

ATLANTIC
Style

ATLANTIC
Style

Scopri le infinite opportunità Atlantic per il relax, il gusto e il benessere su

www.atlantic.style



GREEN
Seaview Restaurant

Ristorante Green | Lungomare della Libertà 15 | 47838 Riccione RN Italy
www.greenriccione.it | info@greenriccione.it

+39 0541 1780816



GRUPPO ATLANTIC

ATLANTIC
Party-Hotel

ATLANTICSPA
Sea Water Wellness

NAUTICO
Seaside-Hotel

GREEN
Seaview Restaurant

WHITE&BLUE
Restaurant

CATERING & BANQUETING
Events and special experiences

MONASTERO
SANT'ALBERICO
Relax

Carta Autunno & Inverno



Sotto la sapiente guida dello **Chef Pasquale Riccio**,
la cucina del Green celebra l'inverno con una perfetta armonia e misurata eleganza.
Dalle eccellenze del **mare Adriatico** ai tesori della **terra romagnola**,
ogni materia prima freschissima è trasformata in creazioni che esaltano il gusto e la raffinatezza.
Piatti iconici come
crudi di pesce, i cappelletti d'astice, il maialino al gratin e l'uovo cotto a bassa temperatura
narrano la sua filosofia:
un equilibrio sublime tra profonda tradizione e audace creatività.
Ogni proposta è pensata per valorizzare l'essenza autentica degli ingredienti,
offrendo un'esperienza gastronomica **raffinata, contemporanea e sinceramente memorabile**.

I Sapori del Green

Il nostro crudo Assorted raw Adriatic fish	€40,00
Pithivier di Ricciola Amberjack pithivier	€18,00
Agnello, Limone e il suo prosciutto Roast lamb with lemon and ham	€18,00
Cappelletti d'astice arrosto con soffice di lemongrass Small black ravioli with lobster sauce	€22,00
Gnocchi ripieni con fonduta di pecorino, filetto di vitello e cime di rapa Stuffed potatoes dumplings with cheese fondue, veal and turnip greens	€18,00
Incontro di crostacei con vegetali in consistenze Assorted steamed crustaceans with fine vegetables	€50,00
Maialino, tarallo e porro fondente al gratèn Pork, salty biscuit and melting leek au gratin	€20,00
Uovo cotto a 52°C, cicoria, spuma di Parmigiano Reggiano e tartufo nero Baked eggs with Parmesan, chicory, cheese soufflé and black truffles	€18,00

Le Dolcesse

Desiderio nascosto Tiramisù with Baileys, dark chocolate sponge cake and coffee cream	€10,00
Sottobosco Wild fruits cake	€10,00
Financier alla nocciola con cremoso alla gianduia (celiaco) Hazelnut financier with gianduia cream (Celiac)	€10,00

*Alcuni prodotti possono essere surgelati e/o congelati
Please note that some products may be frozen*