



MICHELIN 2023

La faccia sorridente dell'omino Michelin che si lecca i baffi è il simbolo dei Bib Gourmand che anche nel 2023 indica i ristoranti capaci di proporre una piacevole esperienza gastronomica. Con un menu completo a meno di 35 euro.

La nostra Osteria per l'anno 2023 è stata confermata nella sezione Bib Gourmand della prestigiosa Guida Michelin.

I Bib Gourmand, cita la guida, sono 257 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.

Le pietanze sono preparate in base alla disponibilità ittica del giorno. Si utilizzano prodotti congelati o surgelati segnalati con -.

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 con farciture fresche di stagione (8 pz) 12
- 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 e crostini farciti 15
- Gran tagliere dell'Osteria
Prosciutto crudo di Montagna, salumi di Mora romagnola de "I Fondi" 🍷 Slow Food con piada di nostra produzione 18
- Piccola Tartare di manzo condita con olio, sale, capperi e senape servita con cipolla, acciughe e crostone di pane (100gr) 14
- Grande Tartare di manzo condita con olio, sale, capperi e senape servita con cipolla, acciughe e crostone di pane (200gr) 20

Piada e servizio € 2,50

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 spesso 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



RISTORANTE DALLO ZIO

TRATTORIA

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



piada cassoni bar e cucina

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

BIBERIUS

• E N O T E C A •

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 al sugo di piselli 12
- Patacotc con goletta di Mora romagnola , patate, zucchine, fiori di zucca, pomodorini e basilico 12
- Strozzapreti con carciofi, zucchine, pomodorini e scaglie di fossa 12
- Gnocchi di patate gialle con salsiccia di Mora Romagnola  e crema al mascarpone e peperoni 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 salsiccia di Mora romagnola  e verza 14

COSA SONO I PATACOTC?

Patacotc è il nome di una pasta tipica del dopoguerra riminese particolarmente consumata nei paesini dei colli che si trovano 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
- Parmigiana di melanzane 14
- Polpette e zucchine ripiene in umido 16
- Castrato alla brace 18
-  Misto dell'Osteria di Mora romagnola  alla brace 20
- Costata della Val Marecchia 5/hg
- Fiorentina della Val Marecchia 7/hg

LE VERDURE

DI STAGIONE DALLE NOSTRE COLLINE

- Patate al forno al rosmarino 5
- Erbe di campo saltate in padella 6
- Verza saltata in padella con goletta di Mora romagnola  6
- Cipolla bianca di Romagna gratinata 6
- Lischeri (Lischi) olio e limone 6
- Insalata verde 5
- Insalata mista 6
- Insalata verde con cipollotto fresco 5
- Selezione di verdure calde di stagione 9

I DOLCI ARTIGIANALI

FATTI IN CASA CON PASSIONE

-  Bianco mangiare: panna cotta al forno 6
- Tiramisù tradizionale 6
- Creme brûlé 6
- Zuppa inglese dell'Osteria 6
- Semifreddo alla nocciola con salsa al cioccolato fondente 6
- Bavarese al cioccolato fondente 6
- Pasticceria secca tradizionale romagnola con crema pasticcera 7
- Torta del giorno 6
- Etruschi (8 pz) 5

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 bracioline 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.

Calice di vino dolce o passito..... 5/9 secondo tipologia