



Menù

English Menu

Ristorante Da Fino
Via Galli, 1 47838 Riccione (RN) Italy
Tel. +39 0541 648542 - Fax +39 0541 645394
info@dafino.it - www.dafino.it

Menù Proposte

TUTTO CRUDO

Degustazione di carpacci di mare

Tartare di pesce

Crudo di ostriche, tartufi, scampi
e mazzancolle



(bevande escluse)

Lo Chef Stefano Ciavatti

Le paste all'uovo sono preparate in casa.
La piada è fatta a mano con il "mattarello".
Il sale utilizzato proviene dalle saline di Cervia.
L'olio extra vergine d'oliva proviene dai nostri
olivi posti in località Montelupo (Saludecio).
Le olive sono spremute a freddo per noi
dall'Oleificio Baffoni - Misano Adriatico (RN)

VI PREGHIAMO DI SEGNALARE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE
AL PERSONALE DI SALA

Antipasti

Crudo di tartufi, ostriche, scampi, mazzancolle e gamberi rossi



Ostriche Bretoni (cad.)



Degustazione di carpacci di mare e pan brioche



Tartare di ricciola e zenzero candito



Tartare di tonno e senape



Sardoncini marinati e misticanza di campo



Il classico di “Fino” (insalata di mare, frutti di mare gratinati e vongole alla marinara)



Cannocchie al vapore prezzemolate



Insalata di mare e piccole verdure



Marinara di vongole



Insalata di polpo, fagiolini e patate



Frutti di mare gratinati all’uso tipico di Romagna



Capesante arrostate, purea di melanzane e corallo



Cozze alla tarantina



Insalata di zucchine in fiore, semi di cereali e crudità



Piada farcita con stracchino rucola e radicchio di campagna



Parmigiana di melanzane



Mozzarella di bufala, pomodori, olive e capperi



Le Paste

Quadrucci in brodo di pesce



Spaghetti alle vongole



Tagliolini con filetti di sogliola e pendolini



Rigatoni all'astice



Gnocchetti di patate, vongole e pesto



Risotto alla marinara



Spaghetto alla chitarra allo scoglio



Strozzapreti con scampi e zucchine



Tagliatella al ragù



Tortellini alla panna



Carni e verdure

Filetto ai ferri con patate rosolate al rosmarino



Tagliata di manzo al sale grosso e verdure grigliate



Contorni di stagione



Pesci

Alla griglia:

Spiedino di gamberi o calamari (cad.)



Sardoncini scottati con bruschetta al pomodoro



Sogliole



Spigola



Coda di Rospo



Grigliata mista dell'Adriatico



Scampi



Polpettine di calamari e concassè di pomodorini



Spigola dell'Adriatico al sale di Cervia



Scampi al sale grosso



Rombo in casseruola con patate, olive e capperi



Frittura di mare con verdure dorate



Carpaccio tiepido di branzino, verdure grigliate



Astice alla catalana



Dessert

Crema catalana e sorbetto al mango



Crema di mascarpone



Menta e cioccolato



Millefoglie chantilly e fragole



Cassata all'Italiana



Semifreddo al sedano e lime



Gelato artigianale



Sorbetto al limone e vodka

















Sorbetto al caffè e Borghetti



In questo esercizio vengono serviti alimenti che contengono o possono contenere fra gli ingredienti gli allergeni riportati nell'**Allegato II del Regolamento UE n.1169/2011**.
VI PREGHIAMO DI SEGNALARCI EVENTUALI ULTERIORI INTOLLERANZE
OLTRE QUELLE SOTTO INDICATE.

Per maggiori informazioni rivolgersi al personale in sala.

-  cereali contenenti glutine
-  crostacei
-  uova
-  pesce
-  arachidi
-  soia
-  latte e il lattosio
-  frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi)
-  sedano
-  senape
-  semi di sesamo
-  anidride solforosa e i solfiti se superiori a determinate concentrazioni
-  lupini
-  molluschi

I prodotti fuori stagione utilizzati da questo ristorante potrebbero essere surgelati, congelati o abbattuti secondo la procedura prevista dall'**Allegato III del Reg. CE 853/04**.

Proposal Menu

TUTTO CRUDO (Great All Raw Seafood)

Selection of Sea Carpaccio
Fish tartares
Oysters, Venus Clams, Scampi
and King Prawns



(Drink not included)

Chef Stefano Ciavatti

Hors d'oeuvres

Da Fino appetizer variation (seafood salad, seafood au gratin, cooked clams and mussels)



Steamed squills sprinkled with parsley



Seafood salad served with seasonal vegetables



Clams cooked in garlic, oil and parsley



Assorted seafood au gratin - Romagna style



Selection of fish carpaccio



Raw seafood



Breton Oysters (a piece)



Amberjack tartar



Tuna tartar



Marinated sardines



Roast scallops



Piada filled with “Stracchino” (soft cheese) and wild radicchio



Buffalo Mozzarella, fresh tomatoes, basil, olives and cappers



“Parmigiana” aubergines



Pasta dishes

Pasta squares cooked in fish broth



Spaghetti with clams



Homemade Tagliolini pasta with soles and cherry tomatoes



Rigatoni pasta with lobster



Strozzapreti pasta with vegetables



Seafood risotto



Strozzapreti pasta with shrimps and zucchini



Traditional Tagliatelle with Bolognese sauce



Homemade Tortellini pasta with cream sauce



Meat and vegetables

Grilled filet of beef served with roast potatoes



Thinly-sliced beef with Cervia rock salt, served with grilled vegetables



Seasonal fresh salad



Fish

King prawns grilled with vegetable crudité



Stewed turbot with potatoes, Gaeta olives, and Salina capers



Adriatic Sea bass cooked in a Cervia salt crust



Grilled Adriatic Sea bass



Squid fish cakes served with mashed potatoes



Catalan style crayfish



Mixed grilled fish from the Adriatic sea



Fried fish and shellfish with crispy vegetables



Prawn or squid kebab (a piece)



Grilled soles



Scampi cooked in a sea salt crust or grilled



Dessert

Catalan Style Cream and fruit Sorbet



Whipped Tiramisù with coffee ice cream and chocolate sauce



Italian Style Cassata cold semi



Apple pie with egg cream



Puff pastry with Chantilly cream and strawberry



Home-made Ice cream



Lemon and Wodka Sorbet



Coffee Sorbet with coffee liquor



We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens.

This is a list of the allergenic ingredients used in this place. The information about the presence of substances or products causing allergies can be provided by the staff in service and you can consult the restaurant book of allergens.

The information about the presence of substances are reported in “**Allegato II del Regolamento UE n.1169/2011**”



Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products



Crustaceans and products based on shellfish



Eggs and by-products



Fish and products based on fish



Peanuts and peanut-based products



Soy and soy-based products



Milk and dairy products (lactose included)



Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products



Celery and products based on celery



Mustard and mustard-based products



Sesame seeds and sesame seeds-based products



Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg



Lupine and lupine-based products



Molluscs and products based on molluscs