

come  
restano

cuori

bastano rare serate di lenti  
fatti

te - c



da lucio  
TRATTORIA

c

e

PARTIRE PER POI TORNARE

**andiamo, guardiamo e impariamo.  
torniamo, siamo a Rimini.**

CONSIGLI E NOZIONI PER L'USO CORRETTO DI QUESTA CARTA:

- scegli più piatti possibili per dividerli, fregartene dei cuochi che devono fare mille piatti, tu esagera!
- tutto il pesce qui presente è PESCATO nel nostro mare Adriatico privilegiando il mercato di Rimini e Cesenatico.
- tutto il pesce di grande taglia qui presente è maturato in celle di frollatura presenti in sala: chiedi ai nostri ragazzi per la loro storia!
- la nostra ricerca si basa sulla valorizzazione del pesce dalla testa alla coda, qui da Lucio i tagli meno "nobili" e le frattaglie diventano veri e propri tesori.
- ricorda: se vuoi mangiare la pasta tienila come ultima portata!

**SCEGLI DAI VASSOI IL TUO TRANCIO PREFERITO**

I TRANCI DI PESCATO NOSTRANO FROLLATO SARANNO CUCINATI PRINCIPALMENTE ALLA BRACE CON ABBINAMENTI CHE I NOSTRI RAGAZZI DI SALA VI SAPRANNO INDICARE.

\* se ti piacciono i tagli particolari chiedi la disponibilità di TESTA e/o COLLARE: estremamente gustosi e preziosi

## OSTRICA

---

<b>Perla del Delta</b> - Sacca degli Scardovari: al naturale	7
alla brace con finferli	9

## CRUDO

---

selezione mista di pescato al naturale	32
ricciola e mazzancolle con finocchio di mare e scalogno	24
muggine con tuorlo affumicato e colatura di alici	18
tartare di sgombro, seppia, funghi porcini e caviale su pane tostato	24
gallinella con vongole al limone	21
canocchie crude su pane tostato e condimento al prezzemolo	19

## ALLA BRACE

---

sepiolini al nero, patate al lardo e cime di rapa	19
mazzancolle appena scottate con carciofi	19
ostriche rosa del Delta alla brace su midollo di manzo, finferli e scalogno all'aceto	21

## ZUPPE

---

la nostra grande zuppa di pesce, crostacei, molluschi e vegetali autunnali servita con pane all'aglio	32
zuppa di ceci della Valmarecchia, triglie e calamaretti con porcini e finferli	19

## DEGUSTAZIONE DI FRATTAGLIE DI MARE

---

### PER ACCOMPAGNARE

---

porcini alla brace	12
broccoli aglio e acciughe	7
cipolle dall'acqua alla cenere	6
patate cucinate con lo strutto buono	6

## LA PASTA E IL RISO

---

risotto e riso alla brace con lumache di mare, mazzancolle e bietoline	19
spaghettono spezzato ai ricci di mare e seppia alla brace	24
tagliatella asciutta con sugo di canocchie	18
spaghettono alle vongole nostrane e veraci	18

# CONDIVISIONE

TAVOLA IMBANDITA, COME PIACE A NOI

## I atto

canocchia cruda su pane tostato e prezzemolo  
ricciola e mazzancolle crude  
gallinella e vongole  
muggine con tuorlo affumicato e colatura di alici

cuore di pesce con salsa d'aglio  
uova di pesce in tre consistenze

giardiniera con buzzonaglia di tonno  
misticanza aromatica con bottarga

## INTERVALLO

## II atto

filetto del giorno alla brace  
testa o collare alla brace

trippa in umido  
fegato nella rete di maiale

midollo di manzo con ostrica e finferli  
contorni di stagione

## FINALE

spaghettone con le seppie, il loro fegato e uova

90 euro