



**SOTTO  
SALE**

· IL RISTORANTE ·



---

## DAL BANCO



### Tagliere Intenditore

Selezione di salumi e formaggi accompagnati da miele, marmellata e piadina  
medio • 15 - grande • 21

### Tagliere Saporito

Selezione di salumi misti accompagnati da piadina  
medio • 15 - grande • 21

### Tagliere Casaro

Selezione di formaggi misti accompagnati da marmellate, miele e piadina • 15

### Tagliere Leggero

Tagliere verdure miste, accompagnato da cipolline caramellate, olive e piadina • 13

### Romagna mia

Crostini di pane, squacquerone, crudo di Parma, rucola e ristretto di vino (3 pezzi) • 6,5

### Spezialità

Crostini di pane, scamorza affumicata, confettura di pomodori,  
verdure grigliate e caramello salato (3 pezzi) • 6

### Mosaico

Crostini assortiti, funghi misti di stagione e pecorino, sardoncini marinati e rucola,  
guanciale, scamorza affumicata e confettura di pomodori (6 pezzi) • 10

## ANTIPASTI

### Burrata di Andria

Prosciutto di Parma 24 mesi, tartufo nero e rucola • 11

### Prosciutto e Melone

Prosciutto di Parma 24 mesi e melone • 9



### Carpaccio di Chianina

Scquaquerone, nocciole tostate, salsa all'uovo • 10

### Iberico

Patanegra de bellota 36 mesi, crostini di pane e tartara di pomodoro • 19

### Salmone affumicato

Mousse di caprino, guacamole, confettura di cipolla e chips di pane • 12

### Carpaccio di gambero

Lamponi, nocciole e topinambur • 13

### Carpaccio di branzino

Senape, menta, ribes e pinoli • 13

### Acciughe del cantabrico

pane tostato peperoni e burro • 12

### Polpo di costa

Patate, crema di piselli, datterini grigliati, asparagi e paprika • 10

### Impepata di Cozze

Sautè di cozze con crostini di pane • 8

---

---

## PRIMI

Tagliatelle al ragout di manzo nostrano • 10

Passatelli integrali, porcini e tartufo nero • 14

Risotto con barbabietola, squacquerone e limone • 10

Paccheri al polpo, olive taggiasche, datterini e pane croccante • 13

Tagliolini vongole e bottarga di muggine • 11



Risotto con capesante, fave, crema di piselli e pecorino • 13

Strozzapreti, asparagi, guanciale, tartufo, spuma di parmigiano 24 mesi • 13

Calamarata, coda di rospo, stridoli e polvere di pomodoro • 13

## SECONDI

### Tartara di manzo

Nocciole, capperi, salsa hollandaise e croccante al parmigiano • 14

### Tagliata di manzo

Spinacino, champignon e mandorle • 17

### Filetto di manzo

Spinaci, patate e tartufo • 19

### Branzino al sale rosa

Branzino al forno in crosta di sale aromatizzato con timo e limone • 15

### Tartara di tonno

Basilico, limone, sesamo e avocado • 15

### Scottata di tonno

Spinaci, purea di patate, sesamo e pistacchi • 17



### Polpo alla griglia

Indivia caramellata, purea di patate e caramello salato • 18

### Fritto Portofino

Calamari, Gamberoni e Verdure • 15

### Tomino con verdure

Verdure di stagione • 9

## CONTORNI

### Verdure alla griglia

Melanzane, zucchine e pomodori • 4

### Patate al forno

Rosmarino, timo e aglio • 4

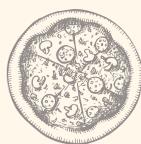
### Asparagi alla griglia

Olio e limone • 5

### Contorno misto

Verdure di stagione • 9

---



## PIZZA STIRATA ROMANA

### Tiberio

Squacquerone, crudo di Parma, "caviale" di aceto balsamico • 12



### Tito

Stracciatella, tartare di tonno e guacamole (pizza tonda) • 15

### Commodo

Pomodorini gialli, fior di latte, fiori di zucca, pancetta e pinoli • 12

### Calligola

Pomodoro, tonno in olio extra vergine fatto in casa,  
cipolla rossa, stracciatella di bufala • 14

### Cesare

Pomodoro, olive taggiasche, alici di cetara e stracciatella di bufala • 14

### Traiano

Pomodoro, fior di latte, zucchine grigliate e olive taggiasche • 10

### Cornelia

Pomodoro e mozzarella di bufala • 9



## HAMBURGER

serviti con patate fritte speziate

### Ruspante

Burger di pollo in crosta di mandorle, pane al sesamo,  
lattuga, pomodoro fresco, senape, ketchup, pancetta croccante,  
marmellata di cipolle e aceto balsamico • 13



### Insolito

Burger di scottona nostrana, pane al sesamo, pancetta croccante,  
lattuga, cipolle caramellate, pomodoro fresco, ketchup e maionese • 13

### Profumo d'oriente

Burger di salmone e zenzero, pane ai 7 cereali,  
confettura di pomodori e curry, zucchine grigliate,  
lattuga, pomodori e maionese di soia • 13

### Vegetariano

burger di verdure di stagione, pane ai 7 cereali, cipolle caramellate, rucola,  
pomodoro fresco, maionese di soia e confettura di pomodori • 11



## MENÙ DI PESCE

Sautè di cozze  
Tagliolino alle vongole  
Grigliata mista  
Acqua  
Bottiglia di vino/Caraffa di birra  
Caffè • 30



## MENÙ DI CARNE

Tagliere di salumi e formaggi  
Tagliatella al ragout  
Grigliata mista con contorno  
Acqua  
Bottiglia di vino/Caraffa di birra  
Caffè • 25



## DOLCI E GELATI DI NOSTRA PRODUZIONE

### Cremoso al pistacchio

Cioccolato bianco e croccante al pistacchio salato • 5

### Cheesecake

Biscotto al cacao, lampone e croccante alle nocciole • 5



### Spuma alla nocciola

Cioccolato bianco, dulce de leche, nocciole pralinate e fior di sale • 6

### Panna cotta

Latte di cocco, semi di chia, coulis ai frutti di bosco, cioccolato 70% e pistacchi salati • 5

### Mascarpone

Yoghurt, frutti di bosco e croccante alle mandorle • 6

**Fragole con panna croccante • 5**

**Fior di latte • 4,5**

**Pistacchio • 4,5**

**Mascarpone e nocciole salate • 5**



**Lampone • 4,5**

---

---

## Bevande

acqua 0.75 cl • 2.5

bibite bottiglia 0.33 cl • 3.5  
(coca cola, coca cola zero, fanta, sprite)

the freddo bottiglia galvanina 0.33 cl (pesca, limone) • 3.5

## Birre alla spina

Stella Artois chiara belgio 5.0% alc. - 20 cl • 3 - 40 cl • 5

Hoegaarden blanche belgio 5.0% alc. - 25 cl • 3,5- 50 cl • 5,5

Borgo ReAle - Pale Ale 6.4% alc. - 30 cl • 5

Lefe rossa doppio malto belgio 6.6% alc. - 33 cl • 4

## Birre in bottiglia

Birra Baladin Nazionale 0.33 cl • 5

Birra Augustiner Weiss 0.5 cl • 5

## Uini al calice

### Bollicine

Prosecco valdobbiadene doc “Cantine del Soligo” • 4.5

Franciacorta Berlucchi 61 brut • 6

### Uino Rosato

Sangiovese rosato IGT Forlì “Condè” • 4.5

### Uini Bianchi Fermi

Passerina cantine Tollo • 4

Vermentino di gallura Giogantinu • 4.5

Gewürztraminer Terre del Fohn • 5

Albana DOCG Tenuta Santa Lucia • 4

### Uini Rossi

Sangiovese superiore doc Fiammetta • 4

Valpolicella ripasso Begali • 5

Montepulciano d’Abruzzo Masciarelli • 4.5

Morellino di Scansano Val di Rose • 4.5

## Uini in bottiglia da 375 ml.

Sangiovese superiore D.O.P Caciara - Ottaviani • 10

Sauvignon, Riesling, Pagadebit Clemente Primo - Ottaviani • 10

Chardonnay Rubicone I.G.P. Frizzante Sinfonia - Ottaviani • 10

---

---

## Aperitivi

Spritz Americano, Negroni • 5  
Moscow Mule • 6

## Caffetteria

caffè, decaffeinato, orzo • 1.5  
caffè corretto • 2

## Spirits

### GinTonic

Bombay - Beefeater - Tanqueray • 6  
Hendrick's • 7  
Mare • 8

### Vodka lemon/tonic

Absolut • 6  
Grey Goose • 7

## Amari e Liquori

Amaro Del Capo, Jagermeister, Montenegro,  
Fernet Branca, Fernet Branca Menta,  
Sambuca, Varnelli, Baileys • 3.5

## Grappe

Grappa Poli Sarpa Bianca • 3.5  
Grappa 903 Barricata • 3.5  
Grappa Poli Sarpa Barricata • 4  
Grappa Poli Moscato • 4

## Whisky, Brandy

Jameson, Moonshine, Glenmourangie • 5  
Macallan 12, Cau Ila • 6  
Oban 14 • 7  
Cardinal Mendoza Brandy • 5

## Rum

Cacique 500 • 5  
Matusalem 15 Anni • 6  
Jamaica Remeber • 6  
Guyana Remember • 6  
Barbados Remember • 6  
Santa Teresa 1796 • 6  
Zacapa 23 Anni • 7

---



aperto tutti i giorni  
12:30 - 15:00 / 19:00 - 1:00  
Tel: 0541 53 721  
U.le Tiberio 11 - Rimini  
[sottosalerimini.it](http://sottosalerimini.it)



[@sottosalerimini](https://www.facebook.com/sottosalerimini)



[sottosale\\_rimini](https://www.instagram.com/sottosale_rimini)

Coperto 2 euro

° informazioni su ingredienti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

\* a seconda della reperibilità del mercato potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati.

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

---