



CRUDITÀ

Capesante, vaniglia, porcini, nocciole e tartufo nero	18
Gambero rosso, pesca, pistacchio, topinambur e verbena	20
Ricciola alla puttanesca	18
Dentice, gazpacho di datterino giallo, stracciatella, ortaggi, maionese alle vongole	18
Scottona, burrata affumicata, lattuga di mare fritta	16
Porcini, rucola, pecorino di fossa e salsa olandese	14

SELEZIONE DI OSTRICHE

Gillardeau	5 cad
Fine binic	4 cad
Ancellin	4 cad
Loch fyne	4 cad
Plateau di ostriche 2x - 8pz	30

ANTIPASTI

Triglia, pane, spinaci, limone e pecorino di fossa	14
Polpo arrosto, spuma di patate, caramello salato, datterini semy dry e polvere di olive	14
Salmone marinato, barbabietola, asparagi, mascarpone e caviale	13
Panzanella di mare del Somar Lungo	16

PRIMI PIATTI

Risotto, cannolicchi, squacquerone e aceto balsamico	14
Passatelli, vongole e limone	13
Paccheri, ricci di mare, salicornia, demi glace di rombo, lemongrass, pecorino di miniera	20
Risotto, gambero rosso, formaggio di fossa, pepe affumicato, basilico	18
Bottoni, scampi e basilico	17
Tagliolini, granceola norvegese, zafferano, lime e latte di cocco	20
Tagliatelle estive al ragu di coniglio, finocchietto, limone, olive taggiasche	12

SECONDI PIATTI

Rombo, patate, spinaci, porro e porcini	20
Frittura di pesce con mazzancolle, sardoncini e calamaretti	14
Branzino alla brace, asparagi, pesca e mandorle	15
Calamaretti arrosto, crema di cicerchia, puntarelle, bottarga di muggine e chutney di pomodoro	18
Sogliola, patata, tartufo, limone e spinaci	18
Filetto alla brace, spinaci e foie gras	21

CONTORNI

Melanzana bruciata, yogurt, sumac e mandorle	6
Verdure di campo, acciughe, pinoli e uvetta	6
Insalata di pomodori colorati, spuma di burrata e basilico	6
Asparagi grigliati, parmigiano, uovo marinato, limone e tartufo nero	6



DESSERT

Sablè , crema al limone, vaniglia, basilico, gelato al fior di latte e lamponi	8
Nocciola , cioccolato bianco e dulce de leche	7
Semifreddo alla ricotta, fragole, spuma al cioccolato bianco, topinambur e camomilla	6
Mascarpone , yogurt, frutti di bosco e croccante alle mandorle	6
Selezione di formaggi, confetture e miele	16
<i>Parmigiano Reggiano 30 mesi, pecorino di grotta, pecorino alle noci, formaggio di fossa, formaggio spalmabile nostrano</i>	

vini dolci in abbinamento

Bera, Moscato d'Asti, Piemonte, Italia, 2019 – <i>Sablè</i>	5
Salvatore Murana, Passito di Pantelleria, Sicilia, Italia, 2010 – <i>Nocciola</i>	8
Château le Thibaut, Monbazillac, Francia, 2016 – <i>Semifreddo</i>	6
Calonga, Kiria Albana Passita DOCG, Emilia Romagna, Italia, 2016 – <i>Mascarpone</i>	6
Quinta do Noval, Tawny Port 10 Years Old, Porto, Portogallo – <i>Formaggi</i>	8

coperto 2,5

richiedi la lista degli allergeni al tuo cameriere

il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3



www.darsenarimini.com

darsena
rimini



Un corteo di pescatori con le loro famiglie partiva dalla chiesa di San Nicolò diretto alla Madonna delle Grazie sul colle di Covignano. Era il Somar Lungo o in edizione più dialettale, **Sumarlong**.

I lavoratori del mare erano molto devoti alla Madonna delle Grazie, anche perché nelle giornate più difficili, quando in lontananza appariva finalmente il colle di Covignano con alla sommità la chiesa, si era ormai vicini al porto e alla salvezza.

Al corteo del lunedì di Pasqua non tutti avevano il cavallo per trainare il carretto. I più avevano l'asino, ed insieme alla celebrazione religiosa si svolgeva l'atteso palio del *sumarlong*: vinceva chi riusciva a sistemare più persone in groppa all'asino. Anche cinque o sei!

Ispirati alle tradizioni ed al radicamento al nostro amato territorio, nasce l'idea di questo luogo. Emblematico e concreto, tradizionale ed innovativo, classico e moderno, come la nostra città, come noi riminesi.

Ed è in un periodo delicato come quello che stiamo vivendo, che non ci basta raccontare la **riminesità** di questo luogo e delle persone che lo vivono, ma vogliamo provare a fare di più per la nostra terra. Per questo motivo, abbiamo deciso di utilizzare come filo conduttore delle nostre proposte, gli ingredienti del nostro mare e della nostra terra, valorizzando le materie prime stagionali e la produzione locale, supportando così un'economia collaborativa.

La tradizione locale incontra, quindi, la declinazione innovativa delle sapienti mani del nostro Chef John Marco Coli che, attraverso differenti consistenze, abbinamenti e sperimentazioni, ha creato un menù che interpreta la tradizione e ne attualizza l'identità.

Il Somar Lungo è il luogo dove passato e futuro vivono all'unisono in un dualismo interpretativo della tradizione gastronomica locale.

il vostro Maître
Giacomo Pruccoli