



RISTORANTE E PIZZERIA SUL MARE



MENÙ

An outdoor dining area with several tables and white chairs. The tables are covered with white tablecloths featuring a blue pattern. In the background, there is a stone wall and a view of the ocean under a clear blue sky. The scene is brightly lit, suggesting a sunny day.

## ALLERGENI

Elenco ingredienti o sostanze che provocano allergie o intolleranze (Reg. C.E. 1196/2011).

Nel nostro menù sono indicati con numeri ad apice in ogni piatto elencato.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta secca in guscio e loro prodotti derivati
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (SO<sub>2</sub>) in concentrazioni superiore a 10mg/kg o 10mg/litro
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per qualsiasi dubbio o domanda chiedi ai nostri camerieri!

## *Antipasti di mare\*\**

|  |    |
|--|----|
| Insalatina di mare con crudità di verdure <sup>2-4-9-14</sup>                            | 13 |
| Salmone marinato in carpaccio <sup>4-6-7-9</sup><br>Servito con salsa B&B <sup>7-9</sup> | 13 |
| Polpo al vapore con patate e olive taggiasche <sup>14</sup>                              | 17 |
| Sardoncini marinati <sup>4</sup>   | 12 |
| Tartare di tonno <sup>4</sup>  | 19 |
| Antipasto di mare B&B <sup>2-4-9-14</sup><br>Misto freddo con gamberone alla catalana    | 22 |

## *Antipasti di mare caldi\*\**

|  |    |
|--|----|
| Cozze alla marinara <sup>9-14</sup>  | 12 |
| Cozze alla tarantina <sup>9-14</sup>   | 13 |
| Sautè di vongole <sup>9-14</sup>   | 13 |
| Calamari gratinati <sup>1-9-14</sup><br>su letto di misticanze con pendolini, formaggio di fossa e glassa al balsamico. Servito con piadina <sup>1-7-13-14</sup> | 16 |



## Primi di mare\*\*

|  |    |
|--|----|
| Spaghettoni (Pici) al battuto di erbe fini e cozze* 1-9-14               | 13 |
| Strozzapreti alle vongole nostrane* 1-9-14                               | 15 |
| Tagliolini allo scoglio* 1-2-4-9-14                                      | 16 |
| Risotto alla marinara 1-2-4-9-14<br>Bianco - Minimo 2 persone            | 17 |
| Passatelli "asciutti" al pesce* 1-2-4-7-9-14                             | 16 |
| Ravioli di mare* 1-2-4-7-9-14<br>Con bisque di gamberi e spinaci freschi | 16 |
| Gnocchi caserecci* 1-2-9<br>Con zucchine e gamberetti                    | 15 |

## Secondi di mare\*\*

|   |               |
|---|---------------|
| Fritto misto con verdure 1-2-4-5-6-9-14<br>Calamari e gamberi                     | 20            |
| Fritto misto di paranza 1-2-4-5-6-9-14<br>Pescato del giorno                      | 19            |
| Grigliata di pesce 2-4-9-14<br>Pescato del giorno                                 | 23            |
| Sardoncino alla romagnola 1-4-9<br>Servito con piadina, radicchio e cipolla rossa | 12            |
| Ombrina alla mediterranea 4-9<br>Al forno con olive e pomodorini                  | 22            |
| Spiedini calamari e gamberi 1-2-9-14  | 17            |
| Tagliata di tonno con verdure croccanti 4-5-6-9-11<br>Tataki                      | 20            |
| Spigola o Orata alla griglia 4-9  | 6<br>all'etto |



\* Pasta fresca

\*\* In assenza di reperibilità del pesce fresco sarà utilizzato un prodotto surgelato di alta qualità!

## Antipasti di carne e della terra

|   |    |
|---|----|
| Caprese con mozzarella di bufala, pomodoro e basilico <sup>7-9</sup>                              | 10 |
| Prosciutto crudo e melone   | 10 |
| Bresaola della casa con rucola, pendolini e grana <sup>7-9</sup>                                  | 13 |
| Tagliere alla romagnola <sup>1-7-9</sup><br>Affettati misti, formaggio e piadina (Min. 2 persone) | 25 |

## Primi di carne\*

|   |    |
|---|----|
| Tagliatelle con farina macinata a pietra al ragù <sup>1-3-9</sup>                         | 10 |
| Lasagne verdi al forno <sup>1-3-7-9</sup>   | 11 |
| Strozzapreti alla boscaiola bianca <sup>1-7-9</sup><br>Funghi, piselli, salsiccia e panna | 11 |
| Ravioli ricotta e spinaci alla "Posillipo" <sup>1-3-7-9</sup><br>Pomodoro e basilico      | 12 |
| Pasta al pomodoro <sup>1-9</sup>  | 7  |

## Secondi di carne

|   |      |
|---|------|
| Tagliata di manzo al sale di Cervia e rosmarino <sup>9</sup>                      | 18   |
| Tagliata di manzo con rucola, pendolini e grana <sup>7-9</sup>                    | 20   |
| Cotoletta alla milanese <sup>1-3-5-6</sup><br>Di pollo/tacchino con patate fritte | 11,5 |
| Costine (ribs) BBQ <sup>5-6-10</sup><br>Con patate fritte                         | 16   |
| Petto di pollo <sup>5-6</sup><br>Con patate fritte                                | 11,5 |

## Insalate da asporto

|   |     |
|---|-----|
| Salmone <sup>4-6-7-9</sup><br>Salmone, rucola, insalata verde, arancia e Philadelphia             | 10  |
| Pollo <sup>9</sup><br>Insalata verde, pollo, pendolini e rucola                                   | 9,5 |
| B&B <sup>4-7-9</sup><br>Insalata verde, pomodori, tonno, ciliegine di mozzarella e funghi freschi | 9,5 |

## Contorni

|  |     |
|--|-----|
| Patate fritte <sup>5-6</sup>   | 4,5 |
| Patate al forno  | 5   |
| Verdure grigliate <sup>1-9</sup>   | 5   |
| Insalata mista <sup>9</sup><br>Insalata verde, pomodori, carote e cetrioli                                 | 5   |
| Insalata B&B <sup>4-7-9</sup><br>insalata verde, pomodori, tonno, ciliegine di mozzarella e funghi freschi | 9,5 |

# Pizze artigianali

Impasto a lunga lievitazione, farine macinate a pietra, alta qualità dei prodotti

|  |      |
|--|------|
| <b>Margherita</b> <sup>1-7</sup><br>Pomodoro e mozzarella  | 6,5  |
| <b>Marinara</b> <sup>1-9</sup><br>Pomodoro e aglio   | 5,5  |
| <b>Fornarina</b> <sup>1</sup><br>Rosmarino, sale grosso marino e olio d'oliva  | 4    |
| <b>Fornarina rossa</b> <sup>1-9</sup><br>Pomodoro, rosmarino, sale grosso marino e olio d'oliva                          | 4,5  |
| <b>Prosciutto cotto</b> <sup>1-7</sup><br>Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto  | 8    |
| <b>Funghi freschi</b> <sup>1-7-9</sup><br>Pomodoro, mozzarella e funghi  | 8    |
| <b>Salame dolce</b> <sup>1-7</sup><br>Pomodoro, mozzarella e salame dolce  | 8,5  |
| <b>Diavola</b> <sup>1-7</sup><br>Pomodoro, mozzarella e salame piccante  | 8,5  |
| <b>Salsiccia</b> <sup>1-7</sup><br>Pomodoro, mozzarella e salsiccia  | 9    |
| <b>Tonno</b> <sup>1-4-7</sup><br>Pomodoro, mozzarella e tonno  | 9    |
| <b>4 Formaggi</b> <sup>1-7</sup><br>Mozzarella, Brie, gorgonzola e scamorza  | 9    |
| <b>Frutti di mare</b> <sup>1-2-9-14</sup><br>Pomodoro, polipo, seppia, gamberetti, cozze e vongole                       | 13,5 |
| <b>Romana</b> <sup>1-4-7</sup><br>Pomodoro, mozzarella, alici e capperi  | 9    |
| <b>Prosciutto e funghi</b> <sup>1-7-9</sup><br>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi                           | 9    |
| <b>Tonno e cipolla</b> <sup>1-4-7-9</sup><br>Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla                                       | 9    |
| <b>Salsiccia e cipolla</b> <sup>1-7-9</sup><br>Pomodoro, mozzarella, salsiccia e cipolla                                 | 9,5  |
| <b>Salsiccia e funghi</b> <sup>1-7-9</sup><br>Pomodoro, mozzarella, salsiccia e funghi                                   | 9,5  |
| <b>Capricciosa</b> <sup>1-7-9</sup><br>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi e wurstel                | 10   |
| <b>4 Stagioni</b> <sup>1-7-9</sup><br>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi e olive nere              | 10   |
| <b>Wurstel</b> <sup>1-7</sup><br>Pomodoro, mozzarella e wurstel  | 8    |
| <b>Napoli</b> <sup>1-4-7</sup><br>Pomodoro, mozzarella e alici   | 8    |
| <b>Mozzarella di bufala</b> <sup>7</sup><br>Ogni variazione comporta a seconda del tipo un sovrapprezzo tra 1,00 e 2,50€ | +2,5 |

## Pizze speciali

|   |      |
|---|------|
| <b>Americana</b> <sup>1-7</sup><br>Pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine   | 10   |
| <b>Parmigiana</b> <sup>1-7-9</sup><br>Pomodoro, mozzarella, melanzane e Grana Padano  | 10   |
| <b>Stravizio</b> <sup>1-7-9</sup><br>Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, radicchio rosso e speck  | 11   |
| <b>Ndujatella</b> <sup>1-7</sup><br>Pomodoro, stracciatella, nduja piccante, cipolla di Tropea e salsiccia  | 11,5 |
| <b>Maialona</b> <sup>1-7</sup><br>Pomodoro, mozzarella, salame piccante, prosciutto cotto, salsiccia e wurstel  | 10,5 |
| <b>Orticello</b> <sup>1-7-9</sup><br>Pomodoro, mozzarella e verdure grigliate   | 9,5  |
| <b>Bufala</b> <sup>1-7-9</sup><br>Pomodoro, bufala fuori cottura e basilico   | 10   |
| <b>B&amp;B</b> <sup>1-7-9</sup><br>Prosciutto crudo, rucola, grana, pomodorini, glassa di balsamico   | 13   |
| <b>Mezza Luna</b> <sup>1-7-9</sup> (Metà pizza - Metà Calzone)<br>Pomodoro, mozzarella, salsiccia rucola / Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, brie | 14   |
| <b>Cantabrica</b> <sup>1-4-7-9</sup><br>Stracciatella, cipolla rossa, acciughe del Cantabrico e pendolini   | 13,5 |



## Pizze Bianche

|   |    |
|---|----|
| <b>Biancaneve</b> <sup>1-7</sup><br>Mozzarella  | 6  |
| <b>Bolognese</b> <sup>1-7-8</sup><br>Mozzarella, mortadella, stracciatella e granella di pistacchio | 13 |
| <b>Norvegese</b> <sup>1-4-7</sup><br>Mozzarella, stracciatella e salmone                            | 14 |

## Servizio pane<sup>1</sup> e coperto 2

Nel momento storico che attraversiamo (vedi difficoltà nella reperibilità di forniture di pregio), è nostra premura informare la nostra gentile clientela del nostro sforzo per mantenere inalterata la bontà del servizio che offriamo.

Ecco perché, da tempo, abbiamo affiancato ai classici produttori Italiani noti a livello internazionale, realtà locali a km 0 per coprire la qualità del nostro menù a 360 gradi. Dalle farine macinate a pietra del Molino Ronci, al pane di San Patrignano, il pesce del nostro mare con Gitimar ed Ecodesce, coadiuvati in mancanza di reperibilità o fermo pesca da Mapesca, Marr, Metro, Igeacarni, alle carni Italiane serviteci dai nostri macellai di fiducia Roberto e Mimmo, senza dimenticare i vini delle nostre colline grazie all'azienda agricola I Filarini.

Nella speranza di aver fatto cosa a Voi gradita e nel rispetto dell'ospitalità e tradizione della nostra cara terra, Vi auguriamo un felice soggiorno!

## Calzoni e altro

### Sgarbozzo <sup>1-7</sup>

Mozzarella e prosciutto crudo

11

### Napoleone <sup>1-7</sup>

Pomodoro, mozzarella, brie e salame piccante

11

### Classicone <sup>1-7</sup>

Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto

9



## Piade

Piadina con squacquerone, prosciutto crudo e rucola <sup>1-6-7-9-11</sup>

8

Piadina con prosciutto crudo e rucola <sup>1-6-9-11</sup>

7,5

Piadina con squacquerone e rucola <sup>1-6-7-9-11</sup>

6,5

Piadina con prosciutto crudo <sup>1-6-11</sup>

7

Piadina con prosciutto cotto e mozzarella <sup>1-6-7-11</sup>

7,5

Piadina con salame e mozzarella <sup>1-6-7-11</sup>

7,5

Piadina con speck, radicchio rosso e mozzarella <sup>1-6-7-9-11</sup>

8

Piadina con tonno, fetta di pomodoro e insalata <sup>1-4-6-9-11</sup>

8

Piadina con salmone marinato, stracciatella e rucola <sup>1-4-6-7-9-11</sup>

13

Piadina con nutella <sup>1-5-6-7-8</sup>

6



# Hamburger

Pane di San Patrignano e carne 100% manzo allevato sulle colline romagnole

**Hamburger con patate** <sup>1-9</sup>  
Manzo, fetta di pomodoro e insalata

11

**Cheeseburger con patate** <sup>1-7-9</sup>  
Manzo, formaggio, fetta di pomodoro e insalata

12

**Hamburger romagnolo con patate** <sup>1-7-9</sup>  
Manzo, pancetta, rucola e squaquerone

14

# Dolci

**Tiramisù** <sup>1-3-5-7-8</sup>

6

**Crema catalana** <sup>3-5-7-8</sup>

6

**Tortino al cioccolato/pistacchio** <sup>1-3-5-7-8</sup>

6

**Cheesecake ai frutti di bosco** <sup>1-3-5-7-8</sup>

6

**Tartufo** <sup>3-5-7-8</sup>

6

**Sorbetto** <sup>7</sup>

3,5

**Profitteroles** <sup>1-3-5-7-8</sup>

6

**Meringa** <sup>1-3-5-7-8</sup>

6



## Vini della Casa

|   | 1/4l | 1/2l | 1l          |
|---|------|------|-------------|
| <b>Pignoletto del Reno</b><br>Bianco Frizzante                      | 3    | 5    | 9           |
| <b>Passerina - IGP Marche</b><br>Bianco Fermo - Cantina Silvestroni | 3    | 5    | 9           |
| <b>Fafin DOC</b><br>Rosso Sangiovese - Az.Agricola I Filarini       |      |      | 12<br>75 cl |
| <b>Borgo Fulvia</b><br>Spumante Brut - Chardonnay 100%              |      |      | 15<br>75 cl |

## Vini Bianchi

|   |  |  |    |
|---|--|--|----|
| <b>"Insen"</b><br>Albana di Romagna secco - Az.Agricola I Filarini                    |  |  | 16 |
| <b>Gewürztraminer DOC</b><br>La Cadarola S.Margherita                                 |  |  | 22 |
| <b>Ribolla Gialla "ai Galli"</b><br>Venezia Giulia                                    |  |  | 19 |
| <b>Pinot Grigio Grave</b><br>Albino Armani - Chizzola di Ala (TN)                     |  |  | 18 |
| <b>Verdicchio Superiore Classico DOC</b><br>Castelli di Jesi - Vignamato              |  |  | 19 |
| <b>Vermentino Sardegna "Un anno dopo"</b><br>Selezione Orriu - Quartomoro di Sardegna |  |  | 19 |
| <b>Chardonnay Rafe</b><br>Cascina Gilli - Castelnuovo Don Bosco (AT)                  |  |  | 17 |
| <b>Zingarina - Rebola DOC</b><br>Colli di Rimini                                      |  |  | 21 |

## Bollicine

|   |  |  |    |
|---|--|--|----|
| <b>Prosecco Superiore Asolo DOCG</b><br>Extra Dry Castelluccio - Tenuta Costeselle  |  |  | 19 |
| <b>Santalucia - Blanc de Noire</b><br>Extra Brut Blanc De Noirs - <b>Metodo classico</b><br>Millesimato - 100% Uve Sangiovese |  |  | 26 |
| <b>Siris - Trento DOC</b><br>Gaierhof   |  |  | 24 |
| <b>Vensamè Ancestrale - Rosè</b><br>Rifermentato in bottiglia, dosaggio 0, non filtrato                                       |  |  | 20 |
| <b>Cà del Bosco - Franciacorta</b><br>Uvèe Prestige   |  |  | 46 |

## Vini Rossi

|  |  |  |    |
|--|--|--|----|
| <b>"Quattrin" Sangiovese Superiore</b><br>Sangiovese 100% - Az.Agricola I Filarini |  |  | 17 |
| <b>Lambrusco "Terre Verdiane"</b><br>Frizzante Secco - Ceci                        |  |  | 17 |
| <b>Valpolicella - Ripasso superiore DOC</b><br>Farina                              |  |  | 20 |

## Vini Dolci

|   |  |  |    |
|---|--|--|----|
| <b>Albana Dolce DOCG</b><br>Zavalloni Stefano |  |  | 16 |
|---|--|--|----|

## Birre alla Spina

|                             | 20 cl | 40 cl | 1l |
|-----------------------------|-------|-------|----|
| <b>Weizen Weihenstephan</b> | 4     | 6     | 12 |
| <b>Forst Kronen</b>         | 3     | 5     | 11 |
| <b>Forst Non filtrata</b>   |       | 5     | 13 |

## Birre in bottiglia

|                               |  |  |     |
|-------------------------------|--|--|-----|
| <b>Erdinger 50 cl</b>         |  |  | 5,5 |
| <b>Moretti 66 cl</b>          |  |  | 4   |
| <b>Beck's 33 cl</b>           |  |  | 3,5 |
| <b>Heineken 33 cl</b>         |  |  | 3,5 |
| <b>Corona 33 cl</b>           |  |  | 4   |
| <b>Moretti Messina 33 cl</b>  |  |  | 4   |
| <b>Ceres 33 cl</b>            |  |  | 4   |
| <b>Ichnusa 33 cl</b>          |  |  | 4   |
| <b>Tennent's 33 cl</b>        |  |  | 4,5 |
| <b>Birra analcolica 33 cl</b> |  |  | 3,5 |

## Birre Artigianali

|   |  |  |     |
|---|--|--|-----|
| <b>Birrbon</b><br>Golden Ale - 4,7% Vol. - 33cl.                      |  |  | 4,5 |
| <b>Slow</b><br>Blanche - 4,7% Vol. - 40cl.                            |  |  | 5,5 |
| <b>Glupiter</b> <b>GLUTEN FREE</b><br>Keller Pils - 4,7% Vol. - 40cl. |  |  | 5,5 |
| <b>Gustav</b><br>Vienna Lager - Rossa bassa ferm. - 5,0% Vol. - 40cl. |  |  | 5,5 |
| <b>Ufo Party</b><br>IPA (Indian Pale Ale) - 6,0% Vol. - 40cl.         |  |  | 5,5 |
| <b>Severus</b><br>Belgian Dark Strong Ale - 8,5% Vol. - 40cl.         |  |  | 6   |



## Cocktail

|  |    |
|--|----|
| <b>Gin Tonic</b><br>Gin e Tonica   | 8  |
| <b>Gin Tonic Premium</b><br>Gin Mare/Hendrick's... e Tonica                          | 10 |
| <b>Moscow Mule</b><br>Vodka, ginger beer e lime                                      | 8  |
| <b>Negroni</b><br>Vermouth rosso, Bitter Campari e gin                               | 8  |
| <b>Americano</b><br>Vermouth rosso, Bitter Campari e soda                            | 8  |
| <b>Cuba Libre</b><br>Rum chiaro, Coca Cola e lime                                    | 8  |
| <b>Tequila Sunrise</b><br>Tequila, succo d'arancia e granatina                       | 8  |
| <b>Sex on the Beach</b><br>Vodka alla pesca, succo d'arancia e granatina             | 8  |
| <b>Margarita</b><br>Tequila, Cointreau e lime  | 8  |
| <b>Campari Orange</b><br>Campari e succo d'arancia                                   | 8  |
| <b>Isole Vergini</b><br>Fragola frullata, succo d'ananas e crema di cocco            | 8  |
| <b>Playa Forlan</b><br>Succo d'ananas, zucchero di canna, succo di limone e basilico | 8  |
| <b>Mojito</b><br>Rum chiaro, lime, menta e soda                                      | 9  |
| <b>Caipirinha</b><br>Cachaça, lime e zucchero di canna                               | 9  |
| <b>Caipiroska</b><br>Vodka alla fragola, zucchero di canna e lime                    | 9  |

## After Dinner

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Distillati esteri e riserva | 4-8 |
| Amari liquori nazionali     | 4-5 |

## Aperitivi

*Il Tagliere aperitivo* viene servito al costo di 2€ a persona

|  |     |
|--|-----|
| <b>Spritz</b><br>Aperol o Campari, prosecco, soda          | 6   |
| <b>Hugo</b><br>Prosecco, sciroppo di sambuco, lime e menta | 6   |
| <b>Prosecco Sup. Asolo DOCG Extra Dry</b>                  | 5   |
| <b>Aperitivo della casa alcolico</b>                       | 7   |
| <b>Aperitivo della casa analcolico</b>                     | 6   |
| <b>Crodino analcolico</b>                                  | 3   |
| <b>Campari Soda</b>  | 3,5 |

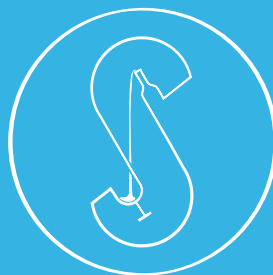
## Bibite

|                                    |               |                 |     |
|------------------------------------|---------------|-----------------|-----|
|                                    | Lattina 33 cl |                 |     |
| <b>Coca Cola</b>                   |               | 3               |     |
| <b>Fanta</b>                       |               | 3               |     |
| <b>Lemon Soda</b>                  |               | 3               |     |
| <b>Sprite e Gazzosa</b>            |               | 3               |     |
| <b>Chinotto</b>                    |               | 3               |     |
| <b>Acqua Tonica (Bott. 20 cl.)</b> |               | 3               |     |
| <b>The freddo</b>                  | Lattina 33 cl | Bottiglia 40 cl |     |
|                                    | 2,5           | 3               |     |
| <b>Coca Cola alla spina</b>        | 20 cl         | 40 cl           | 1 l |
|                                    | 3             | 5               | 9   |

## Caffetteria

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| <b>Acqua 50 cl</b>        | 1,5 |
| <b>Acqua 75 cl</b>        | 3   |
| <b>Succhi di frutta</b>   | 3,5 |
| <b>Spremuta d'arancia</b> | 5   |
| <b>Caffè</b>              | 1,8 |
| <b>Cappuccino</b>         | 2   |
| <b>Caffè americano</b>    | 2   |
| <b>Ginseng e orzo</b>     | 2,3 |
| <b>The e camomilla</b>    | 2   |

# Vieni a trovarci anche qui!



CHIRINGUITO SOURCION



## *Ristorante B&B*

Viale Porto Palos, 5, 47922 Viserbella RN

Tel. 0541 735500 - Cell. 335 8181929

[www.ristorantebb.it](http://www.ristorantebb.it)



Seguici su Instagram  
@ristorantebb\_

Username Wi-Fi: RistoranteB&B

Password: mangiarebene@1