### BIB GOURMANA 2022



La faccia sorridente dell'omino Michelin che si lecca i baffi è il simbolo dei Bib Gourmand che anche nel 2022 indica i ristoranti capaci di proporre una piacevole esperienza gastronomica. Con un menu completo a meno di 35.

La nostra Osteria per l'anno 2022 è stata confermata nella sezione Bib Gourmand della prestigiosa Guida Michelin.

I Bib Gourmand, cita la guida, sono 255 gioiellini della ristorazione italiana.

Grazie a tutti voi, che ci seguite e da anni supportate il nostro percorso attraverso i sapori genuini della nostra terra.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù. Per la consultazione dell'elenco dei piatti con la presenza di ingredienti con allergeni, il consumatore può rivolgersi al responsabile di sala. Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergizzanti.

All'interno dei nostri piatti possono essere presenti i seguenti allergeni: carne e prodotti a base di carne, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.

Aperto tutti i giorni pranzo e cena | Piada e servizio - 2,50







L'OSTERIA DE BORG È L'UNICA CUCINA TRADIZIONALE DI TERRA DEL BORGO SAN GIULIANO. CHE DA 30 ANNI PROPONE LE RICETTE PIÙ AUTENTICHE DELLA MEMORIA. GRAZIE ALLA RICERCA GIORNALIERA DEI PRODOTTI E PRODUTTORI DELLE NOSTRE COLLINE

## **GLI ANTIPASTI**

Crostini misti su pane locale	12
con farciture fresche di stagione (8 pz)	
Rotolini di piada farcita con prosciutto cotto, squacquerone e rucola	12
La Pida se Parsot, piada con prosciutto crudo di montagna dell'appennino romagnolo, stagionato almeno 20 mesi	10
Insalata di funghi Champignon, sedano, scaglie di Parmigiano, olio, sale, pepe e succo di limone	10
Selezione di formaggi di R. Brancaleoni e de "Il Buon Pastore" con le nostre confetture fatte in casa	12
I salumi di Mora romagnola de "I Fondi" slow Food	15
Antipasto rustico dell'Osteria: cassoncini, rotolo di piada farcita, insalata di funghi, crostini farciti	15
Gran tagliere dell'Osteria Prosciutto crudo di Montagna, salumi di Mora romagnola de "I Fondi" son piada di nostra produzione	18
Piccola Tartare di manzo condita con olio, sale, capperi e senape servita con cipolla, acciughe e crostone di pane (105gr)	14
Grande Tartare di manzo condita con olio, sale, capperi e senape servita con cipolla, acciughe e crostone di pane (210gr)	20

IN BREVE: Osteria dall'atmosfera popolare dove gustare piadina romagnola e tanta pasta fatta in casa, liscia o ripiena.

L'OSTERIA: Il quartiere di San Giuliano, oltre al ponte romano di Tiberio, è forse l'elemento più caratteristico del centro riminese. Fatevi una passeggiata tra i numerosi locali e i bei murales prima di arrivare a questa osteria, molto ben arredata, che rappresenta un approdo solido e sicuro per gustarsi al meglio la locale cucina di terra.

LA CUCINA La piadina, qui un pò più spessa con l'aggiunta di un pizzico di lievito, accompagna al meglio i salumi di mora. Tra i primi, neanche a dirlo, tanta pasta fatta in casa, liscia o ripiena, come i cappelletti alle carote, uno dei piatti forti dell'osteria. Le carni di mora romagnola e di castrato sono protagoniste dei secondi per le cotture alla brace, ma delle ricette casalinghe arrivano anche zucchine ripiene e polpette. Degna chiusura un calice di Albana dolce con gli etruschi o la zuppa inglese I PIATTI Strozzapreti con pomodorini, salsiccia e stridoli, Misto di mora romagnola alla brace, Gratinati misti al forno



Nei locali confortevoli di questa osteria si respira il fascino della Rimini di un tempo. E anche in tavola la sensazione non cambia, grazie a piatti che premiano i prodotti del territorio e le ricette della cucina tradizionale di terra. Piatti imperdibili: crostini misti su pane locale con farciture fresche di stagione; passatelli tradizionali con asparagina, fave, piselli e strigoli; castrato alla brace. Bavarese al cioccolato



REGIONALE - VINTAGE Nella Rimini vecchia, ad una passeggiata dal mare, tra caratteristici vicoli di casette dipinte, questa osteria celebra la più tipica ospitalità romagnola, in due sale dagli arredi vintage e una cucina di terra. Ottimi i cappelletti in brodo nonchè le carni alla griglia, ma anche i salumi e le immancabili piadine cotte al momento, salumi e formaggi. Possibilità di accomodarsi nella piazzetta esterna nel periodo estivo.

Specilità: Antipasto rustico con piade farcite, rotolini di piada farcita, salumi e specialità stagionali. Cappelletti tradizionali in brodo di gallina. Bianco mangiare al forno

# RISTORMIE DALLO ETO

Tutti i giorni le eccellenze gastronomiche di carne e di pesce cucinate in chiave tradizionale e non.

Ristorante Dallo Zio Rimini Centro storico zona Arco d'Augusto via Santa Chiara 16 | tel 0541 786747

### LA MARIANNA

trattoria di mare

La più vecchia trattoria riminese di pesce

Rimini Borgo San Giuliano - Ponte di Tiberio viale Tiberio 19 | tel 0541 22530

### amorimini

FOOD&WINE

#### Cose buone dal territorio

Rimini - Lungomare Murri 15 tel 0541 395115



La più tipica e sincera cucina romagnola: dalle piade di nostra produzione, i cassoni ed i piatti del giorno per una piacevole pausa pranzo. Siamo aperti tutti i giorni fino a tarda notte.

Rimini | Borgo San Giuliano Viale Tiberio 27 | tel 0541 29009

# BBRUS

Dal Ponte di Tiberio all'Italia intera, strizzando l'occhio a tutto il Mondo. Ogni giorno da Biberius potrai trovare sempre nuove proposte di vini attentamente selezionate e in grado di soddisfare ogni palato

Rimini | Borgo San Giuliano Viale Ortaggi 12 | tel 0541 718880



# I PRIMI

#### DI PASTA FATTA DA NOI AL MATTARELLO

Tagliatelle al ragù tradizionale	12
Tagliatelle ai porcini	20
Patacotc con goletta di Mora romagnola slow Foot, patate e zucca	12
Strozzapreti alla boscaiola d'autunno: panna, prosciutto, funghi e noci	12
Gnocchi di patate gialle di Gemmano salsiccia, peperoni e mascarpone	12
Passatelli in brodo di gallina	12
© Cappelletti tradizionali in brodo di gallina	14
Cappelletti dell'Osteria alle carote	14
Ravioli ripieni di erbe e ricotta con burro e salvia	14

#### COSA SONO I PATACOTC?

Patacotc è il nome di una pasta tipica del dopoguerra riminese particolarmente consumata nei paesini dei colli che si trovavano sulla linea gotica. Della consistenza di un maltagliato viene realizzata con farina di grano 1 ed acqua. Si condiva con ciò che l'orto offriva. Per le occasioni speciali si univa "l'ovo" nell'impasto e la carne di maiale nel condimento.

## I SECONDI

#### ALLA BRACE DI CARBONE O AL TEGAME

Piatto misto vegetariano con tomino di latte crudo	14
Trippa in umido con crostone di pane	14
Faraona al tegame all'uva nera	16
Polpette e zucchine ripiene in umido	16
Castrato alla brace	18
Misto dell'Osteria di Mora romagnola son alla brace	: 18
Costata della Val Marecchia	5/hg
Fiorentina della Val Marecchia	7/hg

#### CHE COS'È LA MORA ROMAGNOLA?

La Mora Romagnola, pregiata razza suina autoctona della terra di Romagna, originaria delle zone di Ravenna, Forlì e Rimini; si distingue anche per l'inconfondibile sapore più selvatico e speziato tra suino e cinghiale rispetto ai suini comuni, particolarmente adatta alla produzione di salumi di pregio come culatello e spalla cruda, ma anche ad arrosti, grigliate e braciole che esaltano aromi e gusto di questa rarità. Dagli anni '50 si è quasi rischiato l'estinzione della Mora, salva per miracolo. Nei primissimi anni '90 ne erano rimasti meno di 15 esemplari. Furono il WWF Italia e l'Università di Torino ad attuare un programma di recupero e diffusione di questo suino, unitamente poi all'ANAS che tuttora gestisce svariate decine di allevamenti. La Mora Romagnola è gradualmente riuscita a riprodursi e proliferare, ed il lieto fine delle sue vicissitudini è stato sancito pochi anni fa, quando Slowfood ha incluso questa razza nel novero esclusivo dei suoi presidi, garantendo al contempo la qualità organolettica delle carni e la sicurezza del metodo produttivo, con particolare attenzione al benessere dell'animale.

### LE VERDURE

#### DI STAGIONE DALLE NOSTRE COLLINE

Patate al forno al rosmarino	5
Porcini trifolati	13
Porcini alla griglia	13
Gratinati misti al forno (pomodori, melanzane, peperoni, cipolla)	6
Insalata verde	5
Insalata mista	6
Insalata verde con cipollotto fresco	5
Piatto misto di verdure calde di stagione	9

## I DOLCI ARTIGIANALI

#### FATTI IN CASA CON PASSIONE

Bianco mangiare: panna cotta al forno	6
Tiramisù	6
Creme brûlé	6
Zuppa inglese dell'Osteria	ć
Gelato fatto in casa al cioccolato fondente o vaniglia	6
Pasticceria secca con crema pasticcera	7
Torta del giorno	6
Etruschi (8 pz)	5

Calice di vino dolce o passito..... prezzo secondo tipologia