

skybar  
sea view

# FOCACCE



♥ ARCIMBOLDO / 10

Y Le verdure del nostro orto grigliate e marinate in olio EVO bio  
Abbinamento vino suggerito: Falco Igp Bio - Fattoria del Piccione / 5

♥ ARCIMBOLDO / 10

Y With vegetables from our garden grilled and marinated in flavored  
Suggested wine: Falco Igp Bio - Fattoria del Piccione / 5



UN SALTO IN ROMAGNA / 12

Y Squacquerone di Romagna DOP, Carpegna 18 mesi al sale dolce di Cervia e pesto di uccelli  
Abbinamento vino suggerito: Sangiovese Sup. - Fattoria del Piccione / 5

UN SALTO IN ROMAGNA / 12

Y Squacquerone cheese from Romagna, Carpegna raw ham aged 18 months with Cervia salt  
Suggested wine: Red Sangiovese Sup. - Fattoria del Piccione / 5



SMOKED / 14

Y Salmorejo norvegese ad affumicatura dolce con yogurt greco artigianale all'erba cipollina  
Abbinamento vino suggerito: Rebola bio - Fattoria del Piccione / 6

SMOKED / 14

Y Sweet smoked Norwegian salmon with homemade Greek yogurt with chive  
Suggested wine: White Rebola bio - Fattoria del Piccione / 6



666 / 10

Salamino a stagionatura naturale leggermente piccante, pachino

Y Abbinamento vino suggerito: San Savino Sangiovese - Fattoria del Piccione / 5  
In olio EVO bio, stracotti di funghi e cipolla fresca

666 / 10

Y Aged spicy salami, fresh Pachino tomatoes with organic oil, mozzarella cheese  
Suggested wine: Red San Savino Sangiovese - Fattoria del Piccione / 5



ALICE DELLE MERAVIGLIE / 14

Y Alici del Mar di Cantabrico, burrata, zucchine marinate e limone  
Abbinamento vino suggerito: Falco Igp Bio - Fattoria del Piccione / 5

ALICE DELLE MERAVIGLIE / 14

Anchovies from the Cantabrian Sea, burrata

Y Abbinamento vino suggerito: Falco Igp Bio - Fattoria del Piccione / 5  
marinated courgettes and caramelized  
chive, lemon

# CONDIVIDIAMO?



## ♥ TERRA NOSTRA / 14

Tutto il gusto dei sapori del nostro territorio incontrano l'eleganza di

San Paterno con i suoi formaggi e i salumi DOP della Pianura di San Savino Sangiovese - Fattoria del Piccione / 5

## ♥ TERRA NOSTRA / 14

All the taste of the flavors of our territory meet the elegance of San

Paterno with DOP cheeses and cured meats from the Pianura di San Savino Sangiovese - Fattoria del Piccione / 5



VONGOLE  
BERNARDI

## VONGOLE BERNARDI / 11

Y Vongole del nostro mare con crostini di pane

Abbinamento vino suggerito: Pian delle Marnè - Podere Vecciano / 6

## VONGOLE BERNARDI / 11

Y Clams from our sea with croutons

Suggested wine: Pian delle Marnè - Podere Vecciano / 6



## LE PIADINE ROMAGNOLE SECONDO LA TRADIZIONE / farcita 7,5 / vuota 2

Ingredienti disponibili: Prosciutto crudo, cotto, salame piccante, Verdure grigliate, rucola,



Abbinamento suggerito: Bad Brewer american lager 0.33 cl. / 5

## PIADA ROMAGNOLA ACCORDING TO TRADITION / filled 7,5 / empty 2

Available ingredients: Raw ham, baked ham, spicy salami, grilled vegetables,



Suggested drink: Bad Brewer american lager 0.33 cl. / 5



## ALICI DEL CANTABRICO / 14

Y Alicci del Mar di Cantabrico con burrata, pane tostato e pomodorini all'origano

Abbinamento vino suggerito: Prosecco Bolla DOCG c / 6

## ALICI DEL CANTABRICO / 14

Y Anchovies from the Cantabrian Sea with burrata, toasted bread and cherry tomatoes with oregano

Suggested wine: Prosecco Bolla DOCG c / 6



## MARGHERITA MIA / 8

Con pomodoro, mozzarella e basilico

Abbinamento suggerito: Galvanina Bio drink / 4,5

## MARGHERITA MIA / 8

With tomato, mozzarella and

Suggested drink: Galvanina Bio drink / 4,5

# il food

## I CLASSICI RIVISITATI DA NOI



5 VELI / 10

Sfoglia 20 tuorli tirata a mano, verdure di stagione, fiordilatte e pesto di rucola

**Y** Abbinamento vino suggerito  
Rebola Villa Massani Bio - Fattoria del Piccione / 6



FRUTTA E FIBRE / 10

Insalata di finocchio, arance, mela verde, frutta

**Y** Abbinamento vino suggerito  
elle Marnè - Podere Vecciano / 6



LA PARMIGIANA / 10

Melanzane del nostro orto, salsa pomodoro, fiordilatte,

**Y** Abbinamento vino suggerito  
Terravolta Igp Bio - Podere Vecciano / 6



LASAGNA ROMAGNOLA / 10

Sfoglia 20 tuorli tirata a mano e sfoglia verde con spinaci,

**Y** Abbinamento vino suggerito  
Giulio Cabernet S. - Fattoria del Piccione / 7.5



LASAGNA ROMAGNOLA / 10

Puff pastry 20 hand-rolled egg yolks and green puff pastry with

**Y** Abbinamento vino suggerito  
Giulio Cabernet S. - Fattoria del Piccione / 7.5

CRUNCHY BURGER / 13

160 gr. hamburger di scottona con cipolla rossa caramellata, pomodoro, rucola,

**Y** Abbinamento suggerito: Bad Brewer white blanche 0,33 cl / 5  
maggio  
Maggio & Malinèse tra due fette di croccante pan focaccia, servito con patate arrosto

CRUNCHY BURGER / 13

160 g. Scottona burger with caramelized red onion, tomato, rocket, soft

**Y** Abbinamento suggerito: Bad Brewer white blanche 0,33 cl / 5  
maggio  
Maggio & Malinèse tra due fette di croccante pan focaccia bread with baked potatoes



LE POLPETTE & POMODORO / 12

**Y** Macinato di scottona, con zucca, patate e salsa pomodoro  
Abbinamento vino suggerito: Montetauro Bio - Podere Vecciano / 5

LE POLPETTE & POMODORO / 12

**Y** Scottona minced meat, with pumpkin, potatoes and tomato sauce  
Suggested wine: Montetauro Bio - Podere Vecciano / 5

# il food

DA A...MARE



♥ NON TENTACOLARMI / 14 *Come innamorarsi al primo appuntamento*

Tentacles of polpo su crema di patate, capperi e pomodori secchi

Y Abbinamento vino

Y Suggestive wine Brut Rosato - Podere Vecciano / 6



MARINANDO / 14

Seppia, polpo, gamberi, cozze con le verdure del nostro orto

Y Abbinamento vino suggerito

Y Rebola Villa Massani Bio - Fattoria del Piccione / 6



GLI SPIEDONI / 17

Spiedi di gamberi e calamari alla brace al sale grosso di cervia

Y servito con patate arrosto

Y Abbinamento vino suggerito

Y Dargento brut IGP Bio - Podere Vecciano / 6

GLI SPIEDONI / 17

Grilled skewers of prawns and calamari with baked potatoes

Y Suggested

Y Dargento brut IGP Bio - Podere Vecciano / 6



# il food

## UN BARATTOLO DI DOLCEZZA



### ♥ SCARLETT 1992 / 6

Il primo amore non si scorda mai...  
Pan di Spagna bagnato nell'alchermes,  
crema pasticciera e crema al cioccolato  
come da ricetta di famiglia

lemon cream and tropical fruits gelegravee

### ♥ SCARLETT 1992

fir 6 Glove...  
Sponge cake with alchermes, custard e  
chocolate  
cream, our family recipe

## WHIM & TASTE

### TERRA NOSTRA / 14

The best local cold cut sandwiches

from  
SERRAVALLO, fried piada,  
Nessun vino con pinoli  
di Sabotose di grape  
total / 5

### L'INTINGOLO BIO / 9

Seasonal vegetables from our garden,  
Grandma's dessert with toasted pine  
cream cheese, organic extra virgin olive  
oil

Suggestive Cervia salt  
Bianco OSO bio - Fattoria del Piccione / 5

### GREENBURGER VEG / 11

Sesame bread with lettuce, organic  
tomatoes,

Vegetarian wine  
Villa Massani bio - Fattoria del Piccione / 6

### TIRAMI...TÙ / 6

Fondo croccante di biscotto al caffè, crema di  
mascarpone, scaglie di cioccolato bianco

### TIRAMI...TÙ / 6

Crunchy coffee biscuit, creamy  
mascarpone, flakes  
white chocolate

### PANAMA / 5

Panama, like the hat but made of crunchy  
brittle,  
lemon cream and tropical fruits gelegravee

### SCARLETT 1992

/ 6 Glove...  
Sponge cake with alchermes, custard e  
chocolate

### CHEESECAKE APPRUTTI DI BOSCO / 6

Base corcante con mousse di mascarpone e  
robiola  
con frutti di bosco

### CHEESECAKE WITH BERRIES / 6

Crunchy base with mascarpone mousse  
and  
robiola berries

# i vini

## LE CANTINE SCELTE PER VOI



FATTORIA DEL PICCIONE  
AGENZIA AGRICOLA  
BIOLOGICA

Un borgo, San Savino, nelle colline romagnole, a 15 minuti da Riccione, e una cantina settecentesca

costruita a ridosso del castello Malatestiano.

Loro sono Stefano Pasini, cantiniere ed enologo, e Andrea, suo figlio, entrambi alla guida

dell'azienda agricola di famiglia, fondata dal nonno Vitaliano alla fine degli anni Ottanta. Qui si producono solo vini di alta qualità in conversione bio: usano lieviti indigeni e non, intervengono

sulla temperatura del mosto, così le uve possono esprimere al meglio il loro habitat naturale.

Frescura e umidità della cantina sono naturali, una scelta ecosostenibile e vitale per una maturazione eccellente.

La storia dell'azienda Vecciano nasce agli inizi degli anni Novanta. Davide Bigucci insieme al padre

Enio, che gli ha trasmesso una grande passione per la terra ed il mondo del vino, acquistano un

terreno sulle colline di Vecciano. Davide acquisisce con grande impegno e dedizione le conoscenze

del mestiere di vignaiolo e l'arte di lavorare per produrre buoni vini: col tempo sente. Negli ultimi anni un minuzioso lavoro agronomico ha modificato le posizioni dei

vani vigneti in vivere e lavorare sempre più in simbiosi con la natura, l'applicazione progressiva di tecniche di ogni vitigno, agricoltura biologica e poi biodinamica, specie per la massima valorizzazione delle varietà autoctone.



SanPatrignano

Una casa in collina, un podere, una vigna. La storia della cantina di San Patrignano ha origine a fine

anni '70 quando Vincenzo Muccioli decide di creare una Comunità fondata sulla solidarietà.

All'inizio sono vini semplici: sangiovese e trebbiano. Vigne ben curate, vendemmia. Negli anni i vigneti si estendono fino a superare i 100 ettari. A metà anni '90 la svolta: il manuale e

il vino acquista pigriatura con i piedi, un torchio e cinque botti di legno. Valore e composti. Trasformano in un'eccellenza del territorio per i ragazzi diventa una sfida.

Si mettono a dimora chardonnay e sauvignon blanc, varietà non certo autoctone ma che

produrranno vini di successo nel mondo. Il sangiovese acquista in queste colline



## Y VINI ROSSI / RED WINES

MONTE TAURO BIO B / 18 Podere Vecciano Sangiovese superiore	C / 5	
♥ SAN SAVINO BIO	C / 5 B / 20	
Fattoria del Piccione Sangiovese superiore		
♥ TERRAVOLTA BIO	C / 6 B / 26	
Podere Vecciano Cabernet Sauvignon e Merlot		
♥ GIULIO BIO	C / 7,5 B / 28	
Fattoria del Piccione Cabernet Sauvignon		
♥ MONTEPIROLO DOC San Patignano Cabernet Sauvignon e Merlot	B / 33	

## Y VINI BIANCHI / WHITE WINES

FALCO IGP BIO Fattoria del Piccione Bombino bianco	C / 5	B / 17
♥ BORGO FRIANO BIO	C / 5 B / 17	
Podere Vecciano Chardonnay, Grechetto		
♥ VILLA MASSANI BIO	C / 6 B / 23	
Fattoria del Piccione Grechetto		
ÒSO FRIZZANTE BIO		B / 17
Fattoria del Piccione Chardonnay, trebbiano		
♥ PIAN DELLE MARNE IGP BIO Podere Vecciano Famoso Rubicone		B / 22
VIE IGT San Patignano Sauvignon		B / 28

## SPUMANTI, CHAMPAGNE e ROSÈ

♥ DARGENTO BRUT SPUMANTE IGP BIO Podere Vecciano Chardonnay Rubicone	C / 6 - B / 22	
PROSECCO BOLLA DOCG / 22 Valdobbiadene Glera	C / 6 - B / 22	
ROSÈ RAMANTE BIO	C / 6 - B / 22	
Podere Vecciano Spumante rosato Rubicone		
ALTEMASI TRENTO DOC Metodo classico Trento doc millesimato Chardonnay		B / 42
CONTADI CASTALDI Satèn Franciacorta millesimato Chardonnay		B / 45
BELLAVISTA BRUT Franciacorta		B / 50
MOËT & CHANDON CHAMPAGNE / 70 Pinot Nero, Pinot Bianco Pinot Meunier, Chardonnay		B / 70

♥ I NOSTRI VINI PREFERITI ♥ OUR FAVORITE WINES





## COCKTAIL ALCOLICI

- ♥ **MAX VA AI TROPICI** / 11  
Gin, triple sec, mango, lime
- ♥ **CANCUM MULE** / 12  
Tequila, lime, agave, passion fruit, ginger beer
- ♥ **NEGRONI AMIOCUGGINO** / 10  
Vermuth rosso e bianco d'Angera, spitz d'Angera, gin
- ♥ **MILANO RICCIONE** / 10  
Bitter d'Angera, rosso d'Angera, rabarbaro
- ♥ **MARGARITA È USCITA** / 12  
Gin Mare, triple sec, lime, agave
- ♥ **LA GRANA DEL PAPI** / 11  
Rum bianco e scuro, ananas, lime, angostura e melagrana
- ♥ **MARY GONZALES** / 12  
Tequila, pomodoro, bitter campari, colatura di alici, sale, pepe
- ♥ **HAVANA** / 11  
Rum, bitter, arancia, ananas, fragola

## COCKTAIL ANALCOLICI

- ♥ **ROSITA** / 9  
Pompelmo, orzata, limone, fragola
- ♥ **ZERO BOLERO** / 9  
Lime, zucchero di canna, arancia, lemonsoda
- ♥ **SWEET LOVE** / 9  
Pesca, arancia, limone, fragola
- ♥ **SMASH** / 9  
Pesca, ananas, arancio, mirtillo
- ♥ **GREEN LIGHT** / 9  
Lime, menta, lemonsoda

## i classici

- NEGRONI** / 10  
Bitter Campari, Martini Rosso, Gin
- NEGRONI SBAGLIATO** / 10  
Bitter Campari, Martini Rosso, Prosecco
- AMERICANO** / 10  
Bitter Campari, Martini Rosso, Soda, Angostura
- HUGO** / 10  
Prosecco, sciroppo di fiori di sambuco, Soda
- MOSCOW MULE** / 10  
Vodka, Ginger Beer, succo di lime, Soda

- DAIQUIRI** / 10  
(pesca, ananas, banana, fragola)  
Rum bianco, succo di lime, sciroppo di zucchero
- PIÑA COLADA** / 10  
Rum bianco, succo di ananas, crema di cocco
- MARGARITA** / 10  
Tequila, Cointreau, succo di limone
- SPRITZ APEROL - SPRITZ CAMPARI** / 8  
Prosecco, Aperol/Bitter Campari, Soda
- BODDY MARY** / 10  
Succo di pomodoro, Vodka, succo di limone, Tabasco, Angostura, sedano, sale, pepe

♥ Per i grandi classici chiedi al nostro barman ♥ For classic drinks ask the barman



## PESTATI

### ♥ RED MOJITO / 11

Martini rosso, bitter campari, rum, lime, zucchero, menta

### ♥ AMBRA 86 / 11

Menta, miele, vodka Belvedere, grappa al miele

### MOJITO / 10

Rum bianco, succo di lime, foglie di menta,

zucchero di canna, soda

### CAIPIROSKA / 10

Vodka, succo di lime, zucchero di canna, soda

### CAIPIROSKA FRAGOLA / 10

Vodka, succo di lime, zucchero di canna, fragole, soda

### CAIPIRINHA / 10

Cachaça, succo di lime, zucchero di canna, soda

## WHISKY E INVECCHIATI

### GLEN GRANT 5Y / 8

Scotch Whisky

### BALLANTINE'S FINEST / 8

Scotch Whisky

### JACK DANIEL'S / 8

Tennessee Sour Mash Whisky

### J&B RARE / 8

Blended scotch Whisky

### JAMESON TRIPLE DISTILLED / 8

Irish Whisky

### BAILEYS / 7

Irish cream

### TALISKER SKYE / 9

Single malt scotch Whisky

### LAPHROAIG 10Y / 9

Islay single malt scotch Whisky

### OBAN 14Y / 9

Single malt scotch Whisky

### LAGAVULIN 16Y / 9

Islay single malt scotch Whisky

## ★ GIN TONIC

### HEMP TONIC / 13

Gin Hemp tonic con lime, gocce di angostura,

Mediterranean tonic

### MARE / 11

Gin Mare con Mediterranean tonic, rosmarino

e scorza d'arancia

### TANQUERAY TEN / 11

Gin Tanqueray ten, mediterranean tonic, fettina di limone,

rametto di timo e spruzzata di olio essenziale di limone

### HENDERICK'S / 11

Gin Hendrick's, mediterranean tonic, lime spremuto,

rametto di rosmarino, soda

### G'VINE / 11

Gin G'Vine, indian tonic, gocce di lime, bacche di ginepro

e fettina d'arancia

### Si racconta che...

*...il Gin Tonic sia nato in India tra il 1700 e il 1800, durante il dominio britannico. Qui, per combattere la malaria, i soldati*

*bevevano il chinino, una sostanza amarissima e sgradevole.*

*Neanche aggiungendo l'acqua tonica il sapore migliorava...*

*Poi qualcuno pensò di aggiungervi del gin e il connubio*

*risultò talmente azzeccato che il Gin Tonic è ancora oggi uno*

*dei cocktail più consumati al mondo.*





## SOFT DRINK BIO

- ♥ GALVANINA BIO / 4,5  
cola, cola zero,  
aranciata con polpa, limonata con  
polpa
- ♥ GALVANINA BIO TE ALLA PESCA O LIMONE / 4,5



## BIRRE ARTIGIANALI

- ♥ AMARCORD  
VOLPINA (LA ROSSA) 50 CL / 6  
GRADISCA (LA BIONDA) 50 CL / 6
- ♥ BAD BREWER  
BAD BREWER AMERICAN LAGER 0.33 CL. / 5  
BAD BREWER IPA 0.33 CL. / 5  
BAD BREWER WHITE BLANCHE 0.33 CL. / 5



## ALLERGENI

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

In base alla disponibilità del mercato, per talune preparazioni potranno essere utilizzate materie prime fresche o surgelate all'origine o congelate in proprio.

Sale arricchito di iodio a disposizione della clientela.

## ALLERGENS

For any information on substances and allergens, it is possible to consult the appropriate documentation that will be provided, on request, by the staff.

Depending on the availability, fresh or frozen raw materials at origin or frozen on their own may be used for some preparations.

Salt enriched with iodine available to customers.

