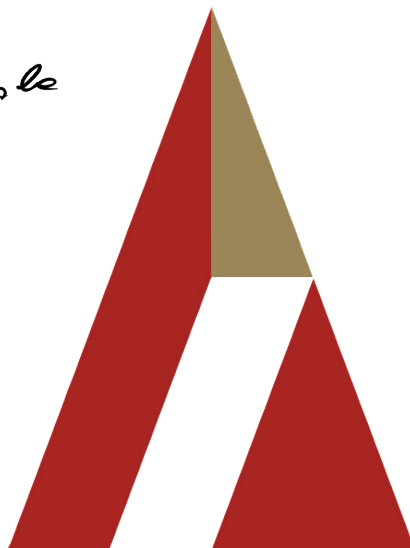
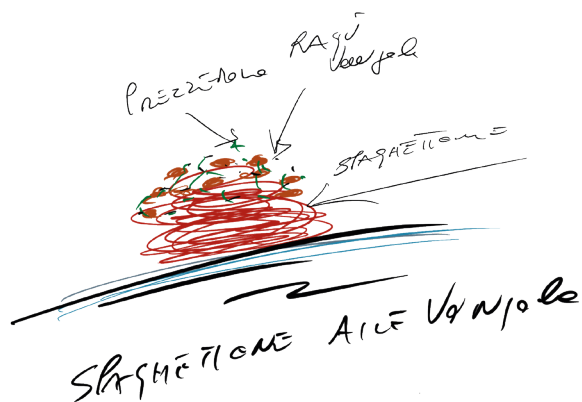




La tradizione del mare

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

crudo di ricciola, cavolfiore e timo	22
alici marinate e misticanza	18
baccalà mantecato	20
tonnetto tonnato	20
insalata di mare a modo nostro	20
cozze all'arrabbiata	16
baccalà croccante , insalata e limone	20

non solo pesce

guancia di manzo , giardiniera e basilico	18
sfoja lorda con ragù bianco di faraona	18
tagliatella al ragù di carne della valmarecchia	16
faraona al tegame	20
zucca mandorla e pesto alle erbe	18
riso bietole e fonduta di parmigiano	18

i primi

spaghettoni al ragù di vongole di nonna augusta	22
risotto della tradizione	20
strozzaprete alle canocchie	20
quadrucchi risottati alla marinara	18
cappelletto vongole e ricotta	20

i secondi

orata grigliata e marinata	22
calamaro ripieno ed erbe saltate	25
arrosto di tonno con patate e fondo di vitello	25
spigola in crosta di patate e spinaci	25
raguse in porchetta	20
seppia e piselli	20
trippa di rana pescatrice e pecorino	20
moscardini con cipolla fondente e rosmarino	20

i fritti

calamari e gamberi	25
paranza	23
fritto misto	25

Per seguire le più avanzate tecniche di lavorazione e per garantire una migliore qualità, ad Augusta utilizziamo materie prime, ingredienti e prodotti freschi che sottoponiamo ad un processo di abbattimento rapido di temperatura e successivamente conserviamo a temperatura adeguata. Ricorriamo a materie prime e prodotti congelati/surgelati all'origine solo in caso di irreperibilità del fresco sul mercato. Il nostro staff di sala è a completa disposizione per fornire qualsiasi informazione.

i cicchetti

12 assaggi dalla cucina in 4 giri
per tutto il tavolo

primo giro

alici marinate e misticanza

baccalà mantecato

insalata di mare a modo nostro

secondo giro

tonnetto tonnato

cozze all'arrabbiata

fritto di calamari

terzo giro

cappelletto vongole e ricotta

quadrucchi risottati alla marinara

strozzapreti alle canocchie

quarto giro

trippa di rana pescatrice e pecorino

moscardini con cipolla fondente

raguse in porchetta

55

percorso 4 calici in abbinamento

25

i contorni

patate fritte sale grosso e rosmarino 6

erbe saltate al momento 6

insalata verde 6

i dolci

tiramisù 9

tenerina al cioccolato mandorle e caffè 9

ciambella e crema 9

tarte tatin e panna 9

mille foglie ananas, panna 9

e caramello salato

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