

come  
restano

cuori

bastano rare serate  
fatti

di lenti

te - c



da lucio

TRATTORIA

c



e

## OSTRICHE

---

ostrica "royale" di David Hervè	6	ostrica "peter pan" di David Hervè	4
ostrica "perla del Delta" gigante alla brace con lardo, paprika ed erba cipollina			12

## 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 e seppia, maionese ai porcini e caviale	26
dentice con carciofi e limoni di mare	24
canocchie crude su pane tostato e condimento al prezzemolo	19
mazzancolle grandi crude con salame fresco e tartufo nero pregiato di Norcia	24

## COTTO

---

spiedo di polpo nostrano alla brace con insalatina di puntarelle, radicchio e yogurt	22
midollo di manzo con cozze alla brace, scalogno all'aceto, verza e pecorino	19
brodetto di pesce, crostacei e molluschi con piada sfogliata	32

## SELEZIONE DI TRANCI DAL VASSAIO

---

ogni giorno prepariamo vari tagli del nostro pesce stupendo, cercando di valorizzarne la loro struttura, dividendoli quindi nelle varie parti anatomiche.

FATTI TRASPORTARE DAI RAGAZZI DI SALA CHE SAPRANNO RACCONTARTI AL MEGLIO.

## FRATTAGLIE DI MARE

---

degustazione mista di interiora e quinto quarto di pesce (consigliato per 2 pax) 40

## PER ACCOMPAGNARE

---

radicchietto alla brace	7	broccoli con aglio e acciughe	7
cipolle 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	22
tagliatelle servite nel tovagliolo con sugo di canocchie ristretto	19
cappelletti alla panna, ricci freschi e bottarga	24
spaghetto alle vongole nostrane e veraci	18
calamarata con genovese di teste di rana pescatrice	21

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 nei nostri mari 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

## **CONDIVISIONE**

TAVOLA IMBANDITA, TUTTO IN MEZZO, COME PIACE A NOI

### **I atto**

canocchia cruda su pane tostato

selezione di 3 piatti di pesce frollato crudo

selezione di frattaglie tiepide

verdure fresche e acide in accompagnamento

### INTERVALLO

### **II atto**

filetto del giorno di pesce frollato

testa e/o collare alla brace

selezione di frattaglie calde

midollo di manzo con cozze

verdure di stagione

### FINALE

spaghettoni tiepidi con fegato di seppia

90 euro