

La Storia dal 1965

E' una sera del 1965. Seduti al Bar Italia, nella popolare "piazzetta delle poveracce", Saura Stianti e Giovanni Santolini, nipoti di commercianti di pesce da più generazioni, decidono di aprire un piccolo ristorante di qualità. Avrà sede in una casetta ottocentesca di via Santa Chiara, a due passi dall'Arco d'Augusto, e si chiamerà "Dallo Zio", che è poi il soprannome di Giovanni.

Per un quarto di secolo Saura si occuperà personalmente della cucina del ristorante che servirà pesce freschissimo, cucinato secondo la più genuina tradizione marinara romagnola. Il locale sarà frequentato e apprezzato sia dagli intenditori riminesi che dai numerosi personaggi ospiti della riviera, da Federico Fellini e Giulietta Masina a Michelangelo Antonioni, da Gino Paoli a Lucio Battisti, da Rossella Falk a Beppe Grillo, da Riccardo Muti a Roman Vlad. Sarà scoperto e segnalato anche dalle prime guide gastronomiche.

Nel dicembre del 2003 lo chef Giuliano Canzian, diplomato alla scuola alberghiera e con esperienze in diversi ristoranti del riminese, rileva questo ormai storico locale e lo restaura accuratamente, deciso a riportarlo ai vecchi splendori ma anche a innovare significativamente la linea gastronomica.

Oggi come allora

“Dallo Zio”: dal 1965 prodotti stagionali cucinati con passione

Oggi come nel 1965, la cucina del Ristorante Dallo Zio propone piatti preparati con le migliori materie prime del territorio. La cucina è principalmente di mare, ma non dimentica le proprie tradizioni contadine ed i prodotti della vicina campagna. Recupera i sapori del passato e li ripropone in maniera semplice ma curata. Ricette perdute, sapori ritrovati. Perdere un sapore è come perdere un sapere e non possiamo fermare la cultura gastronomica che è cultura di vita.



A noi piacciono questi prodotti e produttori

- Le farine biologiche dell'antico Molino Ronci Val Marecchia
- L'ortolano Massimo Saccomanni "mercato coperto Rimini"
- Le carni macelleria di Marco Migani "mercato coperto Rimini"
- Il sale dolce delle storiche saline di Cervia Riserva Camillone 
- I frutti di mare di Rosolani Andrea "mercato coperto Rimini"
- I formaggi di Renato Brancaleoni - Fossa dell'Abbondanza
- Il vino del nostro territorio: della strada dei Vini e dei Sapori dei colli di Rimini
- L'olio delle colline riminesi: Frontali Roberta, Sapigni 
Uliveto del Fattore 
- Strutto di Mora Romagnola  - Az. Agr. I Fondi
- Le selezioni di "Amati conserve" Rimini, Borgo San Giuliano
- Parmigiano Reggiano Biologico di vacca Bianca Modenese  del Caseificio Santa Rita bio
- Culatello di Zibello D.o.p.  Podere Cadassa
- Capperi di Salina al sale marino  Azienda Agrobiologica Salvatore D'amico
Isola di Salina
- Il riso Gigante di Vercelli 



Presidio Slow Food® indica una serie di prodotti (**Presidi Slow Food**) accuratamente selezionati dalla Fondazione Slow Food, un'associazione no profit impegnata nella valorizzazione di prodotti alimentari genuini e sani, nel totale rispetto sia dei produttori sia dell'ambiente in cui questi operano. In sostanza, si tratta di una realtà a cui aderiscono piccole imprese agroalimentari, con il chiaro intento di promuovere e valorizzare i prodotti del territorio.

Coperto e pane di nostra produzione 4
Acqua Panna, San Pellegrino 3,5

RISTORANTE DALLO ZIO

TRATTORIA

Il Giardino de Lo Zio:

un'esperienza culinaria

della tradizione

dove la bellezza del cielo stellato

incontra la grandezza

di uno dei simboli storici della città

• CRUDI DI MARE •

Accompagnati da pane tostato con olio extra-vergine dei colli di Rimini  e sale di Cervia 

- Ceviche di cefalo marinata al lime, coriandolo e cipolla di Tropea • 18
- Tartare di gamberi rosa e gamberi rossi, albicocche, aneto e olio alla vaniglia • 24
- Canocchie crude, crumble al pomodoro e pesto verde • 20
- Degustazione di 3 crudi • 30

• ANTIPASTI DI MARE •

- Mazzancolle al vapore, valeriana, pesche alla brace e mandorle tostate salate • 20
- Seppia e piselli estiva con crema di piselli, maionese al pomodoro e nero di seppia • 18
- Calamari gratinati, insalata di radicchio verde primo taglio • 18
-  Capesante dell'Adriatico gratinate, ricetta storica dello Zio • 18

• ANTIPASTI DI CARNE •

- Culatello di Zibello  tagliato al coltello con la nostra piada • 20
- Degustazione di 3 formaggi di Brancaloni con il miele • 13

• PRIMI DI MARE •

- Gnocchi di patate ripieni di cacio e pepe con mazzancolle e fiori di zucca • 20
- Ravioli ripieni alle erbe con battuta di vongole poveracce della tradizione riminese • 18
- Cappelletti ripieni di mazzola, tartare di gamberi rosa concassè di pomodori verdi, pinoli tostati e basilico • 20
- Spaghettoni Mancini all'aglio, olio, peperoncino, cozze, melanzane e menta • 18

• PRIMI DI TERRA •

- Tagliatelle al ragù romagnolo • 14
- Strozzapreti ai grani antichi  con verdure di stagione • 14
-  Cappelletti di carne tradizionali alla panna di affioro • 16

La nostra piada fatta in casa viene preparata con farina biologica, macinata a pietra, del molino “Ronci”, strutto del presidio Slow Food de “I Fondi” , acqua, sale di Cervia  1,50

• SECONDI DI MARE •

ALLA BRACE

- Spiedini di polpo con pomodorini e peperone verde • 22
- L'arrostita del pescato del giorno alla brace • 26

FRITTI

- Fritto di calamari truffelli con verdure • 18
-  Fritto di calamaretti pennini con verdure • 28

IN PADELLA

-  Calamari alla Norma ripieni con melanzane, crema di ricotta salata e pomodori secchi • 22

AL FORNO

-  Trancio di ombrina al cartoccio (pomodorini, olive, capperi e origano) • 24

• SECONDI DI TERRA •

- Cotoletta di Mora Romagnola  alla riminese • 15
- Rollè di galletto accompagnato con patate rustiche • 20

• CONTORNI •

- Patate al forno profumate al rosmarino • 6
- Misticanza del contadino • 7
- Verdure miste alla brace • 8

• DOLCI •

- Sorbetto di frutta fresca • 7
-  Zuppa inglese tradizionale • 7
-  Pesca melba: pesca sciropata, gelato alla vaniglia del Madagascar, frutti di bosco e crumble di etruschi • 10
- Meringa, gelato fior di latte di Capra di Uffogliano  PRATI STABILI E PASCOLI • 9
con amarene Fabbri e biscotti al cocco
- "Giardino dallo Zio": bavarese allo yogurt e albicocche, frutta di stagione e terra di grue di cacao • 10