

Menù Degustazione

Vi proponiamo una selezione dei nostri piatti più richiesti, caratteristici della cucina di pesce romagnola.

Un viaggio attraverso i sapori tipici della nostra terra, preparati con la ricetta originale delle nostre nonne.

ANTIPASTO:

GRAN PIATTO FREDDO DELLE RUOTE

Insalata di mare*, cocktail di gamberi*, pesce spada* marinato da noi, catalana di gamberoni*

BIS DI PRIMI:

TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO

Pasta all'uovo fatta in casa da noi, tirata al mattarello

TORTELLI GAMBERI E BRANZINO IN CREMA DI CROSTACEI

Pasta ripiena fatta in casa da noi condita con una delicata crema ai crostacei*

SECONDI:

FRITTO E GRIGLIATA

Frittura mista croccante con verdure fresche, gamberi* e calamari*; Grigliata di pesce* con pescato del giorno

SORBETTO E CAFFE'

€ 47,00 a persona

Ordinabile minimo per 2 persone

Lasciate consigliare dai nostri ragazzi sulla migliore bottiglia di vino da abbinare!
Le bevande ed il coperto sono escluse dal menù, si pagano a parte.

Bis di primi: si intende 1/2 porzione di ogni pietanza ciascuno.

Il coperto ha un costo di € 2,50 a persona.

IMPIEGHIAMO PRODOTTI DI PRIMA QUALITA' CHE POTRANNO ESSERE FRESCHI, SURGELATI, ABBATTUTI O CONGELATI, IN BASE ALLA REPERIBILITA' DI MERCATO LOCALE. NEL CASO VENISSERO UTILIZZATI INGREDIENTI CONGELATI, LI TROVERETE INDICATI CON UN *, RICORDANDO CHE UN BUON PRODOTTO CONGELATO NON E' SINONIMO DI SCARSA QUALITA'.

METTIAMO A VOSTRA DISPOSIZIONE LA TABELLA DEGLI ALLERGENI, COME RICHIESTO DALLA NORMATIVA VIGENTE. NEL CASO DI INTOLLERANZE ALIMENTARI VI CHIEDIAMO L'ACCORTEZZA DI SEGNALARLO TEMPESTIVAMENTE AL CAMERIERE



DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI CALDI E FREDDI

€ 30,00 a persona

Ordinabile minimo per 2 persone

Lasciate consigliare dai nostri ragazzi sulla migliore bottiglia di vino da abbinare!
Le bevande ed il coperto sono escluse dal menù, si pagano a parte.

Il coperto ha un costo di € 2,50 a persona.

IMPIEGHIAMO PRODOTTI DI PRIMA QUALITA' CHE POTRANNO ESSERE FRESCI, SURGELATI, ABBATTUTI O CONGELATI, IN BASE ALLA REPERIBILITA' DI MERCATO LOCALE. NEL CASO VENISSERO UTILIZZATI INGREDIENTI CONGELATI, LI TROVERETE INDICATI CON UN *, RICORDANDO CHE UN BUON PRODOTTO CONGELATO NON E' SINONIMO DI SCARSA QUALITA'.

METTIAMO A VOSTRA DISPOSIZIONE LA TABELLA DEGLI ALLERGENI, COME RICHIESTO DALLA NORMATIVA VIGENTE. NEL CASO DI INTOLLERANZE ALIMENTARI VI CHIEDIAMO L'ACCORTEZZA DI SEGNALARLO TEMPESTIVAMENTE AL CAMERIERE

SPECIALITA' DI PESCE

ANTIPASTI FREDDI

Gran Piatto freddo delle Ruote € 17,50
Insalata di mare con seppia*, polpo*, gamberi* e verdure fresche, cocktail di gamberi*, spada* marinato da noi con zucchero di canna e finocchietto selvatico, catalana di gamberoni* con cipolla di Tropea

Insalata mista di mare € 12,50
Insalata di mare con seppia*, polpo*, gamberi* e verdure fresche

Carpaccio del giorno € 19,00
Scelta di carpacci che può variare in base alla disponibilità di pesce fresco reperito

Crudo del giorno €

Selezione di crudi freschi di giornata, attentamente selezionati da noi, in base al pescato dei nostri pescatori locali.

Crostino di pesce del giorno e selezione di marinati € 13,50

ANTIPASTI CALDI

Zuppa delle Ruote € 25,00
Zuppa con pesce dell'Adriatico fresco di giornata, molluschi e crostacei*.
Ordinabili minimo 2 porzioni. Il prezzo si intende per entrambe le porzioni.

Gratinati € 18,00
Cannelli* di Rimini, Canestrini*, Cappelante*, Cozze conditi con pane croccante

Guazzetto di cozze alla Tarantina € 12,00
Cozze fresche di giornata con pomodorino salsato e PEPERONCINO

Cozze e Vongole alla marinara € 12,00

Polpo* scottato
su crema di patate e rosmarino e cialda croccante € 16,00

Sardoncini allo scottadito € 11,00
Sardoncini* dalle barche dei nostri pescatori Riminesi

Lumachini della Seconda € 12,00
Lumachino di mare in umido al profumo di finocchietto selvatico preparato con lenta cottura, come faceva la nostra nonna

Il coperto ha un costo di € 2,50 a persona.

IMPIEGHIAMO PRODOTTI DI PRIMA QUALITA' CHE POTRANNO ESSERE FRESCHI, SURGELATI, ABBATTUTI O CONGELATI, IN BASE ALLA REPERIBILITA' DI MERCATO LOCALE. NEL CASO VENISSERO UTILIZZATI INGREDIENTI CONGELATI, LI TROVERETE INDICATI CON UN *, RICORDANDO CHE UN BUON PRODOTTO CONGELATO NON E' SINONIMO DI SCARSA QUALITA'.

METTIAMO A VOSTRA DISPOSIZIONE LA TABELLA DEGLI ALLERGENI, COME RICHIESTO DALLA NORMATIVA VIGENTE. NEL CASO DI INTOLLERANZE ALIMENTARI VI CHIEDIAMO L'ACCORTEZZA DI SEGNALARLO TEMPESTIVAMENTE AL CAMERIERE

PRIMI PIATTI

Tagliolini allo Scoglio Pasta all'uovo fatta in casa da noi, tirata al mattarello, misto di pesce con crostacei*.	€ 14,50
Spaghetti alle Vongole Servito con Vongole Lupino dell'Adriatico	€ 12,50
Strozzapreti Salmone* e Vodka	€ 11,50
Passatelli Vongole e Porcini Passatelli fatti in casa freschi, con Vongole Lupino dell'Adriatico e funghi Porcini*	€ 14,00
Tortelli Gamberi e Branzino in crema di crostacei Pasta ripiena fatta in casa da noi condita con una delicata crema ai crostacei*	€ 14,00
Tagliolini nero di Seppia al Guscio Pasta fresca fatta in casa da noi, Nero di Seppia, pesce misto* con crostacei*, tutto sgusciato	€ 15,50
Risotto alla marinara Preparato con Fumetto di crostacei, pomodorino saltato, Cozze, Vongole, pesce* e crostacei* misti. E' ordinabile per minimo 2 persone, il prezzo si intende a individuo.	€ 13,00

SECONDI PIATTI

Frittura mista di pesce Gamberi* e Calamari* insieme a verdure fresche	€ 16,00
Grigliata di pesce del giorno Pesce fresco* che può variare di tipologia in base alla reperibilità del prodotto	€ 22,00
Grigliata di Crostacei e Molluschi Misto di Crostacei* e Molluschi* servito con pane profumato agli aromi	€ 27,00
Spiedini di Gamberi* e Calamari*	€ 15,50
Orata fresca al cartoccio o alla griglia	€ 18,00
Tagliata di tonno con cavolo agrodolce e senape rustica	€ 17,00

Il coperto ha un costo di € 2,50 a persona.

IMPIEGHIAMO PRODOTTI DI PRIMA QUALITA' CHE POTRANNO ESSERE FRESCHI, SURGELATI, ABBATTUTI O CONGELATI, IN BASE ALLA REPERIBILITA' DI MERCATO LOCALE. NEL CASO VENISSERO UTILIZZATI INGREDIENTI CONGELATI, LI TROVERETE INDICATI CON UN *, RICORDANDO CHE UN BUON PRODOTTO CONGELATO NON E' SINONIMO DI SCARSA QUALITA'.

METTIAMO A VOSTRA DISPOSIZIONE LA TABELLA DEGLI ALLERGENI, COME RICHIESTO DALLA NORMATIVA VIGENTE. NEL CASO DI INTOLLERANZE ALIMENTARI VI CHIEDIAMO L'ACCORTEZZA DI SEGNALARLO TEMPESTIVAMENTE AL CAMERIERE

SPECIALITA' DI CARNE

ANTIPASTI

Tagliere di Salumi e Formaggi € 11,50

Caprese di Bufala € 10,50

Bresaola Punta d'Anca, Rucola, Grana, Riduzione al Balsamico € 11,50

PRIMI PIATTI

Tagliatelle della nonna Lori € 10,00
Pasta fresca all'uovo, fatta in casa da noi, servita con Ragù rustico romagnolo

Strozzapreti del Contadino € 11,00
Pasta fresca fatta in casa da noi, arrotolata a mano, con Salsiccia*, Radicchio e Panna

Gnocchi ai quattro Formaggi € 10,00

SECONDI PIATTI

Tagliata* Rucola, Grana e Balsamico € 19,00

Tagliata* Sale di Cervia, Rosmarino € 18,50

Filetto* alla griglia € 19,50
Gr.250

Filetto* al Pepe Verde € 21,00
Gr.250

Hamburger * € 12,00
Svizzera prodotta da noi con carni ed ingredienti di prima qualità

Il coperto ha un costo di € 2,50 a persona.

IMPIEGHIAMO PRODOTTI DI PRIMA QUALITA' CHE POTRANNO ESSERE FRESCHI, SURGELATI, ABBATTUTI O CONGELATI, IN BASE ALLA REPERIBILITA' DI MERCATO LOCALE. NEL CASO VENISSERO UTILIZZATI INGREDIENTI CONGELATI, LI TROVERETE INDICATI CON UN *, RICORDANDO CHE UN BUON PRODOTTO CONGELATO NON E' SINONIMO DI SCARSA QUALITA'.

METTIAMO A VOSTRA DISPOSIZIONE LA TABELLA DEGLI ALLERGENI, COME RICHIESTO DALLA NORMATIVA VIGENTE. NEL CASO DI INTOLLERANZE ALIMENTARI VI CHIEDIAMO L'ACCORTEZZA DI SEGNALARLO TEMPESTIVAMENTE AL CAMERIERE

CONTORNI

Verdure alla griglia	€ 5,00
Patate al forno	€ 5,00
Patate fritte*	€ 4,50
Insalata verde	€ 4,00
Insalata mista	€ 4,50
Insalatona	€ 10,00
Spinaci* al burro	€ 5,00

Il coperto ha un costo di € 2,50 a persona.

IMPIEGHIAMO PRODOTTI DI PRIMA QUALITA' CHE POTRANNO ESSERE FRESCI, SURGELATI, ABBATTUTI O CONGELATI, IN BASE ALLA REPERIBILITA' DI MERCATO LOCALE. NEL CASO VENISSERO UTILIZZATI INGREDIENTI CONGELATI, LI TROVERETE INDICATI CON UN *, RICORDANDO CHE UN BUON PRODOTTO CONGELATO NON E' SINONIMO DI SCARSA QUALITA'.

METTIAMO A VOSTRA DISPOSIZIONE LA TABELLA DEGLI ALLERGENI, COME RICHIESTO DALLA NORMATIVA VIGENTE. NEL CASO DI INTOLLERANZE ALIMENTARI VI CHIEDIAMO L'ACCORTEZZA DI SEGNALARLO TEMPESTIVAMENTE AL CAMERIERE

Al Ristorante Le Ruote di Rivabella

Proponiamo pizze con un impasto curato nel dettaglio. La farina semi integrale, di tipo 2 ed una lunga lievitazione, favoriscono un'ottima digeribilità. Mozzarella Fior di Latte ed ingredienti di prima qualità ne completano la farcitura.

LE PIZZE CLASSICHE

Fornarina Olio, sale grosso e rosmarino	€ 2,50
Margherita Pomodoro, Mozzarella	€ 6,00
Marinara Pomodoro, aglio e prezzemolo	€ 5,00
Napoli Pomodoro, mozzarella, acciughe e origano	€ 7,50
Romana Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e origano	€ 8,00
Piccantina Pomodoro, mozzarella e salame piccante	€ 8,00
Salsiccia Pomodoro, mozzarella, salsiccia	€ 8,00
Quattro Stagioni Pomodoro, mozzarella, olive, prosciutto cotto, funghi, carciofini	€ 8,50
Capricciosa Pomodoro, mozzarella, salsiccia, prosciutto cotto, funghi, carciofini	€ 9,00
Tonno e Cipolla Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	€ 8,50
Quattro Formaggi Mozzarella e formaggi misti	€ 8,00
Parmigiana Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana, basilico	€ 8,50
Frutti di mare Pomodoro, frutti di mare, aglio, prezzemolo	€ 10,00

SUPPLEMENTI:

- AGGIUNTA DI GUSTI: € 1,50 A INGREDIENTE

- BUFALA, PORCINI, BRESAOLA, GAMBERI, PROSCIUTTO CRUDO, SPECK, FRIARIELLI, POMODORI SECCHI: € 3,00 A INGREDIENTE

Il coperto ha un costo di € 2,50 a persona.

IMPIEGHIAMO PRODOTTI DI PRIMA QUALITÀ CHE POTRANNO ESSERE FRESCHI, SURGELATI, ABBATTUTI O CONGELATI, IN BASE ALLA REPERIBILITÀ DI MERCATO LOCALE. NEL CASO VENISSERO UTILIZZATI INGREDIENTI CONGELATI, LI TROVERETE INDICATI CON UN *, RICORDANDO CHE UN BUON PRODOTTO CONGELATO NON È SINONIMO DI SCARSA QUALITÀ.

METTIAMO A VOSTRA DISPOSIZIONE LA TABELLA DEGLI ALLERGENI, COME RICHIESTO DALLA NORMATIVA VIGENTE. NEL CASO DI INTOLLERANZE ALIMENTARI VI CHIEDIAMO L'ACCORTEZZA DI SEGNALARLO TEMPESTIVAMENTE AL CAMERIERE

Trevigiana Pomodoro, mozzarella, radicchio, scamorza affumicata, salsiccia	€ 9,50
Porcini Pomodoro, mozzarella, funghi porcini*	€ 10,00
Calzone Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto	€ 9,00
Bufalina Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico	€ 10,00

LE PIZZE SPECIALI

Tirolese Pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola	€ 9,50
Boscaiola Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi porcini*, olio tartufato	€ 10,00
Maialona Pomodoro, mozzarella, salsiccia, salame piccante, würstel, prosciutto cotto	€ 10,00
Contadina Pomodoro, mozzarella, rucola, pendolini, salsiccia	€ 8,00
Messicana Pomodoro, mozzarella, peperoni, salame piccante, peperoncino	€ 8,00
Saporita Pomodoro, mozzarella, zucchine, grana, salsiccia	€ 9,00
Tedesca Pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte*	€ 8,50
Gustosa Pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola	€ 9,00
Emiliana Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, grana	€ 10,00
Le Ruote Mozzarella di bufala, tonno fresco, rucola, grana	€ 11,00
Fumé Mozzarella, pomodoro, speck, radicchio, provola tutto in cottura	€ 9,50

SUPPLEMENTI:

- AGGIUNTA DI GUSTI: € 1,50 A INGREDIENTE

- BUFALA, PORCINI, BRESAOLA, GAMBERI, PROSCIUTTO CRUDO, SPECK, FRIARIELLI, POMODORI SECCHI: € 3,00 A INGREDIENTE

Il coperto ha un costo di € 2,50 a persona.

IMPIEGHIAMO PRODOTTI DI PRIMA QUALITA' CHE POTRANNO ESSERE FRESCHI, SURGELATI, ABBATTUTI O CONGELATI, IN BASE ALLA REPERIBILITA' DI MERCATO LOCALE. NEL CASO VENISSERO UTILIZZATI INGREDIENTI CONGELATI, LI TROVERETE INDICATI CON UN *, RICORDANDO CHE UN BUON PRODOTTO CONGELATO NON E' SINONIMO DI SCARSA QUALITA'.

METTIAMO A VOSTRA DISPOSIZIONE LA TABELLA DEGLI ALLERGENI, COME RICHIESTO DALLA NORMATIVA VIGENTE. NEL CASO DI INTOLLERANZE ALIMENTARI VI CHIEDIAMO L'ACCORTEZZA DI SEGNALARLO TEMPESTIVAMENTE AL CAMERIERE

Siciliana Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte a cubetti, ricotta	€ 8,50
Estiva Insalata, pomodorini, mozzarella di bufala, basilico, olio evo (tutto a crudo)	€ 10,00
Valtellina Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana	€ 10,00
Golosona Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, speck	€ 9,50
Ortolana Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, carciofi, funghi	€ 9,00
Rustica Pomodoro, mozzarella, salame piccante, pomodori secchi, provola	€ 9,50
Campana Mozzarella, salsiccia, pomodori secchi, friarielli	€ 10,00

SUPPLEMENTI:

- AGGIUNTA DI GUSTI: € 1,50 A INGREDIENTE

- BUFALA, PORCINI, BRESAOLA, GAMBERI, PROSCIUTTO CRUDO, SPECK, FRIARIELLI, POMODORI SECCHI: € 3,00 A INGREDIENTE

Il coperto ha un costo di € 2,50 a persona.

IMPIEGHIAMO PRODOTTI DI PRIMA QUALITA' CHE POTRANNO ESSERE FRESCHI, SURGELATI, ABBATTUTI O CONGELATI, IN BASE ALLA REPERIBILITA' DI MERCATO LOCALE. NEL CASO VENISSERO UTILIZZATI INGREDIENTI CONGELATI, LI TROVERETE INDICATI CON UN *, RICORDANDO CHE UN BUON PRODOTTO CONGELATO NON E' SINONIMO DI SCARSA QUALITA'.

METTIAMO A VOSTRA DISPOSIZIONE LA TABELLA DEGLI ALLERGENI, COME RICHIESTO DALLA NORMATIVA VIGENTE. NEL CASO DI INTOLLERANZE ALIMENTARI VI CHIEDIAMO L'ACCORTEZZA DI SEGNALARLO TEMPESTIVAMENTE AL CAMERIERE

BEVANDE

Acqua	€ 2,50
Bibite lattina	€ 2,50
Coca cola vetro L1	€ 7,00
Vino calice	€ 3,00
Birra chiara spina piccola	€ 3,50
Birra chiara spina media	€ 5,00
Birra chiara spina L1	€ 10,00
Vino 0,5 L (bianco e rosso)	€ 5,50
Vino 1L (bianco e rosso)	€ 8,50

DOLCI

Vi proponiamo una selezione di dolci fatti in casa, che variano in base alla stagionalità ed all'inventiva dello Chef.

Lasciatevi consigliare dai nostri ragazzi
su quale sia il dolce fresco di giornata!

I PREZZI VARIANO DA 5 A 7€

Il coperto ha un costo di € 2,50 a persona.

IMPIEGHIAMO PRODOTTI DI PRIMA QUALITA' CHE POTRANNO ESSERE FRESCHI, SURGELATI, ABBATTUTI O CONGELATI, IN BASE ALLA REPERIBILITA' DI MERCATO LOCALE. NEL CASO VENISSERO UTILIZZATI INGREDIENTI CONGELATI, LI TROVERETE INDICATI CON UN *, RICORDANDO CHE UN BUON PRODOTTO CONGELATO NON E' SINONIMO DI SCARSA QUALITA'.

METTIAMO A VOSTRA DISPOSIZIONE LA TABELLA DEGLI ALLERGENI, COME RICHIESTO DALLA NORMATIVA VIGENTE. NEL CASO DI INTOLLERANZE ALIMENTARI VI CHIEDIAMO L'ACCORTEZZA DI SEGNALARLO TEMPESTIVAMENTE AL CAMERIERE