

Carissimo Ospite,

siamo felici di averti oggi al Riviera Wellness Restaurant e ti diamo il benvenuto nell'unico ristorante dove le proposte del menù sono frutto di passione e attenzione al gusto. Lasciati andare ai sapori della Cucina Mediterranea, vivi l'emozionante viaggio alla riscoperta delle nostre origini con proposte suggestive e ingredienti d'eccellenza. Gusto, piacere e armonia.

Il nostro personale di sala sarà lieto di guidarti nella scelta della giusta combinazione di portate per una cena davvero speciale!

**Wellness Restaurant:**  
pensato per chi ama vivere bene.

## - DEGUSTAZIONE SAPORE INTEGRALE -

Una degustazione equilibrata, accompagnata da cereali integrali e verdure.  
Una gustosa proposta alla riscoperta della tradizione mediterranea, in cui i diversi alimenti creano il perfetto bilanciamento tra apporti nutritivi e piacere del gusto.

Scegli da 2 a 4 portate del nostro menù, che ti verranno servite con "Sapore Integrale",  
il piatto ispirato alla tradizione mediterranea, ricco di cereali integrali e verdure.

**Sapore Integrale**  
**+ degustazione 2 portate € 30**

**Sapore Integrale**  
**+ degustazione 3 portate € 38**

**Sapore Integrale**  
**+ degustazione 4 portate € 45**

## - SUA MAESTÀ IL TARTUFO -



Noto per le sue leggendarie proprietà afrodisiache,  
il tartufo è un alimento pregiato ad alto valore proteico con pochissime calorie.  
Una porzione da 10 g. contiene: Kcal. 3, carboidrati 6%, lipidi 18%, proteine 76%

## - LE NOSTRE PROPOSTE -

TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO	€ 22.00
RISOTTO AL TARTUFO NERO	€ 24.00
LE UOVA ED IL TARTUFO NERO	€ 24.00
♥ TORTINO DI CAVOLFIORE CON MANDORLE E TARTUFO NERO	€ 24.00

La grammatura standard del tartufo è di 10 g. Ogni modifica/aggiunta è soggetta alle quotazioni di mercato.



Piatto vegano



Presidio Slow Food



Piatto per celiaci, da segnalare al personale di sala



Piatto vegetariano

SERVIAMO PANE INTEGRALE BIOLOGICO A PASTA MADRE DELL'AZIENDA AGRICOLA: IL CERTELLO DI FRONTINO (PU)

## - MARE -

### LA DEGUSTAZIONE DI CRUDI DI MARE € 30.00

Degustazione completa di crudi di mare, ostriche, gambero rosso di Mazara, scampi, tonno, ricciola, salmone con zenzero candito e salsa teriyaki  
Kcal. 145, carboidrati 14%, lipidi 32%, proteine 54%

### IL SASHIMI 80 g. € 10.00 160 g. € 18.00

Sashimi di ricciola all'amo, tonno pinna gialla e salmone di Norvegia con zenzero candito e salsa teriyaki, un classico dell'estetica e del gusto giapponese  
Kcal. 120/240, carboidrati 20%, lipidi 15%, proteine 65%

### IL CRUDO DI GAMBERO ROSSO 3 pz. € 7.00 7 pz. € 15.00

Gambero rosso di Mazara del Vallo con zenzero candito e nostra maionese al wasabi, pregevolezza dal sapore dolce e inconfondibile  
Kcal. 50/105, carboidrati 16%, lipidi 8%, proteine 76%

### LO SGOMBRO € 15.00

Sgombro arrostito all'uso di Romagna, deliscato, pan croccante, friarielli al salto e pomodoro confit  
Kcal. 574, carboidrati 25%, lipidi 21%, proteine 54%

### IL PESCATO DEL GIORNO € 20.00

Lasciati suggerire dal personale di sala il pescato di oggi, quando reperibile privilegiamo pesce non allevato, maggiormente ricco di nutrienti e Omega 3, servito con misticanza e verdure croccanti  
Kcal 342, carboidrati 10%, lipidi 20%, proteine 70%

### LA PIZZA NERA € 12.00

Pizza al carbone vegetale con mozzarella di bufala, calamari e pomodoro  
Kcal 582, carboidrati 63%, lipidi 17%, proteine 18%

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.



Piatto vegano



Presidio Slow Food



Piatto per celiaci, da segnalare al personale di sala



Piatto vegetariano

SERVIAMO PANE INTEGRALE BIOLOGICO A PASTA MADRE DELL'AZIENDA AGRICOLA: IL CERTELLO DI FRONTINO (PU)

## - MARE E TERRA IN CONSERVA -

### I FORMAGGI DEL BUON PASTORE SMALL € 9.00 REGULAR € 16.00

Selezione di formaggi bio del piccolo caseificio del Buon Pastore di Montefiore Conca, ottenuti dal miglior latte crudo ovino: "Castagno" affinato 100 gg nelle foglie di castagno, "Fossa" "infossato" ad agosto a Sogliano e tolto il 24 novembre (Santa Caterina), "Aromatico" preparato in otre con salvia, rosmarino, timo e finocchio selvatico, "Appassito" ottenuto da formelle di latte crudo appassite al calore del caldaio, "Noci" avvolto in foglie di noci verdi e invecchiato in botte, "Gobbo" antica ricetta e cagliata vegetale  
Kcal. 300/600, carboidrati 5%, lipidi 70%, proteine 25%

### IL TAGLIERE DI ZAVOLI SMALL € 12.00 REGULAR € 19.00

Tagliere di affettati e salumi di Mora Romagnola, eccellenza della norcineria italiana ed allevata al semi-brado della Fattoria Zavoli di Saludecio, servito con piadina calda. Presidio slow food.  
Kcal. 360/700, carboidrati 10%, lipidi 60%, proteine 30%

### LE ALICI DEL CANTABRICO € 14.00

Rinomate alici del Cantabrico, pescate esclusivamente tra marzo e giugno, addolcite da burro di Normandia ed accompagnate da pantostato bio "Il Certello" e pompelmo a vivo  
Kcal. 308, carboidrati 20%, lipidi 40%, proteine 40%

### IL SALMONE MARINATO € 12.00

Selezione di pregiato salmone marinato di nostra produzione, maionese al limone nero della Persia "Loomi" e pan toast di segale biologico  
Kcal. 200, carboidrati 12%, lipidi 48%, proteine 40%



Piatto vegano



Presidio Slow Food



Piatto per celiaci, da segnalare al personale di sala



Piatto vegetariano

SERVIAMO PANE INTEGRALE BIOLOGICO A PASTA MADRE DELL'AZIENDA AGRICOLA: IL CERTELLO DI FRONTINO (PU)

## - PASTA -

-  **LA TAGLIATELLA** € 15.00  
Tagliatelle al mattarello con funghi porcini e prosciutto di mora romagnola  
Kcal. 522, carboidrati 54%, lipidi 23%, proteine 23%
-  **IL CANNOLO** € 15.00  
Una sottile sfoglia di zucca violina croccante racchiude una spuma di castagne affumicate e funghi porcini  
Kcal. 440, carboidrati 47%, lipidi 21%, proteine 32%
- GLI GNOCCHI** € 12.00  
Gnocchetti di patate di Montescudo con ragù di coniglio nostrano e carciofi  
Kcal. 564, carboidrati 58%, lipidi 13%, proteine 29%
- LO STROZZAPRETE DI ROMAGNA** € 12.00  
Strozzapreti con vongole poveracce e pancetta affumicata  
Kcal. 530, carboidrati 52%, lipidi 10%, proteine 23%
-  **IL RISOTTO** € 15.00  
Risotto selezione Carnaroli mantecato con ostriche fines de claire e Franciacorta  
Kcal. 530, carboidrati 83%, lipidi 23%, proteine 7%
- LO SPAGHETTO** € 14.00  
Spaghetti Turanici Mancini ai ricci di mare e lime  
Kcal. 414, carboidrati 60%, lipidi 22%, proteine 18%



Piatto vegano



Presidio Slow Food




Piatto per celiaci, da segnalare al personale di sala



Piatto vegetariano

SERVIAMO PANE INTEGRALE BIOLOGICO A PASTA MADRE DELL'AZIENDA AGRICOLA: IL CERTELLO DI FRONTINO (PU)

## - SAPORI DELLA TERRA -

- IL TERZO PIATTO** € 12.00  
Grigliata di verdure con contorno di gulasch di manzo, omaggio al grande cuoco Dan Barber  
Kcal. 380, carboidrati 37%, lipidi 35%, proteine 28%
-  **PROFUMI E BENESSERE** € 25.00  
Tortino di cavolfiore con mandorle e tartufo nero  
Kcal. 377, carboidrati 26%, lipidi 37%, proteine 37%
-  **GRIGLIATA DI PORCINI** € 18.00  
Grigliata di funghi porcini freschi (secondo reperibilità) in salsa di Tropea alla brace e polenta croccante  
Kcal. 380, carboidrati 37%, lipidi 35%, proteine 28%
-  **LA TAGLIATA** € 20.00  
Tagliata di sotto filetto di manzo irlandese alla griglia, con puntarelle e insalata croccante al melograno  
Kcal. 430, carboidrati 10%, lipidi 30%, proteine 60%
-  **IL FILETTO** € 25.00  
Filetto di manzo alla griglia, con salsa bbq artigianale a base di pomodoro, tropea e frutti autunnali selvatici  
Kcal. 520, carboidrati 25%, lipidi 15%, proteine 60%
- IL CONIGLIO** € 18.00  
Coniglio in tre diverse cotture  
Kcal. 390, carboidrati 15%, lipidi 25%, proteine 60%



## - DESSERT -

-  **IL VESCOVO** € 8.00  
Pan brioche con gelato allo squacquerone e fichi caramellati  
Kcal. 574, carboidrati 48%, lipidi 31%, proteine 21%
-   **AMARENA E CIOCCOLATO** € 9.00  
Millefoglie di cioccolato Domori criollo e ricottina di Montefiore all'amarena di Cantiano  
Kcal. 435, carboidrati 55%, lipidi 30%, proteine 15%
-  **GOLOSA TENTAZIONE** € 9.00  
Tortino di cioccolato e castagne a cuore fondente con sorbetto d'uva  
Kcal. 543, carboidrati 48%, lipidi 31%, proteine 21%
-  **LO STRUDEL** € 8.00  
Strudel al cucchiaino con mela caramellata, pinoli, uvetta e gelato alla cannella  
Kcal. 490, carboidrati 32%, lipidi 50%, proteine 18%
-    **TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA WELLNESS RESTAURANT** € 8.00  
Tagliata di frutta fresca  
Kcal 80, carboidrati 85%, lipidi 3%, proteine 12%
-    **SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI** € 5.00  
Gelati e sorbetti artigianali a base di latte intero o frutta fresca  
Kcal. 150 a pallina, carboidrati 37%, lipidi 58%, proteine 5%