Alla Carta
a scelta tra i piatti dei menu degustazione

2 piatti a persona **49 Euro**
3 Piatti a persona **60 Euro**

DOLCI

Cioccolato, wasabi, mela, gelato alla camomilla
Mascarpone, fichi, vaniglia del Madagascar
Cagliata al limone, cappero e oliva canditi, finocchietto, olio evo
12 Euro

Degustazione di formaggi dei nostri piccoli produttori
15 Euro

Pani, Canapè e Piccola pasticceria
5 Euro

Grazie per la fiducia nell'averci scelto

Qualsiasi feedback è sempre ben accettato,
non esitate a comunicarcelo prima della fine della cena
Simona e Luca

Seguici e taggaci sui social
Instagram: @Ilgattosullalbicocco
Facebook: @winerestaurantilgattosullalbicocco

40 Gambero Rosso Ristoranti d'Italia 2027

NOIDISALA

Corso D' Augusto, 76 – Rimini – Centro Storico

IL GATTO SULL' ALBICOCCO
wine & restaurant

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 chèsa 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

DEGUSTÃZIONE

“8 ½ di mare”

Benvenuti
Pani e Lievitati
Capasanta, cotta o cruda
Raviolo di muggine, mediterraneo, fonda dashi
Rana pescatrice, broccoli, olio al caffe
Dolce
Piccola Pasticceria
70 Euro

“I Vitelloni”

Benvenuti
Pani e Lievitati
Anatra, cicoria, sorbetto frutti rossi e mirin
Mais e Cinghiale a strati come una lasagna
Maialino da latte al bbq, Cipollotto e la nostra insalata
Dolce
Piccola Pasticceria
70 Euro

“Amore”

Benvenuti
Pani e Lievitati
Cavolfiore, mandorle, zenzero
Risotto lavanda e parmigiano affumicato
Tartufo nero, cipolla, cipolla, cipolla
Dolce
Piccola Pasticceria
70 Euro

La degustazione viene realizzata per l’intero tavolo

Coperto incluso

DEGUSTÃZIONE

La Dolce Vita

Percorso a 9 portate

Piatti e preparazioni più iconici
della nostra cucina,
in tutte le sue forme,
in tutti i suoi elementi

90 Euro

La degustazione viene realizzata per l’intero tavolo

Coperto incluso

In materia di allergie sono disponibili le tabelle riassuntive dei nostri piatti redatte secondo il Reg. 1169/2011 UE.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di abbattimento conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004
Secondo l’andamento del mercato, in rarissimi casi, alcuni prodotti potrebbero essere congelati.