

Menù

L'emozione di mangiare davanti al
panorama piú bello di Rimini, a pochi
minuti dal centro

steria
La chiacchiera

Via Covignano 271 M, Rimini
0541 751066

CARPACCIO DI MANZO SCOTTATO	€ 12
LONZINO DI MAIALE MARINATO 	€ 11
PARMIGIANA DI MELANZANE   	€ 10
SQUACQUERONE 	€ 9
PECORINO 	€ 10
TAGLIERE DI SALUMI PICCOLO (1 PERSONA) 	€ 9
TAGLIERE DI SALUMI MEDIO (3 PERSONE) 	€ 22
TACHINELLA ARROSTO   	€ 11
PORCHETTA 	€ 10
VITEL TONNÈ   	€ 14
INSALATINA SPINACI PERE NOCI E PECORINO  	€ 10

Primi di pasta fatta in casa

TAGLIATELLE AL RAGÙ   	€ 12,5
STROZZAPRETI IGNORANTI  	€ 12,5
RAVIOLI ALLA NORMA   	€ 13,5
CREPPELLE AL FORNO   	€ 12,5
GNOCCHI AL GORGONZOLA   	€ 12,5
COPERTO E PIADINA  	€ 3

Consultare la lista allergeni in versione digitale sul retro del menu .

Secondi alla griglia / in umido

GRIGLIATA MISTA 	€ 17
TAGLIATA DI MANZO	€ 22
AGNELLO SCOTTADITO	€ 17
SALSICCIA 	€ 11
CONIGLIO AL TEGAME 	€ 16,5
GALLETTO ALLA CACCIATORA 	€ 16,5

Secondi vegetariani

FANTASIA DI VERDURE 	€ 11
SCAMORZA ALLA GRIGLIA CON VERDURE  	€ 14

Contorni

PATATE AL FORNO	€ 6
ERBETTE SALTATE	€ 6,5
GRATÈ 	€ 6,5
VERDURE ALLA GRIGLIA	€ 6,5
INSALATA VERDE / MISTA	€ 5/6
CONTORNO MISTO 	€ 7
 COPERTO E PIADINA  	 € 3

Menu degustazione

MINIMO PER 2 PERSONE , PIETANZE UGUALI PER TUTTI
BEVANDE ESCLUSE

PICCOLA DEGUSTAZIONE

€ 30/PERS.

BIS DI PRIMI PIATTI
GRIGLIATA MISTA DI CARNE
CONTORNO
COPERTO , PIADINA

DEGUSTAZIONE COMPLETA

€ 39/PERS.

ANTIPASTO
BIS DI PRIMI PIATTI
BIS DI SECONDI
CONTORNO
COPERTO , PIADINA

Bevande

ACQUA	€ 3
VINO DELLA CASA 1 LT	€ 12
BIRRA PICCOLA	€ 3
BIRRA MEDIA	€ 5,5
BIBITE IN BOTTIGLIA / LATTINA 33 CL	€ 3,5
SPRITZ	€ 7
CAFFÈ	€ 2
CAFFÈ CORRETTO	€ 3
AMARI/DIGESTIVI	A PARTIRE DA € 4

Lista dei allergeni

Carta dei vini



Informazioni su allergeni e intolleranze

In caso di allergie o intolleranze, vi invitiamo a informare il personale prima dell'ordine.
Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti all'origine secondo disponibilità e normativa vigente.

Trattamento degli alimenti

Le preparazioni seguono procedure di sicurezza alimentare conformi al Reg. CE 852/2004 (HACCP). L'abbattimento viene effettuato nel rispetto delle norme per garantire qualità e sicurezza.

Informativa privacy

I dati forniti per prenotazioni o richieste specifiche vengono trattati nel rispetto del Regolamento UE 2016/679 (GDPR) esclusivamente per finalità di servizio e non ceduti a terzi.

