

OSTERIA DELLE
POVERACCE

il Mare da ieri ad oggi

" RIMINI, COS'È? "

Si chiedeva Federico Fellini

" NON È FATTO OGGETTIVO
MA UNA DIMENSIONE DELLA MEMORIA ".

La memoria della Piazzetta Gregorio da Rimini
è significativa per l'intensità di ricordi
tramandati nel lessico dalle radici medievali fino ad oggi.

Un lessico talmente specifico che negli anni l'ha "rinominata" la
piazzetta delle Poveracce,

così definita in riferimento alla vendita delle Poveracce, "al
Purazi", Ovvero le Vongole dell'Adriatico fino al 1969.

ECCO PERCHÈ "OSTERIA DELLE POVERACCE":

per fissare le nostre memorie storiche racchiuse fra i muri di
questo luogo antico all'interno del cuore del centro storico.





Dal peschereccio. le nostre
BATTILARDE

(Composte per minimo 2 persone, il prezzo s'intende per la singola persona)



BATTILARDA DI ANTIPASTI

selezione di 3 antipasti caldi e 5 di freddi

28/persona



BATTILARDA DI CRUDI

specialità di crudi e marinati,
accompagnati dalle nostre salse

30/persona



BATTILARDA CLASSICA

pescato del giorno gratinato e spiedone di pesce

29/persona

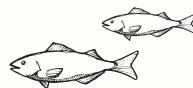


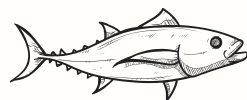
Gli ANTIPASTI*

P	Dall'Adriatico... LA TARTARE DI TONNO	20
	componila al tavolo con i tuoi ingredienti preferiti	
	FILETTI DI SGOMBRO	18
	accompagnati da verdura fresca e salse	
	SARDONCINI MARINATI	16
	con cialde di pane e cipollina rossa marinata	
	MAZZANCOLLE	18
	servite con ricotta e zucchine marinate	
P	TRIS DI UMIDI DI MARE	19
	vongole dell'Adriatico, polipetti e olive taggiasche, seppia e ceci	
	CANOCCHIE AL VAPORE	14
	con olio, sale, limone e saba	
	CODA DI ROSPO	17
	con carciofi, senape e guanciale croccante	


le VERDURE

P	PINZOMONIO, CON TUTTE LE VERDURE	12
	SCAROLA ALLA PIASTRA	6,5
	ERBE DI CAMPO	6,5
	ZUCCA AL FORNO E SPEZIE	6,5
	PATATE ARROSTO E POI FRITTE	6,5





ⁱPRIMI*

SPAGHETTI ALLE POVERACCE	13,5
il classico e intramontabile spaghetti alle vongole	
TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA	16
con spinaci, mazzancolle e limone	
 PASSATELLI ALLA MARINARA	16
RAVIOLI DI PESCE CON SUGO DI STRIGOLI	15
STROZZAPRETI ALLE CANOCCHIE	16

ⁱSECONDI*

FRITTO MISTO DI PESCE	20
BOCCONCINI DI TONNO	21
impanati con pane panko e salse in abbinamento	
GRATINATI DI MARE	23
FILETTI DI MAZZOLA ARROSTO	23
con crema di ceci e scarola alla piastra	
FISCHIONE SCOTTADITO	24
calamaro scottadito con pane aromatico	
LO SPIEDONE PESCATO	26
MAZZANCOLLE NOSTRANE ALLA PIASTRA	26
con cavolfiore scottato ed erbe aromatiche	



Per chi
NON MANGIA* *Pesce*

TAGLIATELLE COME QUELLE DELLA NONNA 13
tagliatelle al ragù di manzo



CASSONE ALLE ERBE 8
con impasto all'olio, erbette di campo e spinaci



STROZZAPRETI AL SUGO DI STRIDOLI 12

TAGLIATA DI MANZO 21
al sale grosso di Cervia e rosmarino

ì
DOLCI*

CUCCUMISÙ 6
il tiramisù servito nella cuccuma...come non avete mai visto!!!

SFERA AL PISTACCHIO 7
con mousse di cioccolato bianco e amaretto

CILINDRO DI PANNA COTTA ALLA PERA 6
con crema di ricotta e gocce di cioccolato

LA PERLA DELL'ADRIATICO 8.5
ostrica al cioccolato bianco con perla e mousse di limone

SORBETTO 2.5
chiedi i gusti disponibili del nostro Sorbetto ai ragazzi in sala



BIBITE

Acqua naturale o Gassata 2,8

Pepsi, peps Max, Fanta, Sprite, The al limone/pesca 3.5

BIRRE

Amarcord Gradisca 6
(bionda) 5.2% - 0.5cl

Amarcord Volpina 6
(rossa) 6.9% - 0,5cl

Warsteiner Pils 4
0.33cl

NELL'ATTESA

Spritz Aperol/Campari 6

Americano 6

Negroni 7

Gin Tonic Beefeater 7

Gin mare 9

Vodka Tonic (Moscovskaya) 7

DIGESTIVI & AMARI

Montenegro 4

Sambuca 4

Disaronno 4

Jagermeister 4

Averna 4

Amaro del Capo 4

Brancamenta 4

DOPO CENA

Cognac Courvoise 7

Brandy Remy Marten 7

Whiskey Talisker Sky 8

Whiskey Laphoroaig 10yo 9

Rum Diplomatico Riserva 8

Rum Zacapa 23 8.5


Rum agricolo invecchiato I Balli 9

Grappa 903 barrique/903 bianca 4

Grappa Mazzardo 18 lune 4.5



 Specialità della casa  Piccantino  Vegano

 Coperto 2.5 € Tutti i prezzi sono espressi in euro

* Le proposte contrassegnate con asterisco potrebbero contenere prodotti che a seconda della disponibilità del mercato possono essere surgelati o congelati
CHIEDERE PREVENTIVAMENTE AL PERSONALE

Grazie per essere stati con Noi
Giacomo, Lillo, Alice, Manu, Fabrizio e tutto lo staff

 Osteria delle Poveracce

 Osteria_delle_poveracce

 
Come sei stato?
avresti voglia di
raccontarcelo?