

FREE CHOICE FROM TASTINGS

2 dishes per person **49 Euro**

3 dishes per person **60 Euro**

DOLCI

Chocolate, wasabi, apple, chamomile ice cream

Tart, apricots, coffee, pandoro ice cream

Lemon curd, candied olives and capers, fennel, extra virgin oil

12 Euro

Cheese tasting from our small producers

15 Euro

Breads, Canapés and Small Pastries

5 Euro

Thanks you for your trust in choosing us

Any feedback is always welcomed, please do not hesitate to let us know

Before the end of the dinner

Simona e Luca

Follow and tag us on:

Instagram: @Ilgattosullalbicocco

Facebook: @winerestaurantilgattosullalbicocco



NOIDY SALA

Via Santa Maria al Mare 5 – Rimini – Old Town



IL GATTO SULL'ALBICOCCO

*Era un matto
che faceva finta d'essere un animale
fra i rami dell'albicocco*

*Il suo povero padre era il miglior uomo del mondo
in casa s'abbracciava agli armadi
e chiudeva il cassettone col ginocchio.*

*Gli diceva: - Gino, va là vieni giù
dà retta alle parole del tuo babbo-
ma il matto si rannicchiava fra i rami
per tutta la notte facendo il verso del gatto*

E' GAT SOURA E' BARCOCAL

*Lèu l'èera un mat
che fèva fèinta d'ès un animèli
tra al rèmi de barcòcal*

*E' su pòr ba l'èra e' più bòn òm ch'u i foss
che 'd chèsà u s'abrazèva ma l'armèri
e pu e' ciudèva e' casitòun si znocc.*

*U i gèva: - Gino, va là vèn zò;
dà rèta, dòunca, ma quèl ch'u t déi e' tu ba
Mo e' mat u s'ranicèva se barcocal
e tott nòta e' fèva i vèrs de gat.*

Tonino_Guerra

DEGUSTAZIONE

“8 ½ di mare”

Raw fish or Mackerel, bottarga, topinambur, black truffle

Linguina, clam ragu, Rebola sauce, lavender

Hake, herbs sauce, Cremona mustard, butter

Dessert

65 euro

“I Vitelloni”

Duck, pumpkin, Vermouth

Pigeon Cappelletti, mushroom broth, fig oil, black pepper from Madagascar

Veal cheek, our salad

Dessert

65 Euro

“Amore”



Onion, onion, onion

Risotto, smoked parmesan, lavender

Egg, saffron, local cheese fondue

Dessert

65 Euro

The Degustazione is carried out for the entire table

Breads, Canapés and Small Pastries

5 Euro

DEGUSTAZIONE

La Dolce Vita

7 Course menu

Most representative dishes and preparations
of our cuisine,
in all its forms,
in all its elements

85 Euro

The Degustazione is carried out for the entire table

Breads, Canapés and Small Pastries

5 Euro

**You can take it to your home as a souvenir of this moment spent in our company,
otherwise it will be thrown away by our staff.**

**On the subject of allergies, the summary tables of our dishes are available, drawn
up according to EU Reg. 1169/2011.**

**The fish intended to be eaten raw or practically raw has been subjected to killing
treatment in compliance with the rules of Regulation (EC) 853/2004**

According to market trends, in very rare cases, some products may be frozen