



MENU



PER COMINCIARE



ANTIPASTI FREDDI

ANTIPASTO RETROBORGO (per 2 persone) € 18.00
selezione mista di pesce fresco dell'Adriatico

SARDONCINI MARINATI € 8.00
con cipolla rossa passita e bacche di goji

ACCIUGHE DEL CANTABRICO € 9.00
servite con burro e pane nero tostato

TRIGLIE MARINATE € 11.00
con julienne di mela verde

CARPACCIO DI SALMONE FRESCO € 11.00
marinato, servito su un letto di ananas
con pan brioche



ANTIPASTI CALDI

VONGOLE ALLA MARINARA € 9.00
con aglio, olio, pepe e prezzemolo

COZZE ALLA MARINARA € 9.00
con aglio, olio, pepe e prezzemolo, servite con
fette di pane croccante

SAUTÈ DI COZZE E VONGOLE € 10.00
saltate in padella con aglio, olio e prezzemolo

SEPPIA/CALAMARO SPADELLATO € 14.00
con verdure di stagione

PIADA CON SARDONCINI € 8.00
sardoncini grigliati, misticanza e cipolla marinata

PIADA CON TRIGLIE € 12.00
triglie spinate grigliate, misticanza e cipolla marinata

lo sapevi che

ZONA FAO 37.2.1

È un numero speciale, indica la zona di provenienza del pesce da cui nascono le ricette del Retroborgo: Adriatico centro settentrionale. Eccezioni a parte, qui da noi troverete sempre pescato fresco locale, di stagione, lavorato con cura tutto a mano.

BORGIO SAN GIULIANO E FELLINI

E' borg, in romagnolo, è il quartiere più antico della città. Abitato fin dall'XI secolo, è stato tra i luoghi più amati del maestro Federico Fellini. Tra i suoi vicoli, le case dipinte e i murales ritraggono i personaggi del borgo e dei film del grande regista.

A TAVOLA CON FELLINI

Il grande regista amava i pranzi di famiglia e la cucina della madre: "il cibo è sacro e aumenta l'amore per i propri cari e la propria terra". Ai fornelli però era un disastro: "Sono disposto ad aspettare tre giorni per avere la luce perfetta, anche solo per dieci minuti, ma quando entro in cucina mi cade tutto di mano, mi taglio o mi brucio". I suoi piatti preferiti? Alicette agli agrumi, lumachini di mare, brodetto di pesce, tagliatelle e per dolce zuppa inglese con meringa della nonna.



CRUDI

TARTARE RETROBORGO ** € 15.00
la proposta varia in base alla stagione

TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA ** € 15.00
mela verde, timo e lime

MAZZANCOLLE / SCAMPI ** SQ
serviti con salsa di soia, wasabi e tabasco

arte del crudo

Il nostro crudo di pesce è un'arte, una filosofia e un impegno. Protagonista assoluto è il pesce fresco di alta qualità, con un'attenzione speciale sempre per le specie ittiche del nostro mare.

Dopo il processo di abbattimento, viene proposto affiancato da ingredienti genuini di stagione che ne esaltano il gusto al naturale e la freschezza.

LA CUCINA



PRIMI

PASSATELLI ALLE VONGOLE € 12.00
con verdure di stagione

CARBONARA DI MARE € 14.00
spaghetti alla chitarra con totani, cozze, vongole

TAGLIATELLE CON SARDONCINI € 10.00
capperi, pomodoro fresco, pane profumato

RAVIOLI DI PESCE € 14.00
ripieno e condimento variano in base alla stagione



SECONDI

GRIGLIATA DI PESCATO NOSTRANO (600 gr) € 20.00
sogliola, triglia, mazzola, sgombero, moletto, merluzzo
(variabili in base alla stagione)

POLPO ALLA DIAVOLA * € 14.00
con olive taggiasche e crostone di pane profumato

PESCATO DEL GIORNO AL FORNO SQ

TRANCIO DI SPADA ALLA GRIGLIA (250 gr) € 15.00
con tortino di verdure o patate

TAGLIATA DI TONNO ALLA GRIGLIA (250 gr) € 18.00
con composta di cipolla, patate al forno o tortino
di verdure e misticanza con riduzione all'aceto
balsamico



info utili

SU PRENOTAZIONE:

- RISOTTI
- BRODETTO
- PESCE AL FORNO
- CRUDI PERSONALIZZATI

• Coperto € 2
(comprende servizio, pane, piadina, ciambella e biscotti a fine pasto).

• Pane, piada e dolci sono fatti in casa.

• Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare la documentazione richiedendola al personale.

• Tutti i nostri prodotti serviti crudi o marinati sono sottoposti preventivamente a procedura di abbattimento di temperatura come prescritto dalla normativa CE 853/2004.

* A seconda della reperibilità del mercato potrebbero essere acquistati ingredienti surgelati.

**La disponibilità di questo piatto varia in base al periodo e alla stagionalità dei prodotti.

DOLCI

MASCARPONE € 5.00
con cioccolato / con frutta di stagione

SPUMA DI RICOTTA € 5.00
con scaglie di cioccolato e arancia

MOUSSE AL CIOCCOLATO € 5.00
accompagnata con brownies

CHEESECAKE AL BICCHIERE € 5.00
con frutta di stagione

SEMIFREDDO DEL GIORNO € 5.00