

# le ruote sul mare

*Da sempre l'amore per il prossimo, per la buona cucina  
il rispetto di una materia prima di qualità e la continua  
ricerca di nuovi sapori e profumi ci animano  
e rappresentano il nostro senso di ristorazione.*

*Ecco il nostro menu, dove abbiamo voluto coniugare alla  
nostra storia le novità di una cucina fresca, alleggerita e  
contemporanea.*

**BUON APPETITO**

*Nel nostro locale si fa tutto al momento  
viviamo ogni giorno nella frenesia...*

*Gustatevi l'attesa.*

*La Famiglia Castellani  
Anna, Bruno, Emanuela e Stefania*



# MENU DEGUSTAZIONE

Il menu degustazione è pensato per tutto il tavolo e deve essere per tutti uguale.

## scoglio

Antipasti Freddi di pesce  
Bucatino allo scoglio  
Sorbetto  
1 bottiglia d'acqua (a persona)  
1/2 litro di vino (a persona)  
caffè

€ 35  
(A persona)

## rustida

Antipasti Freddi di pesce  
Bis di primi  
Sorbetto  
Grigliata mista  
Contorno  
Dolce  
Caffè e digestivo  
1 bottiglia d'acqua (a persona)  
1/2 litro di vino (a persona)

€ 46  
(A persona)

## frit e rustida

Antipasti Freddi di pesce  
Bis di primi  
Sorbetto  
Grigliata mista  
Fritto misto  
Contorno  
Dolce  
Caffè e digestivo  
1 bottiglia d'acqua (a persona)  
1/2 litro di vino (a persona)

€ 49  
(A persona)

## l'assa ch'i magna

Antipasti Freddi di pesce  
Antipasti caldi di pesce  
Bis di primi  
Sorbetto  
Grigliata mista  
Fritto misto  
Contorno  
Dolce  
Caffè e digestivo  
1 bottiglia d'acqua (a persona)  
1/2 litro di vino (a persona)

€ 53  
(A persona)





# ANTIPASTI

*La tradizione marinara, da sempre con amore e passione*

## I Freddi

<i>Antipasto misto freddo di pesce (8 assaggi).....</i>	<i>€15,00</i>
<i>Insalata di mare.....</i>	<i>€13,00</i>
<i>Sardonecini marinati.....</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Tris di carpaccio.....</i>	<i>€16,00</i>
<i>Crudo di leccia, stracciatella e passion fruit.....</i>	<i>€14,00</i>

## I Caldi

<i>Cozze alla marinara.....</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>Vongole alla marinara.....</i>	<i>€11,50</i>
<i>Cozze e vongole.....</i>	<i>€11,50</i>
<i>Lumachine di mare.....</i>	<i>€15,00</i>
<i>Antipasto misto caldo di pesce.....</i>	<i>€15,00</i>
<i>Ciupa Ciupa di triglie nostrane ripiene di bufala e pomodorini secchi</i>	<i>€14,00</i>
<i>Tagliatelline di seppia e guanciaie, velo di piselli ed erbette.....</i>	<i>€14,00</i>





*L'ort ad san Vòit (Le nostre insalatone)*

*Insalatona D'la Nona*

*Insalatina, radicchio rosso, cipolla, pendolini, filetti di sgombro.....€ 9,00*

*Insalatona De muntanèr*

*Misticanza, bresaola, rucola, pinoli, scaglie di grana, funghi freschi.....€ 9,00*

*Insalatona e Cuntadòin*

*Insalata mista, ortaggi, mais, formaggio scoparolo, pinoli.....€ 9,00*

*Insalatona De Pesacadòur*

*Spinaci, noci, salmone affumicato.....€ 10,00*

*Insalatona De Segnòur*

*Misticanza, gamberetti, melone e fragola.....€ 10,00*

*Insalatona De fatòur*

*Lattuga, pendolini, sedano, olive, mozzarelline  
scaglie di grana, gamberetti.....€ 12,00*



# PRIMI PIATTI

Tutte le nostre paste fresche sono fatte a mano e stese al mattarello, per i nostri bucatini abbiamo scelto di utilizzare i prodotti dell'azienda Sgambaro la prima azienda italiana ad ottenere la certificazione "100% Grano Duro Italiano" e "Km Zero"

*La tradizione marinara, da sempre con amore e passione...*

Bucatini allo scoglio (specialità).....	€ 20,00
Tagliolini alla pescatora (specialità).....	€ 15,00
Risotto alla marinara (cottura 30 min).....	€ 13,00
Strozzapreti alle canocchie.....	€ 13,00
Spaghetti alle vongole.....	€ 12,00
Gabbiani di pesce.....	€ 16,00
Pasta battuta cacio e pepe con zucchine e petali di ricciola.....	€ 14,00
Gnocchetti in guazzetto di mazzancolle, zucchine ed il loro fiore .....	€ 14,00
Pasta sporca alla Riminese in battuto di seppie e crudo di erbe estive.....	€ 14,00

*Dall'orto alla collina*

Strozzapreti radicchio, rucola e parmigiano.....	€ 12,00
Tagliatelle porcini e radicchio trevigiano.....	€ 12,00
Tortellini ( al ragù, pasticcianti o alla boscaiola).....	€ 11,00
Tagliatelle, gnocchi ( al ragù, pasticcianti o alla boscaiola).....	€ 11,00
Gnocchetti con stridoli e guanciaie.....	€ 12,00



# SECONDI PIATTI

## Secondi di pesce

Misto alla griglia.....	€ 24,00
Misto alla griglia di crostacei.....	€ 29,00
Spiedini misti (n.3).....	€ 16,00
Sogliola alla griglia.....	€ 16,00
Coda di rospo.....	€ 18,00
Rombo alla griglia all'etto (100gr).....	€ 5,00
Rombo al forno con verdure.....	€ 22,00
Branzino o orata del marinaio (al pistacchio).....	€ 18,00
Scaloppa di orata ai funghi porcini.....	€ 18,00
Gran fritto delle ruote (calamari, gamberi e paranza del giorno).....	€ 18,00
Fritto calamari e gamberi.....	€ 18,00
Cozze in gratè.....	€ 14,00

## Secondi piatti di carne

Costata di manzo all'etto (100gr).....	€ 4,00
Filetto alla griglia.....	€ 20,00
Filetto al pepe verde.....	€ 22,00
Paillard.....	€ 10,00
Cotoletta di vitello alla milanese.....	€ 10,00
Braciola di maiale.....	€ 10,00

## Piatti vegetariani

Squacquerone, rucola e fichi caramellati.....	€ 12,00
Tomino con verdure grigliate.....	€ 12,00



## CONTORNI

<i>Insalata mista</i> .....	€ 4,50
<i>Patatine fritte</i> .....	€ 5,00
<i>Pomodori e melanzane al gratè</i> .....	€ 5,00
<i>Verdure fritte</i> .....	€ 5,00
<i>Pinzimonio</i> .....	€ 6,00

## BIBITE E CAFFETTERIA

<i>Acqua microfiltrata minerale gasata/naturale</i> .....	€ 2,00
<i>Acqua in bottiglia minerale gasata/naturale</i> .....	€ 2,00
<i>Bibita in lattina (coea cola, aranciata ecc ecc)</i> .....	€ 3,00
<i>Birra bionda piccola alla spina</i> .....	€ 3,50
<i>Birra media bionda alla spina</i> .....	€ 5,00
<i>Vino della casa 1/4 L</i> .....	€ 3,50
<i>Vino della casa 1/2 L</i> .....	€ 5,00
<i>Vino della casa 1 L</i> .....	€ 9,00
<i>Caffè</i> .....	€ 2,00
<i>Amari</i> .....	€ 5,00



*Coperto € 2,50*

- Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventivo mediante abbattitore di temperatura come da reg ce 853/2004, ALL III SEZ, CAP 3, LETTERA D. PUNTI 1 e 3*

*Il personale è a disposizione per soddisfare le esigenze dei clienti allergici. La nostra azienda, nel rispetto della normativa in vigore, mette a disposizione l'elenco degli allergeni e dei nostri piatti evidenziando i prodotti che possono causare allergie.*

*Si segnala ai Signori clienti che in questo esercizio ferma l'applicazione conseguente dei prezzi, si servono carni, pesci e ortofrutticoli freschi surgelati e/o congelati, con riferimento sia alle eventuali richieste specifiche dei clienti stessi, sia alle esigenze di organizzazione aziendale, sia alle condizioni di offerta e di reperibilità dei generi alimentari.*



le ruote  
sul mare



MENU  
IN ENGLISH



## STARTERS

<b>Seafood salad</b> Insalata di mare	€13,00
<b>Cold fish starters</b> Antipasto misto freddo	€15,00
<b>Hot fish starters</b> Antipasto misto caldo	€15,00
<b>Marinated anchovies</b> Sardoncini marinati	€7,00
<b>Three carpaccios</b> Tris di carpaccio	€16,00
<b>Mussels in marinara sauce</b> Cozze alla marinara	€11,00
<b>Clams in marinara sauce</b> Vongole alla marinara	€11,50
<b>Mussels and clams</b> Cozze e vongole alla marinara	€11,50
<b>Sea snails</b> Lumachine di mare	€15,00
<b>Raw leerfish, stracciatella and passion fruit</b> Crudo di leccia	€14,00
<b>Cuttlefish tagliatelline, with a hint of peas and guanciale</b> Tagliatelline di seppia	€14,00
<b>Local red mullet lollipops filled with buffalo mozzarella and dried tomatoes</b> Chupa Chupa di triglia	€14,00

## FISH-FIRST COURSES

★ <b>Bucatini allo scoglio</b> Long pasta with tomato sauce crustaceans and molluscs	€20,00
★ <b>Tagliolini alla pescatora</b> Home made long egg pasta with cream and white fish ragù	€15,00
<b>Risotto alla marinara</b> (30 min. of cooking)	€13,00
<b>Spaghetti with clams</b> Spaghetti alle vongole	€12,00

<b>Strozzapreti with mantis shrimp</b> Strozzapreti alle canocchie	€13,00
<b>Gabbiani</b> Large fish ravioli with cream and red radish	€16,00
<b>Pasta battuta with cheese and pepper, courgettes and rocket petals</b>	€14,00
<b>Potato gnocchi in tiger prawn, courgette and courgette flower sauce</b> Gnocchetti in guazzetto di mazzancolle con le zucchine	€14,00
<b>Small Rimini-style ravioli in chopped cuttlefish sauce with summer herbs</b> Pasta sporca alla riminese	€14,00

## MEAT-FIRST COURSES

<b>Tortellini</b>	€11,00
<b>Tagliatelle</b>	€11,00
<b>Gnocchi</b>	€11,00

*You can have our home-made pasta with the sauce you prefer: bolognese (tomato and meat), pasticciato (cream and meat) or boscaiola (cream, mushrooms, ham and peas)*

<b>Strozzapreti with red radish, rocket and parmesan</b> Strozzapreti radicchio, rucola e parmigiano	€12,00
---	--------

<b>Tagliatelle with porcini mushrooms and Treviso's radish</b> Tagliatelle porcini e radicchio	€12,00
---	--------

<b>Gnocchetti with silene vulgaris leaves and guanciale</b> Gnocchi guanciale e stridoli	€12,00
---	--------

## FISH-SECOND COURSES

*Here in Romagna grilled fish is seasoned with breadcrumbs, garlic, oil and parsley*

<b>Mixed fish grill</b> Grigliata mista di pesce	€24,00
---	--------

<b>Mixed shellfish grill</b> Grigliata mista di crostacei	€29,00
--	--------

<b>Mixed fish skewers (3)</b> Spiedini misti	€16,00
---	--------

<b>Grilled sole</b> Sogliola alla griglia	€16,00
--	--------

<b>Monk fish</b> Coda di rospo	€18,00
-----------------------------------	--------

<b>Grilled brill</b> Rombo alla griglia	€5,00 (100 gr)
--	----------------

<b>Oven baked brill with vegetables</b> Rombo al forno con verdure	€22,00
---	--------

<b>Oven baked sea bass with pistachios</b> Branzino/Orata del marinaio	€18,00
---	--------

<b>Sea bass fillet with porcini mushrooms</b> Scaloppa di orata ai funghi porcini	€18,00
--	--------

<b>Fried little fish, squids and prawns</b> Gran fritto de Le Ruote	€18,00
--	--------

<b>Fried squids and prawns</b> Fritto calamari e gamberi	€18,00
---	--------

<b>Mussels au gratin</b> Cozze in gratè	€14,00
--	--------

## MEAT-SECOND COURSES

<b>Beef steak</b> Costata di manzo	€4,00 (100gr)
---------------------------------------	---------------

<b>Grilled beef fillet</b> Filetto alla griglia	€20,00
--	--------

<b>Beef fillet with green pepper sauce</b> Filetto al pepe verde	€22,00
---	--------

<b>Sirloin steak</b> Pailarde	€10,00
----------------------------------	--------

<b>Breaded and pan-fried veal cutlet</b> Cotoletta alla milanese	€10,00
---	--------

<b>Pork chop</b> Braciola di maiale	€10,00
--	--------

## SIDE DISHES

<b>Mixed salad</b> Insalata mista	€4,50
--------------------------------------	-------

<b>Fried potatoes</b> Patatine fritte	€5,00
--	-------

<b>Tomatoes and au bergines au gratin</b> Pomodori e melanzane al gratè	€5,00
--	-------

<b>Fried vegetables</b> Verdure fritte	€5,00
---	-------

<b>Raw vegetables withadip</b> Pinzimonio	€6,00
--	-------

## VEGETARIAN DISHES

<b>Squacquerone cheese, rocket and caramelised figs</b> Squacquerone, rucola e fichi caramellati	€12,00
---	--------

<b>Tomino cheese with grilled vegetables</b> Tomino con verdure grigliate	€12,00
--	--------

## SALADS

<b>DE SEGNÒUR</b> Mixed salad, prawns, melon and strawberries	€10,00
--	--------

<b>DE FATÒUR</b> Lettuce, cherry tomatoes, celery, olives, mozzarella cherries, flakes of grana padano, prawns	€10,00
---	--------

<b>DE PESCADÒUR</b> Spinach, walnuts, smoked salmon	€10,00
--	--------

<b>D'LA NONA</b> Baby leaves, red radicchio, onion cherry tomatoes, mackerel fillets	€9,00
---	-------

<b>DE CUNTADÒIN</b> mixed leaves, vegetables, sweetcorn, scaparolo cheese, pine nuts	€9,00
---	-------

<b>DE MUNTANÉR</b> Mixed leaves, bresaola, rocket, pine nuts, flakes of grana padano, fresh mushrooms	€9,00
--	-------

## DRINKS

<b>Microfiltered mineralwater</b> Acqua alla spina	€2,00
---	-------

<b>Soft drinks in a can</b> Bibita in lattina	€3,00
--	-------

<b>Small glass of golden draft beer</b> Birra piccola alla spina	€3,50
---	-------

<b>Medium glass of golden draft beer</b> Birra media alla spina	€5,00
--	-------

<b>House wine</b> (Vino della casa): 1/4 €3,50 - 1/2 €5,00 - 1 L €9,00	
---	--

<b>Cafè</b>	€2,00
-------------	-------

<b>Liquors</b>	€5,00
----------------	-------

## TASTING MENU

*the menu is designed for the entire table (minimum 2 people) and must be the same for everyone.*

## MENU € 35

<b>Selection of cold fish starters</b>
<b>Bucatini allo scoglio</b>
<b>Sorbet</b>
<b>Coffee and digestif</b>
<b>1 L water and 1/2 house wine</b>

## MENU € 46

<b>Selection of cold fish starters</b>
<b>Selection of two first courses</b>
<b>Sorbet</b>
<b>Mixed fish grill</b>
<b>Side dish</b>
<b>Dessert</b>
<b>Coffee and digestif</b>
<b>1L water and 1/2 house wine</b>

## MENU € 49

<b>Selection of cold fish starters</b>
<b>Selection of two first courses</b>
<b>Sorbet</b>
<b>Mixed fish grill</b>
<b>Mixed fried fish</b>
<b>Side dish</b>
<b>Dessert</b>
<b>Coffee and digestif</b>
<b>1L water and 1/2 house wine</b>

## MENU € 53

<b>Selection of cold fish starters</b>
<b>Selection of hot fish starters</b>
<b>Selection of two first courses</b>
<b>Sorbet</b>
<b>Mixed fish grill</b>
<b>Mixed fried fish</b>
<b>Side dish</b>
<b>Dessert</b>
<b>Coffee and digestif</b>
<b>1L water and 1/2 house wine</b>

**Service €2,50**