Vellutata di zucca mantovana cotta al forno con frutti di mare sgusciati e saltati al rame	16€
Pancotto al pomodoro come una volta, ricotta, scampi e cozze	15€
Parmigiana d’ “A” mare <i>Petali di melanzana, burrata di “gioia del colle”, tartara di gamberi rossi, polvere di pomodoro secco e pesto di basilico</i>	18€

● PRELIBATEZZE DI MARE “CRUDE”

Il tonno è il Re del mare <i>Pinna gialla, tagliata a coltello con stracciatella pugliese e basilico</i>	17€
Carpaccio di gambero rosa, cicoria, riso soffiato e maionese del suo corallo	16€
Acciughe del cantabrico con burro pane nero ai cinque cereali caldo e crema di peperone dolce	14€
Il crudo <i>Sapore di mare e la fresca carne</i>	38€



Primi Mondiali

Le nostre paste sono fresche rigorosamente fatte a mano, come una volta, producendo a kmo e selezionando personalmente tutte le materie prime

Tagliolino power ai frutti di mare	16€
Passatello fighetto con mazzancolle e vongole	16€
Pacchero tuonante con canocchia, cozze, pomodoro e melanzane	16€

Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni (regolamento ce 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3 lettera d, punto 3). Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti. Inoltre vi preghiamo di segnalarci eventuali intolleranze o allergie. Per consultare la lista degli allergeni, potrete richiederla al nostro personale di sala, tuttavia non possiamo garantirvi la totale assenza di contaminazioni in tracce. Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, alcuni prodotti somministrati potrebbero essere stati sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura negativa o congelati all'origine dal produttore. (piano haccp ai sensi del reg. ce 852/04).



Secondi Memorabili

Bistecca di tonno, latte e pistacchio crudo	17€	Trancio di salmone, misticanza dell'orto e salsa tartara	15€
Filetto di branzino alla brace con cimette di cicoria marinata e carota	16€	Il polpo, patata schiacciata, coulis di pomodoro, crema di bietola e polvere di olive nere	18€
Gamberoni mediterranei alla piastra con marmellata di pomodoro e stracciatella pugliese	18€	Il nostro gran fritto di mare	22€



I nostri Dolci

*Non importa quanto tu abbia mangiato, ci sarà sempre spazio per il dessert...
Il dessert non va nello stomaco...il dessert va dritto al cuore.*

Sablè alla nocciola, crema di mascarpone e conserva di ciliegie	7€	Mela calda farcita con crema pasticcera e petali di mandorle tostate	7€
Cioccolato fondente, ricotta e pistacchio	8€	Babà al rum caldo e amarena	8€
Caffè e piccola pasticceria	3€		

Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni (regolamento ce 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3 lettera d, punto 3). Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti. Inoltre vi preghiamo di segnalarci eventuali intolleranze o allergie. Per consultare la lista degli allergeni, potrete richiederla al nostro personale di sala, tuttavia non possiamo garantirvi la totale assenza di contaminazioni in tracce. Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, alcuni prodotti somministrati potrebbero essere stati sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura negativa o congelati all'origine dal produttore. (piano haccp ai sensi del reg. ce 852/04).



I Vini

● VINI BIANCHI FERMI

Ceretto – blangè	26€
Müller thurgau – gassner	25€
vCa lojera – lugana doc	22€
Branu – vermentino di gallura	24€
Sauvignon – raif	26€
Altare – trebbiano d'abruzzo	23€
Aewurztraminer – vom lehm	28€
Kerner – lahn	28€
Chardonnay – doss	25€
Pinot bianco – vom stein	25€
Colosi - salina bianco	21€
Greco di tufo – mastroberardino	22€
Falanghina del sannio doc	22€
Ribolla gialla doc	23€

● BOLLICINE FRIZZ

cartizze dry – villa sandi	30€
valdobbiadene docg brut millesimato	22€
valdobbiadene docg –	26€
s.pietro barbozza dry auris brut	

● FRANCIACORTA

cà del bosco	40€
alma bellavista brut	40€
pas opere's	35€
pas opere's rosè	35€
trento doc corvèe brut – metodo classico	33€

● CHAMPAGNE

paul bara brut gran crù €70	70€
bollinger spec. cuvèe €65	65€

ORARI

Lunedì:	CHIUSO
Mar-Mer-Giov:	19:30 - 22
Ven-Sab:	19:30 - 22:30
Domenica:	12:45 - 14:30 e 19:30 - 22



RISTORANTE CASA TUA

Viale Principe di Piemonte 39/A, 47924 Rimini
Tel: 0541 378903 - 331 991 8932
info@casatuarimini.it