



Cavalluccio Marino

Menu

2021

(+39) 0541693128 Piazzale Del Porto, 3 - 47838 Riccione (RN)
ristorantecavallucciomarino@gmail.com

Antipasti Freddi di Pesce

Cold Fish Appetizer

Antipasto Misto di Pesce Freddo

Composizione di Quattro Antipasti Freddi* € 14,50
*Mixed Cold Fish Appetizers (Selection Of Four Cold Fish Appetizers)**

Anchoas del Cantabrico

Acciughe Del Cantabrico Servite con Pane in Cassetta, Misticanza e
Burro Salato Francese € 18,00
Anchovies of Catabrian Sea (With Salt French Butter, Salads And Sliced Bread)

Insalatina di Gamberi

Gamberi Bolliti su Insalata Misticanza, Pomodori Datterini, Cipollotto,
Pinoli Tostati e Vinaigrette di Aceto Rosso
€ 13,00
Boiled Shrimp on Salad, Tomatoes, Spring Onion, Toasted Pine Nuts and Vinaigrette

Polipo d'estate

Polipo Scottato con Patate, Sedano e Carote Croccanti,
Olive taggiasche, Pesto € 14,00
Scalded Octopus with Potatoes, Celery and Crispy Carrots, Olives, Pesto

Insalata di Pesce del Nostro Mare

Seppia, Gamberi Rotus con Mango, Papaya, V
erdura di Stagione e Citronette di Limone € 13,00
Squid, Shrimp Rotus with Mango, Papaya, Seasonal Vegetables and Lemon Citronette

Catalana di Crostacei con Grillo o Aragosta

2 Scampi, 2 Mazzancolle, 2 Canocchie, Gamberi Bolliti con Verdure Miste*
(il prezzo è dato dalla Catalana più il prezzo del Grillo) € 24,00 + (€ 7 x 100g)
(il prezzo è dato dalla Catalana più il prezzo dell'Aragosta) € 24,00 + (€ 14 x 100g)
Catalana of Crustacean with Lobster or Spiny Lobster in "Catalana Style"
Same price of Catalana Crustacean with addition of Lobster or Spiny Lobster Weight)
€ 24,00 + (€ 7/€ 14 x 100g)



Crudità

Raw Fish

Ostriche

Cadauno € 3,00

Oysters (Each) € 3,00

Scampi Crudi

Informare il Cameriere della Quantità Desiderata € 10,00 per 100g

Raw Scampi (Inform the Waiter that Desired Quantity) € 10,00 x 100g

Carpaccio di Pesce Crudo

Carpaccio Di Branzino, Carpaccio Di Ricciola, Carpaccio Di Tonno,
Carpaccio Di Baccalà Rafols, Serviti Con Frutta o Verdura Di Stagione
(possibilità di servirlo al naturale a vostra richiesta) € 20,00

Mixed Raw Fish Carpaccio(Sea Bass, Amberjack, Tuna, Salt Cod "Rafols")

served with Vegetables and Fruits of Season

Crudità Mista di Mare

Ostriche, Scampi, Mazzancolle Nostrane, Branzino, Tonno Pinna Gialla, Baccalà Rafols,
Ricciola Nostrana, Gamberi di Sicilia con Salse in Abbinamento € 30,00

Mixed Raw Fish(Oysters, Scampi, Prawns, Sea Bass Carpaccio, Tuna Carpaccio,

Salt Cod "Rafols" Carpaccio, Amberjack Carpaccio and Sicily Red Shrimps)

Tartare di Tonno

Tartare di Tonno su Crema di Pistacchio, Colatura di Alici e Olive Taggiasche € 15,00

Tuna Tartare on Pistachio Cream, Anchovy Oil and Olives

Tartare di Ricciola

Tartare di Ricciola con Avocado Grigliato e Mango € 15,00

Tartare of Ricciola with Grilled Avocado and Mango



Dal Nostro Acquario

From The Aquarium

Grillo

Alla griglia, bollito alla catalana* € 7,00 per 100g
*Lobster Grilled, Boiled or "Catalana Style" * per 100g € 7,00*

Aragosta

Alla griglia, bollito alla catalana* € 14,00 per 100g
*Spiny Lobster Grilled, Boiled or "Catalana Style" * per 100g € 14,00*

Antipasti Caldi di Pesce

Warm Fish Appetizers

Antipasto Caldo di Pesce

Composizione di Antipasti Caldi* € 16,00
*Mixed Warm Fish Appetizers (Selection of Four Warm Fish Appetizers)**

Cozze

Alla Marinara o Alla Tarantina o Impepata € 10,00
Marinara, Tarantina or Peppered Mussels

Guazzetto di Molluschi

(Cozze e Vongole alla Marinara o alla Tarantina) € 12,00
Marinara or Tarantina Mussels and Clams Soup

Calamaretti Nostrani sul Testo

Calamaretti Nostrani Cotti sulla Piastra, Serviti su un Letto di Rucola € 20,00
Small Squid Grilled (served on Rocket Salad)

Sautè di Frutti di Mare e Crostacei

Tegame di Molluschi, Crostacei e Pomodoro Fresco* € 20,00
Crustacean and Molluscs Stew (with Tomato Sauce and Garlic)

Gamberoni al Sale Grosso e Rosmarino

Gamberoni al Sale Grosso e Rosmarino* € 18,00
*Prawns with Rock Salt and Rosemary**



Primi Piatti di Pesce

First Courses of Fish

Tagliolini allo Scoglio

Pasta Fatta in Casa con Molluschi, Crostacei* € 14,00

"Tagliolini" Home Made Pasta with Mollusc, Crustacean and Tomato sauce

Spaghetti alle Vongole Veraci

Spaghetti "Lo Conte" € 14,00

Spaghetti with Clams

Strozzapreti con Sugo di Gamberoni

Pasta fatta in casa con Gamberoni, Bisque di Crostacei
e Porro Stufato € 13,00

Homemade pasta with Prawns, Bisque of Crustaceans and Stewed Leek

Bauletti di Mare

Pasta Fatta in Casa Ripiena di Pesce servita con Ricciola e
Verdura di Stagione € 13,00

"Bauletti" Home Made Filled Pasta with Fresh Vegetables sauce

Gnocchi ai Molluschi

Gnocchi di Patate Fatti In Casa Con Sugo di Molluschi, Crema di
Datterini Gialli e Scorza di Lime € 13,00

Home Made Pasta with Sauce of Molluscs, Yellow Tomatoes Cream and Lime Peel

Risotto alla Marinara (min. 2 persone)

Risotto Carnaroli "Lo Conte" servito con Pesce e
Pomodoro Fresco* € 12,50 a persona.

"Risotto" rice with Tomato sauce and Fish Sauce) € 12,50 each (min. 2 people)

Maniche All'Astice (min. 2 persone)

Maniche "Lo Conte" con Grillo e Pomodoro Fresco € 18,00 a persona

Big Maccherone with Lobster and Tomato Sauce € 18,00 each (min. 2 people)

Quando c'è scritto min. 2 persone significa che si possono ordinare minimo due porzioni di quel piatto.

Il prezzo indicato è quello di una porzione quindi andrà moltiplicato per il numero di porzioni ordinate (ossia due, tre, quattro).



Secondi di Pesce

Main Fish Courses

Fritto Misto € 15,00

Mixed Fried Fish

Gran Fritto Cavalluccio Marino min. 2 pers

Grillo Fritto, Baccalà in Pastella, Gamberi e Calamari e Verdurine Fritte) € 24,00 a pers

"Cavalluccio Marino" Fried Fish (Lobster, Battered Salt Cod, Mixed Fish and Crisp Vegetables)

€ 24,00 each (min. 2 people)

Grigliata Mista di Pesce € 20,00

Mixed Fish Grilled

Gran Grigliata di Crostacei min. 2 pers

Astice del Nostro Acquario, Scampi, Mazzancolle, 2 Spiedini di Gamberi Argentina*)

€ 32,00 a pers.

Mixed Crustacean Grilled (Lobster, Scampi; Prawns and more..) € 32,00 each (min. 2 people)

Gli Spiedini Di Tonino

1 Spiedino di Baccalà, 1 Spiedino di Gamberi Argentina, 1 Spiedino di Seppiolini,
1 Spiedino di Coda di Rospo e Verdure Saltate in Padella) € 20,00

"Tonino Skewers" (1 Salt Cod Skewer, 1 Argentinian Shrimp Skewer;

1 Baby Squid Skewer, 1 Angler-Fish Skewer and Mixed Vegetables)

Spiedini Misti

2 Spiedini di Gamberi e 2 di Calamari € 15,00

Mixed Fish Skewers (Two Squid Skewer, Two Shrimps Skewer)

Polpo alla Griglia

Polipo Con Patate Arrosto, Peperoni Marinati € 20,00

Grilled Octopus with Pepperoni and Roasted Potatoes

Sogliole Dell'Adriatico alla Griglia € 18,00

Grilled Sole

Trancio di Salmone

Trancio di Salmone, Porro, Sedano, Pistacchi in Granella,

Pane in Cassetta, Pepe Rosa € 16,00

Salmon Steak with Celery, pistachios, pink pepper and Sliced Bread



Secondi di Pesce

Main Fish Courses

Pesce Azzurro al Forno

Su Misticanza e Cipolla di Tropea € 14,00

Sardinas Fish On Wild Salad and Tropea Onions

Branzino

Al Sale; alla Griglia con Patate Sabbiose; alla Mediterranea con Patate, Pomodoro, Olive, Cipolla Tropea, Capperi e Origano € 21,00

Sea Bass Grilled with Potatoes or "Under Salt" Style or "Mediterranea Style" with Potatoes, Olives, Onion, Tomatoes, Capers and Oregano

Zuppa di Pesce min. 2 pers. € 22,00 a pers

Fish Soup min. 2 people

Pesce Nostrano Dell'Adriatico di Grossa Pezzatura

Il Prezzo è Soggetto alle Variazioni del Mercato, Chiedere al Cameriere. S.R.M
(Large Fish From our Sea) (Ask to Waiter The Daily Market Price)

Formaggi *Cheese*

Formaggi Misti

Mixed cheese € 10,00

Pecorino

Pecorino cheese € 6,00

Mozzarella di Bufala

Buffalo's Milk Mozzarella € 8,00

Gorgonzola

"Gorgonzola" Blu-Cheese € 6,00

Grana

Parmesan Cheese € 6,00



Antipasti di Carne

Meat Appetizers

Carpaccio di Bresaola, Rucola e Grana € 11,00
Carpaccio Dry-Salted Beef, Rocket Salad and Parmesan Cheese

Prosciutto Crudo di Parma con Mozzarella di Bufala € 11,00
Parma Ham with Buffalo's Milk Mozzarella

Prosciutto Crudo di Parma e Melone € 11,00
Parma Ham with Melon

Antipasto di Salumi all'Italiana € 15,00
Mixed Cold Meats and Salami

Primi Piatti di Carne e Vegetariani

Pasta With Meat and Vegetable Sauce

Gnocco al Ragù € 10,00
"Gnocco" Home-made Pasta with Meat and Tomato Sauce

Tagliatelle alle Verdure € 10,00
"Tagliatelle" Home-made Pasta with Vegetables Sauce

Ravioli Burro e Salvia € 10,00
"Ravioli" Home Made Pasta filled with Ricotta Cheese e Spinach with Butter and Sage

Strozzapreti Pasticciati € 10,00
"Strozzapreti" Home Made Pasta with Tomatoes Sauce and Cream



Secondi di Carne

Main Meat Courses

Filetto alla Griglia

Filetto di Manzo € 22,00

Fillet of Beef

Filetto al Pepe Verde

Su Crostone di Pane € 22,00

Green Pepper Fillet Beef (Fillet of Beef with Cream Milk and Green Pepper)

Tagliata di Manzo

Con Rucola, Grana, Pinoli, Oppure Sale Grosso e Rosmarino € 22,00

Fillet Steak Beef Cut

(With Rocket Salad, Parmesan Cheese and Pine Nuts or with Rock Salt and Rosemary)

Costata di Manzo ai Ferri

Con Patate al Forno € 20,00

Rib Steak With Baked Potatoes Costata di Manzo

Cotoletta di Tacchino alla Milanese

Con Patate Fritte € 12,00

Milanese Style "Cotoletta" (Fried Turkey with French Fries)

Piatto Vegetariano

Vegetarian Dish

Verdure Grigliate e Scamorza € 12,00

Grilled Vegetables and "Scamorza" Cheese



Insalate

Salads

Insalata Capricciosa

Lattuga, Tonno, Mozzarella, Pomodorini e Olive € 11,00

"Capricciosa salad" (Lettuce Salad, Tuna, Mozzarella Cheese, Tomatoes and Olives)

Insalata Caprese

Mozzarella, Pomodori a fette e Origano € 10,00

(Mozzarella Cheese, Tomato and Origan)

Insalata Greca

Lattuga, Feta, Pomodorini, Cipolla di Tropea, Olive, Cetrioli e Origano € 11,00

(Lettuce Salad, Feta Cheese, Tomatoes, Tropea Onion, Olives, Cucumbers and Origan)

Contorni

Side dishes

Insalata Mista

Mixed salad € 5,00

Radicchio e Rucola

Radicchio and Rocket salad € 5,00

Insalata di Pomodori

Tomatoes salad € 5,00

Insalata Verde

Salad € 5,00

Verdure Cotte o Alla Griglia

Boiled or Grilled Vegetables € 5,00

Pinzimonio

Raw vegetables (Tomatoes, Carrots, Cucumber..) € 7,00

Patatine Fritte

French Fries € 5,00



Pizze Classiche

Classic Pizza

Marinara

Pomodoro, Aglio, Prezzemolo, Origano € 4,00

Tomato, Garlic, Parsley and Oregano

Napoli

Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Origano € 5,00

Tomato, Mozzarella Cheese, Anchovies, Oregano

Margherita

Pomodoro, Mozzarella € 4,50

Tomato, Mozzarella Cheese

Romana

Mozzarella, Capperi, Acciughe, Origano € 6,00

Tomato, Mozzarella Cheese, Capers, Anchovies, Oregano

Ai Sapori Dell'Orto

Pizza With Vegetables

Carciofi

Margherita Con Carciofi € 6,50

Margherita with Artichokes

Vegetariana

Margherita Con Funghi, Melanzane, Pomodoro, Zucchine € 8,50

Margherita With Mushrooms, Aubergines, Tomato, Artichokes and Zucchini

Funghi

Margherita Con Funghi € 6,50

Margherita With Mushrooms

Rucola

Margherita Con Rucola € 6,50

Margherita With Rocket Salad

Melanzane

Margherita con melanzane € 6,50

Margherita With Aubergines



Ai Sapori Del Mare

Pizza With Fish

Frutti di Mare

Pomodoro, Aglio, Prezzemolo, Frutti Di Mare € 11,00

Tomato, Gralic, Parsley and Seafood

Tonnara

Margherita con Tonno, Acciughe, Pomodorini, Capperi, Olive, Origano € 9,00

Margherita With Tuna, Anchovies, Tomato, Capers, Olives and Oregano

Gamberetti

Margherita con Pomodorini, Gamberi e Prezzemolo € 9,00

Margherita With Shrimps and Parsley

Oslo

Mozzarella Bufala, Salmone Affumicato e Cipolla A Crudo € 10,00

Bufala Mozzarella Cheese, Smoked Salmon and Raw Onion

Terra e Mare

Margherita con Gamberetti e Funghi Porcini € 10,00

Margherita With Shrimps and "Porcini" Mushrooms

Baccalà

Pizza rossa, patate lesse, baccalà, olive taggiasche e prezzemolo € 10,00

Tomato, Potatoes, Olives, Salt Cod and Parsley

Pizze Farcite

Stuffed Pizza

Prosciutto Cotto

Margherita con Prosciutto Cotto € 6,50

Margherita With Ham

Prosciutto Crudo

Margherita con Prosciutto Crudo € 7,50

Margherita With Parma Ham

Prosciutto e Funghi

Margherita con Prosciutto Cotto e Funghi € 7,50

Margherita With Ham and Mushrooms

Tirolese

Margherita con Speck e Gorgonzola € 8,00

Margherita With Smoked Ham and "Gorgonzola" Blu-Cheese



4 Stagioni

Margherita con Funghi, Carciofi*, Prosciutto e Olive Nero € 8,00

Margherita With Artichokes, Mushrooms, Ham and Olives

Capricciosa

Margherita con Funghi, Carciofi,*Prosciutto e Peperoni € 8,00

Margherita With Artichokes, Mushrooms, Ham and Peppers

Salsiccia

Margherita con Salsiccia € 6,50

Margherita With Sausage

Wurstel

Margherita con Wurstel € 6,50

Margherita With Wurstel

Pugliese

Margherita con Cipolla € 6,50

Margherita With Onions

Valtellina

Margherita con Porcini, Rucola, Bresaola e Grana € 9,00

Margherita With "Porcini" Mushrooms, Rocket Salad, Parmisan Cheese and Dry-Salted Beef

Golosa

Margherita con Peperoni, Salame Piccante e Salsiccia € 9,00

Margherita With Peppers, Spicy Salami and Sausage

Boscaiola

Margherita con Salsiccia e Funghi € 7,50

Margherita With Sausage and Mushrooms

Romagnola

Margherita con Scamorza, Pancetta, Patate € 8,50

Margherita With Scamorza Cheese, Bacon and Potatoes

Emiliana

Margherita con Crudo, Rucola E Grana € 9,00

Margherita With Parma Ham, Rocket Salad and Parmisan Cheese

Tonno e Cipolla

Margherita con Tonno e Cipolla € 7,50

Margherita With Tuna and Onions

Diavola

Margherita con Salame Piccante e Olive Nere € 7,50

Margherita With Spicy Salami and Olives



Pizze Con Mozzarella di Bufala

Pizza with Buffalo Mozzarella

Regina

Pomodoro, Mozzarella Di Bufala, Pendolini e Grana € 9,00

Tomato, Bufala Mozzarella Cheese, Parmisan Cheese

Italiana

Pomodoro, Mozzarella Di Bufala, Crudo e Rucola € 9,00

Tomato, Bufala Mozzarella Cheese, Parma Ham and Rocket Salad

Porcini

Pomodoro, Mozzarella Di Bufala, Porcini* € 9,00

Tomato, Bufala Mozzarella Cheese and Porcini Mushrooms

Pizze Ai Formaggi

Pizza With Cheese

4 Formaggi

Margherita con Formaggi € 8,50

Margherita With 4 Cheeses

Gorgonzola

Margherita con Gorgonzola € 7,00

Margherita With Gorgonzola Blu-Cheese

Grana e Rucola

Margherita Grana e Rucola € 8,50

Margherita With Parmisan Cheese and Rocket Salad

Saporita

Pizza Bianca, Pomodori, Grana € 8,50

Mozzarella Cheese, Tomato and Parmisan Cheese

Pizze Della Casa

Cavalluccio Marino

Margherita con Salsiccia, Melanzane, Radicchio € 8,00

Margherita With Sausage, Aubergines, Red Chicory

Profumo Di Bosco

Margherita con Cocktail Di Funghi € 8,00

Margherita With Cocktail of Mushrooms

Parmigiana

Margherita con Cotto, Melanzane e Grane a Scaglie € 8,00

Margherita With Aubergines, Ham and Parmisan Cheese



Fornarine

Fornarina

Olio Extravergine D'oliva, Rosmarino e Sale € 2,00

Extravergine Olive Oil, Rosemary and Rock Salt

Prosciutto Crudo

Fornarina con Prosciutto Crudo € 7,00

Fornarina with Parma Ham

3 Farciture

Fornarina con Prosciutto Crudo, Rucola e Stracchino € 7,50

Fornarina with Parma Ham, Rocket Salad and Strachino Cheese

Caprese

Fornarina con Olio, Rosmarino, Sale, Mozzarella Di Bufala, Pomodori € 8,00

Fornarina with Olive Oil, Rosemary, Bufala Mozzarella and Fresh Tomatoes

Piadine

Piadina Liscia € 1,00

Empty Piadina Bread

Prosciutto Crudo € 5,00

Piadina with Parma Ham

Prosciutto Crudo e Rucola € 5,50

Piadina with Parma Ham and Rocket Salad

Stracchino e Rucola € 5,50

Piadina with "Stracchino" Cheese and Rocket Salad

Mozzarella E Pomodoro Fresco € 5,50

Piadina with Mozzarella Cheese and Fresh Tomato

Cotto E Mozzarella € 5,50

Piadina with Ham and Mozzarella Cheese

Prosciutto Crudo, Stracchino e Rucola € 6,00

Piadina with Parma Ham, Rocket Salad and Mozzarella Cheese

Dolci

Sweets

Cheesecake Fredda

Alla fragola o al cioccolato € 5,00

Strawberry or Chocolate Cheesecake



Creme Caramel

Creme Caramel del Nostro Chef € 5,00

Creme Caramel

Frutta Gelato

Della Costiera Amalfitana € 6,00

Fruits Ice Cream from Amalfi Cost

Semifreddo Alla Nutella

Semifreddo alla Nutella con Salsa al Cioccolato e Granella di Nocciole € 5,00

Nutella Semifreddo With Chocolate Sauce and Chopped Hazelnuts

Semifreddo Al Mango

Con coulis di Ananas € 5,00

Mango Semifreddo With Pineapple sauce

Crema Cotta

Crema Cotta alla Catalana € 5,00

Creme Brulèe

Sorbetto

Al limone e Al Caffè € 3,00

Lemon Sorbet, Coffee Sorbet

Coppa Di Gelato Fresco

Gelato Fresco Di Nostra Produzione, Max. 3 Gusti:

Limone, Cioccolato, Crema, Nocciola, Pistacchio, Fior Di Latte € 5,00

(Home-made Ice-Cream, max 3 Flavors:

Chocolate, Vanilla, Strawberry, Lemon, Hazelnut, Pistachio, Passion Fruit)

Frutta

Fruits

Frutta

Di Stagione € 5,00

Seasonal fruits

Ananas

Al Naturale, con Limone, al Gelato Fresco € 4,00/5,00

Ananas with lemon or ice cream

Macedonia di Frutta Fresca

Con Gelato e Panna Montata € 4,50/6,00

Fruit salad with ice cream or whipped cream



Bevande

Beverage

Acqua Naturale o Frizzante 0,75 l. € 2,90

Calice di Vino € 4,00

1/4 Vino Rosso o Bianco o Frizzante € 3,50

1/2 Vino Rosso o Bianco o Frizzante € 5,00

1 L. Vino Rosso o Bianco o Frizzante € 9,00

Birra Spina Forst Pils 0,3 l. € 3,50

Birra Spina Forst Pils 0,5 l. € 5,00

Birra Spina Forst Pils 1 l. € 10,00

Birra in Bottiglia

Moretti, Ceres, Beck's, Corona, Erdinger Weibbier € 5,00

Coca Cola Piccola alla Spina € 3,00

Coca Cola Media alla Spina € 4,00

Bibita in Lattina

Lemonsoda, Schweppes, Chinotto, Tè al Limone o Pesca € 3,00

Bibita in Bottiglia

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite € 3,50

Succhi di Frutta Valfrutta Bio € 3,50

Caffè Espresso, Caffè D'orzo, Caffè Corretto € 1,50/1,60

Cappuccino, Caffè al Ginseng € 2,00

Liquori Distillati Nazionali, Esteri € 4,00/8,00

Whisky, Cognac Riserva, Rum € 4,00/10,00



Digestivi: Grappe

GIOVANE

La grappa giovane è quella che non viene messa in fusti di legno: resta in contenitori d'acciaio od altri materiali inerti, che non determinano alcun cambiamento di colore, profumo e sapore.

- Sarpa di poli** € 4,00
- Il merlot di Nonino** € 4,00
- Il moscato di Nonino** € 4,00
- 43° Grappa Nonnino** € 4,00
- Grappa 903 la Tipica** (Bonaventura Maschio) € 4,00
- Grappa Passione Bianca** (Amaro Lucano) € 4,00

INVECCHIATA

Il distillato si arricchisce con delle note speziate e vanigliate derivanti dall'invecchiamento in botti di legno: il colore diventa giallo paglierino più o meno carico per dare un appagante combinazione di morbidezza, rotondità e corposità.

- Sarpa Oro di Poli** € 4,00
- Antica Cuveè Nonino riserva 5 anni** € 5,00
- Riserva Grappa Nonino Barriques 18 mesi** € 5,00
- Grappa 903 Barrique** (Bonaventura Maschio) € 4,00
- 903 Riserva D'autore** (Bonaventura Maschio) € 5,00
- Grappa The Queen** (Bonaventura Maschio) € 4,00
- Grappa Anfora** (Marzadro) € 4,00
- La Trentina** (Marzadro) € 4,00
- Le Diociotto Lune** (Marzadro) € 4,00
- Grappa Barocca Barricata** (Amaro Lucano) € 4,00

Acquavite D'uva

- Acquavite Prime Uve Bianca** (Bonaventura Maschio) € 5,00
- Acquavite Prime Uve Oro** (Bonaventura Maschio) € 5,00
- Acquavite Prime Uve Nere** (Bonaventura Maschio) € 5,00
- q.b. (Bonaventura Maschio)** € 4,00
- Acquavite Prime Uve Fragola Bianca** (Bonaventura Maschio) € 5,00
- Acquavite Prime Uve Moscato Giallo** (Bonaventura Maschio) € 5,00

RUM

Il rum è un Acquavite che proviene esclusivamente dalla fermentazione alcolica e dalla successiva distillazione del succo di canna, delle melasse o da sciroppi derivati dallo zucchero.

- Rum Cubaney 18 anni** (Rep.Domenicana) € 6,00
- Rum Zacapa 23 anni** (Guatemala) € 8,00
- Rum Botran Reserva 15 anni** (Guatemala) € 6,00
- Rum Reserva Blanco** (Guatemala) € 6,00
- Rum Bacardi Ocho 8 anni gran reserva** (Portorico) € 8,00
- Rum Pampero Blanco** (Venezuela) € 6,00

WHISKEY

Il Whisky è una bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione e dalla distillazione dei cereali.

SCOZIA

Single Malt: *prodotto da singole distillerie e con una sola qualità di malto.*

- Glent Grant 5 anni** € 5,00
- Oban 14 anni** € 6,00
- Lagavulin 16 anni** € 8,00
- Talisker Skye** € 7,00
- The Glenlivet 18 anni** € 8,00
- Caol ila 12 anni** € 7,00

Blended Whisky: *Il più comune scotch whisky prodotto assemblando alcuni grain whisky a diversi malt whisky provenienti da distillerie delle varie regioni di Scozia.*

- Chivas Regal 12 anni.** € 5,00
- Ballantines Finest.** € 5,00

IRLANDA

- Kinahan's 10 anni** (single malt) € 7,00

STATI UNITI

- Jim Beam** € 5,00
- Jack Daniel's 7 Y.O** € 5,00



BRANDY

Il Brandy è, sostanzialmente, un distillato di vino passato per due volte in alambicchi; alla distillazione segue un invecchiamento in botti di rovere per un periodo minimo di due anni, che gli dà colore, ammorbidisce il gusto ed aggiunge aromi e sapori.

- Stravecchio Branca** (Italia) € 4,00
- Vecchia Romagna** (Italia) € 4,00
- Carlos I (Spagna)** € 4,00
- Cardenal Mendoza** (Spagna) € 4,00
- Monte Sabotino Brandy 24 anni**
Gran Riserva Superiore (Italia) € 6,00

ARMAGNAC

Le uve prodotte nel sud-ovest della Francia, vengono vendemmiate circa a metà ottobre e poi pressate, il mosto messo in fermentazione per poi venire distillato secondo il metodo Armagnacaise.

Sul mercato vengono immessi due prodotti: Armagnac, ottenuto dalla mescolanza di diversi distillati e Bas-Armagnac prodotto a partire da uve provenienti dalla zona più vocata.

- Bas Armagnac Château de Bordeneuve** € 6,00

COGNAC

Il cognac è un'acquavite di vino prodotta nella regione della Charente, suddivisa in varie sottozone, la più vocata delle quali risulta la "Grande Champagne".

Anche il Cognac viene distillato due volte e invecchia in barili di quercia.

- Cordon Rouge Grand Marnier** € 4,00
- V.s.o.p Remy Martin** € 5,00
- Vs single distillery Martell** € 5,00



AMARI

L'amaro è una bevanda alcolica dal gusto prevalentemente amaro, ottenuta da varie droghe vegetali, e usata, per le sue proprietà eupeptiche, come aperitivo o anche, se più ricca di alcol, come digestivo.

€ 4,00

Amaro del Capo
Amaro Lucano
Montenegro
Averna
Braulio
Fernet Branca
Fernet Menta
Jegermeister
Amaro Ramazzotti
Unicum
Petrus
Cynar
Amaro Nonino
Amaro Pratum
Zucca
Borsci

Coperto

Coperto Ristorante. € 2,90

Le tipologie di pesce che presentano l'* sono prodotti congelati mentre le altre tipologie indicate nel menù sono fresche, anche se, secondo problematiche di reperibilità stagionale, alcune qualità di pesce sono abbattute e conservate a -18°, al fine di essere sempre disponibili alla nostra clientela.

Chi ha problemi di allergie richiama al cameriere di consultare il registro allergeni.





(+39) 0541693128 Piazzale Del Porto, 3 - 47838 Riccione (RN)
ristorantecavallucciomarino@gmail.com