

i-FAME parla di Rimini, di quella Rimini dinamica e curiosa che guarda con entusiasmo al futuro ma che sa anche mantenere solidi legami con le proprie radici.

Come nella vera tradizione romagnola utilizziamo solo i prodotti del territorio rispettandone la stagionalità.

Un accento particolare viene dato al pesce dell' Adriatico, fresco e selezionato quotidianamente come migliore espressione dei sapori della nostra Riviera.

Dall' entroterra provengono le squisite carni romagnole e non mancano le proposte vegetariane. Il pane è prodotto in casa partendo dal lievito madre, la pasta è rigorosamente fatta a mano e i dolci vogliono restare un ricordo indelebile della vostra serata.

Ma non è solo nella ricerca accurata delle materie prime che si esprime lo spirito di i-FAME, infatti è grazie al talento del nostro super Chef Daniele Succi, riminese "DOCG", che i frutti della nostra terra e del nostro mare assumono sapori squisiti e originali.

La sua cucina fresca e leggera sa coniugare la genuinità dei prodotti alle moderne tecniche di preparazione creando piatti decisamente innovativi, ricchi di passione per la nostra storia e dell' energia del nostro sole.

Daniele e il suo staff vi augurano una piacevole esperienza in i-FAME.

Preghiamo gli ospiti allergici o intolleranti a una o più sostanze di avvisarci prontamente per poterli informare in merito alle preparazioni prive di specifici allergeni.

Nel nostro ristorante il pesce destinato alla consumazione cruda o semi cruda è stato sottoposto a trattamento di bonifica conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004.



i-FAME
restaurant
by Daniele Succi



San Valentino Love & Design 2021



Menù di pesce

Entrée

Focaccia di patate e semi di finocchio,
ricotta e caviale di salmone

Antipasti

Tartare di gambero rosso con guacamole e mais soffiato

Filetto di sgombro al miso con verdure in agrodolce,
patate viola, puntarelle e capperi

Primo

Riso vialone nano mantecato all'aragostella, salicornia
e zizzania croccante

Secondo

Filetto di ricciola in olio Aprutinum ed erbe aromatiche,
cime di rapa, yogurt e senape in grani

Dolci

Soffice al cioccolato Guanaja 70%, ribes nero,
liquirizia e crumbles di cereali soffiati



Menù di carne

Entrée

Tartare di manzo su pane integrale,
aceto balsamico e soncino

Antipasti

Uovo a bassa temperatura,
porri, porcini e guanciaie

Sella di coniglio, finocchietto,
rapè di cavolfiore

Primo

Raviolacci di borragine con ragòut al coltello di vitello,
cardoncelli e fonduta di parmigiano

Secondo

Capocollo di maialino da latte con verza,
patata viola, salsa ai carboni e tartufo nero

Dessert

Soffice al cioccolato Guanaja 70%, ribes nero,
liquirizia e crumbles di cereali soffiati

