

Benvenuto al Ristorante Atlantic

*In questa piccola carta troverà le nostre specialità
per la stagione estiva, che arricchiscono le proposte
del menu quotidiano.*

*All'Atlantic la buona cucina è una tradizione:
il maître Antonio Temperini sarà lieto di suggerirLe
i piatti del giorno non compresi dalla carta
ed i migliori vini della nostra Cantina
per completare la Sua scelta.*

*La cucina del nostro chef Lucio Antonietti
è a Sua disposizione anche per un menu "su misura"
per i Suoi gusti: su prenotazione potremo preparare per Lei
i Suoi piatti preferiti per un pranzo o una cena davvero speciali.*

★★★★★

*Le auguriamo un pranzo o una cena che sappiano soddisfare
(e magari superare!) le Sue aspettative.*



Le Meraviglie Atlantic

*La piccola carta Atlantic,
per un pranzo o una cena d'eccezione*



Atlantic Hotel Riccione ★★★★★

47838 Lungomare della Libertà, 15

phone 0541.601155 • numero verde 800 239065 • fax 0541.606402

web www.hotel-atlantic.com • email info@hotel-atlantic.com

I Sapori della Romagna

Gli Antipasti

Tavolozza di formaggi e salumi tipici con gnocchetti fritti e mostarde	€ 8,00
Carpaccio di manzo con champignons, scaglie di grana e olio al tartufo	€ 9,00
Insalatina di bresaola con rucola e nocette di caprino	€ 9,00
Piadina farcita alla Romagnola con prosciutto crudo e stracchino	€ 8,00

★★★★★

I Primi della Tradizione

Mezzelune farcite con pecorino di Pienza e saltate in padella	€ 10,00
Stridoli al guanciale, pendolini e porcini	€ 10,00
Tagliatelle romagnole al "Sapore Antico"	€ 10,00
Riso mantecato al radicchio rosso e formaggio di fossa (20 min.)	€ 11,00

★★★★★

I Secondi Piatti

Entrecôte di manzo scaloppata alle noci o alla griglia	€ 18,00
Nodino di vitello alla "Villa Sassi" o alla griglia	€ 16,00
Scortichino di manzo al pepe rosa	€ 14,00
Nocette di vitello alla Bagutta o al limone	€ 14,00
Filetto di maiale in mantello di guanciale alla "Nerone"	€ 12,00

★★★★★

I Piatti vegetariani

Scaloppa di tofu* alle verdure croccanti	€ 10,00
Seitan* gratinato alla cipolla fondente	€ 10,00

I secondi piatti sono serviti con contorno di patate al forno e verdure grigliate

* Alimenti provenienti da coltivazioni biologiche

★★★★★

I Segreti dell'Adriatico

Gli Antipasti

Composizione di pesce Atlantic	€ 14,00
Insalata di gamberoni all'aceto balsamico di Modena	€ 12,00
Piatto misto di pesce marinato al basilico e limone	€ 14,00
Tartare di salmone all'erba cipollina con crostini	€ 10,00

★★★★★

I Primi Piatti di Mare

Spaghetti saltati agli scampi	€ 15,00
Paccheri all'astice e pendolini	€ 18,00
Risotto ai calamaretti e piccole verdure di stagione (20 min.)	€ 12,00
Strozzapreti saltati alle canocchie	€ 12,00

★★★★★

I Secondi Piatti

Filetto di branzino gratinato al limone e rosmarino	€ 18,00
Scaloppa di orata con pendolini e gamberi al forno	€ 18,00
Trancio di rombo all'acqua pazza	€ 22,00
Sampietro gratinato alla mussoline di patate	€ 24,00
Spiedini di calamari e gamberi grigliati al carbon dolce	€ 15,00

I secondi piatti sono serviti con contorno di patate al forno e verdure grigliate

★★★★★

----> **Scopra i grandi Buffet Atlantic!**

Spesso è possibile pranzare o cenare scegliendo i Suoi piatti preferiti tra le tante proposte del nostro buffet.

Il costo del buffet è di € 30,00

Coperto: € 3,00

Le Dolci Delizie

I Dessert

Parfait Ghiacciato con crema di cioccolato	€ 6,00
Crostata alla marmellata della Casa	€ 6,00
Frutta fresca di stagione	€ 6,00
Semifreddo "Atlantic" con crema di vaniglia	€ 6,00
Budino al cioccolato con crema al caramello	€ 6,00
Panna Cotta	€ 6,00
Crème Caramelle "Atlantic"	€ 6,00
Tortino caldo al cioccolato con crema ai frutti di bosco	€ 6,00

★★★★★

I Vini Consigliati

Bianchi

Trebbiano di Romagna, Riserva Speciale Atlantic	€ 12,00
Trebbiano di Romagna, Le Rocche Malatestiane, d.o.c., 350ml	€ 8,00
Chardonnay delle Venezie, Villa Frattina, d.o.c.	€ 15,00
Pignoletto, Villabassi, d.o.c.	€ 15,00

Rossi

Sangiovese di Romagna, Riserva Speciale Atlantic	€ 12,00
Sangiovese di Romagna, Le Rocche Malatestiane, d.o.c., 350 ml	€ 8,00
Sangiovese di Romagna "Sbefi", San Valentino, d.o.c.	€ 15,00
Tignanello, Antinori, i.g.t.	€ 80,00

Per il dessert

Albana Dolce, Fattoria Paradiso, d.o.c.	€ 15,00
Albana Passito, Fattoria Paradiso, d.o.c.g.	€ 40,00

★★★★★

Acqua Minerale Surgiva	€ 4,00
Acqua Minerale San Pellegrino	€ 4,00
Acqua Minerale Plose	€ 5,00