La Mar
restaurant

MOJITO BEACH
RICCIONE

ZONA SPIAGGIA 137 - RICCIONE
PASSEGGITA GOETHE 52
T.346 5032717

La Mar
restaurant

Il nostro ristorante

Il nostro ristorante si chiama *"La Mar"*.
Nome, declinato al femminile, con cui i pescatori spagnoli e il protagonista di un romanzo di Ernest Hemingway, indicano il mare. Una parola che esprime amore e rispetto. Al "La Mar" facciamo cucina di pesce e nelle nostre ricette cerchiamo di offrivi tutto il nostro amore per questo straordinario elemento della natura.
Scegliamo ogni giorno il pescato migliore per la nostra cucina. Lo interpretiamo sempre senza dimenticare la tradizione della cucina del nostro territorio, ma senza rinunciare a un tocco di creatività e innovazione.

Facciamo in casa le nostre paste fresche, grazie alle straordinarie mani di una "sfoglina".
Mentre, chef Lorenzo Scagliusi prepara ogni giorno dolci, sorbetti e gelati. Lavoriamo per portare in tavola il profumo e il sapore della cucina di mare della nostra riviera, sulla sabbia della spiaggia più bella di Riccione.

N.B. Nel periodo di fermo pesca il pesce azzurro che serviamo è stato abbattuto termicamente, non surgelato, per mantenere inalterata l'esperienza del gusto offerta da sardoncini e alici del mare di Romagna.
Le altre tipologie di pesce arrivano ogni mattina dai moli del nostro meridione.

Chef Lorenzo Scagliusi

Arriva dalla Puglia. È giovane, ma ha già una lunga esperienza nella ristorazione top di grandi alberghi 5 stelle e in ristoranti in Italia e all'estero. Da tre anni è il resident chef del "Mojito Wellnnes Beach" e del "La Mar".
La sua cucina nasce nella tradizione della tavola italiana, reinterpretata e resa attuale con creatività, leggerezza e l'utilizzo delle nuove tecniche di cottura e preparazione dei piatti. Ogni anno inserisce, in una carta dove è semplice orientarsi e con scelte legate a quanto di meglio il mare offre di meglio in ogni momento dell'estate, alcune sue nuove e gradevoli ricette. Ama le paste, fatte in casa e a mano, sposate con pesci tipici della riviera adriatica: le "poveracce" (vongole), i sardoncini o le saraghine. Il piatto dell'estate 2017 è il tagliolino verde su vellutata di peperone giallo, vongole marinate al timo e pomodorino confit al finocchio.

Si segnalano ai signori clienti che in questo esercizio, ferma l'applicazione dei prezzi, si servono carni, pesci, crostacei, molluschi, ortofrutticoli, paste, freschi, surgelati e\o congelati, con riferimento alle eventuali richieste dei clienti stessi, sia le condizioni di offerta e reperibilità dei generi di mercato. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale

Antipasti

CAPRESE DI POLIPO SU DADOLATA DI PATATE E OLIVE NERE (1)	euro 12.00
VENTAGLIO DI SALMONE AI 3 PEPI	euro 12.00
COMPOSIZIONE DI ANTIPASTI FREDDI “LA MAR” (2)	euro 15.00
SARDONCINI* NOSTRANI MARINATI (3)	euro 10.00
COZZE MARINARA / COZZE TARANTINA (4)	euro 10.00
GAMBERONE MEDITTERRANEO ALLA BRACE (5)	euro 12.00
COCKTAIL DI GAMBERI IN SALSA ROSA	euro 10.00

*Oggetto di risanamento quanto previsto dal reg. CE 853\04

2

Primi piatti

SPAGHETTONE CASERECCIO ALLO SCOGLIO (1)	euro 15.00
TAGLIOLINO ALLE VONGOLE	euro 12.00
RISOTTO ALLA PESCATORA (2)	euro 15.00
PASSATELLI “MOJITO” HOME MADE (3)	euro 14.00
GNOCCO PESTO E GAMBERI	euro 12.00
TAGLIOLINO FRAGOLE E GAMBERI	euro 14.00
TAGLIOLINO GOURMET IN PASSATA DI PEPERONE, VONGOLE AL TIMO E POMODORO CONFIT (4)	euro 15.00

1

Secondi

FRITTO MISTO	euro 15.00
SPIEDINO DI GAMBERO (1)	euro 4.00 pz.
SPIEDINO DI CALAMARO	euro 4.00 pz.
SPIEDINO DI SARDONCINO	euro 4.00 pz.
SPIEDONE DI PESCE GRIGLIATO (2)	euro 15.00
SALMONE SCOTTATO ALLA MEDITERRANEA (3)	euro 13.00
FISH & CHIPS	euro 10.00

3

Se non ti piace il pesce

VELI DI PARMA E MELONE	euro 9.00
BRESAOLA RUCOLA E SCAGLIA DI GRANA	euro 10.00
TAGLIATELLE AL RAGU	euro 9.00
SPAGHETTONE POMODORO E BASILICO	euro 9.00
COTOLETTA DI POLLO E PATATINE	euro 10.00
TRIS DI MINI HAMBURGERS HOME MADE (1)	euro 14.00
HAMBURGER HOME MADE (PATATINE E BIBITA) (2)	euro 12.00
CHEESEBURGER HOME MADE (PATATINE E BIBITA)	euro 12 .00

2

Piadine e Insalate

INSALATONA “LA MAR”	euro 8.00
INSALATONA MOJITO (1)	euro 8.00
INSALATONA NIZZARDA	euro 8.00
CAPRESE	euro 7.00
CAPRESE CON BUFALA	euro 10.00
INSALATA MISTA	euro 5.00
INSALATA VERDE	euro 3.00
PIADA PROSCIUTTO CRUDO RUCOLA E STRACCHINO	euro 6.50
PIADA BRESAOLA POMODORO E RUCOLA	euro 7.00
PIADA COTTO E MOZZARELLA	euro 6.00
PIADA VEGETARIANA	euro 5.50
PIADA POMODORO E MOZZARELLA	euro 5.00
PIADA BEACH	euro 7.00
PIADA MOJITO ()	euro 7.00
PIADA CARPACCIO DI SALMONE, MANGO RUCOLA E PASSION FRUIT	euro 8.00
PIADA ROASTBEAAF, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA	euro 8.00

1

2

Wellness Food

CARPACCIO DI MANZO CON ARANCIA FINOCCHIO E ZENZERO	euro 14.00
INSALATA DI POLLO CON VERDURA E GRANA	euro 8.00
INSALATA DI GAMBERI, POMPELMO ROSA, ANANAS E MISTICANZA	euro 8.00
INSALATA DI TONNO FRESCO SCOTTATO CON LIMONE E FINOCCHIO	euro 9.00
RISO BASMATI CON POLLO ALLA GRIGLIA	euro 7.00
RISO INTEGRALE CON CALAMARI E GAMBERI	euro 7.00
PASTA DI FARRO CON SALMONE	euro 7.00
PASTA AL KAMUT CON TONNO	euro 7.00
UOVA OCCHIO DI BUE/SODE	euro 5.00

Dolci

MOUSSE AL CIOCCOLATO E CANNELLA	euro 5.00
CROCCANTINO AL CIOCCOLATO (1)	euro 5.00
RAVIOLO DI ANANAS (2)	euro 5.00
MACEDONIA DI FRUTTA	euro 5.00
SORBETTO	euro 3.00
ANGURIA MELONE E ANANAS	euro 4.00

La Mar
restaurant

SEGUICI SU **FACEBOOK**
E LASCIA UNA **RECENSIONE**

MOJITO BEACH RICCIONE

MOJITO_BEACH_RICCIONE

MOJITO BEACH
RICCIONE

ZONA SPIAGGIA 137 - RICCIONE
PASSEGGITA GOETHE 52
T. 0541 641156