



somar lungo
osteria di pesce

I DOLCI

Crema catalana e deliziosi cioccolatini	6
Sorbetto Mediterraneo, gin Mare	8
Tenerina al cioccolato, pere e cannella	7
Sbrisolona con mascarpone e fragole	7
Torta al limone	6
Palline di gelato	2 cad.

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!

Inspirati 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.

Di fronte alle ampie vetrate del Somar Lungo e completamente circondati dal mare, vi sentirete a casa, riscoprendo i sapori della nostra tavola, tra i prodotti del nostro mare e una lavorazione semplice, gustosa ed appagante.

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



www.darsenarimini.com

darsena
rimini



MENU *estivo*

ANTIPASTI *caldi*

Cozze alla marinara	8
Lumachini di mare in umido leggermente piccanti	7
Sardoncini freschi alla griglia	7
Molluschi dell'Adriatico gratinati	10

ANTIPASTI *freddi*

Alici secondo nostra marinatura	7
Insalata fresca di polipo	9
Carpaccio di branzino	12
Carpaccio di ricciola	13

O VOGLIA DI CONDIVIDERE?

Antipasti caldi	18
Antipasti freddi	23
Piadina con alicie marinate, radicchio da taglio e cipollina	9

LA PASTA ASCIUTTA *della Bianchina*

Ravioloni al ragù di mare	12
Strozzapreti con le canocchie del riminese	13
Tagliolini estivi con datterini colorati, cozze e basilico	10
Passatelli con polpo e pane croccante	11

O LA PASTA *di grano duro*

Spaghettoni con vongole sgusciate e scorza di limone	13
------------------------------------------------------	----

I SECONDI

Seppia ripiena gratinata al forno	15
Guazzetto di pesce del nostro mare	16
Pescato del giorno al forno o alla griglia	s.d.
Calamari e gamberoni alla griglia	14
Fritto misto con verdure	15

I CONTORNI

Erbette ripassate	6
Patate arrosto	6
Verdure alla griglia	5
Pinzimonio	4
Insalata verde	4

