



La tradizione del mare

Dalla pasta alle preparazioni classiche di una cucina di mare ormai scomparse, utilizziamo pesce locale e valorizziamo il più possibile prodotti che raccontino il buono e il bello del nostro territorio.

menu

gli antipasti

carpaccio di ricciola misticanza e bernese al finocchietto	20
gamberoni alla catalana	20
baccalà mantecato	18
tonnetto tonnato	18
insalata di mare a modo nostro	20
cozze all'arrabbiata	16
baccalà croccante insalata e limone	18

al tegame

lumachine di mare	18
seppia e piselli	20
trippa di rana pescatrice e pecorino	20
moscardini con cipolla fondente e rosmarino	20

non solo pesce

sfoja lorda con ragù bianco di faraona	16
tagliatella al ragù di carne della valmarecchia	15
faraona al tegame	18
melanzana pesto alle erbe mandorla e pomodori	16
riso bietole e fonduta di parmigiano	16

i primi

spaghettoni alle vongole di nonna augusta	20
risotto della tradizione	20
strozzaprete alle canocchie	18
quadrucci risottati alla marinara	18
cappelletto ripieno di calamari alla brace	18

i secondi

orata grigliata e marinata	20
calamaro ripieno ed erbe saltate	24
arrosto di tonno con patate e fondo di vitello	22
coda di rospo e melanzane al forno con crema di pomodoro	22

i fritti

calamari e gamberi	22
paranza tutto spinato	22
fritto misto	24

i cicchetti

12 assaggi dalla cucina in 4 giri
per tutto il tavolo

primo giro

alici marinate lattughino e peperoncino

baccalà mantecato

insalata di mare

secondo giro

tonnetto tonnato

cozze all'arrabbiata

fritto di calamari

terzo giro

cappelletto ripieno di calamari alla brace

quadrucci risottati alla marinara

strozzapreti alle canocchie

quarto giro

lumachine di mare

moscardini con cipolla fondente e rosmarino

seppia e piselli

i contorni

patate fritte sale grosso e rosmarino 6

erbe saltate al momento 6

insalata verde 6

i dolci

tiramisù 8

ciambella e crema 8

tarte tatin e panna 8

mille foglie ananas, chantilly
e caramello salato 8

cioccolato bianco nocciola
e frutto della passione 8

sorbettone limone e fragole confit 8



scansiona il qr code
per consultare la nostra
selezione vini e distillati

coperto, pane e servizio - 3,00

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

AUGUSTA

augusta cucina e cicchetto
via d'azeglio angolo via di duccio – rimini
tel. 0541.088489 | info@ristoranteaugusta.it