

RISTORANTE DALLO ZIO

TRATTORIA

La Storia dal 1965 ad oggi

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.

Da marzo 2009 Giuliano propone una cucina basata sull'utilizzo delle sole materie prime del territorio riminese sia di terra che di mare, proprio per riscoprire i sapori delle nostre origini e valorizzare le risorse della ricca e produttiva terra di Romagna. Oltre alla cucina, la cantina è fornita di numerosi prodotti delle nostre colline ed un angolo della trattoria è dedicato alla Bottega, dove si possono acquistare oltre ai vini, gli oli, i mieli, le confetture, la passata di pomodoro e le pesche sciropate tutti prodotte esclusivamente in Romagna.

A noi piacciono questi prodotti e produttori

Il pesce dell'adriatico di Gori Roberto "mercato Coperto Rimini"

Il pesce nostrano della pescheria Fish Market di Rimini

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

I frutti di mare di Rosolani Andrea "mercato coperto Rimini"

I formaggi a latte crudo del Buon Pastore Montefiore Conca Rimini

Il vino del nostro territorio: della strada dei Vini e dei Sapori dei colli di Rimini

L'olio delle colline riminesi: Frontali Roberta, Bellini, Pasquinoni, Sapigni, oleificio del Fattore

Amati

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù. Per la consultazione dell'elenco dei piatti con la presenza di ingredienti con allergeni, il consumatore può rivolgersi al responsabile di sala. Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergizzanti.

All'interno dei nostri piatti possono essere presenti i seguenti allergeni: pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.



L'Alleanza Slow Food è un patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, giusti e puliti del territorio e per salvare la biodiversità.

I cuochi dell'Alleanza impiegando ogni giorno nelle loro cucine i prodotti di contadini, allevatori, casari, pescatori, viticoltori, artigiani che producono con passione e rispetto per la terra e per i loro animali.

Nei loro menù puoi trovare prodotti locali, **Presìdi Slow Food**, i prodotti dell'**Arca del Gusto**, dei Mercati della Terra e delle comunità di Slow Food.

I cuochi si impegnano a segnalare i nomi dei produttori dai quali si riforniscono, per dare rilievo e visibilità al loro lavoro.

Coperto e pane di nostra produzione € 3,00
Acqua Panna, San Pellegrino € 3,00

“Dallo Zio” dal 1965 piatti con prodotti locali stagionali cucinati con passione

• CRUDI DI MARE •

Accompagnati da pane tostato con olio Extra-vergine
dei colli di Rimini e Sale di Cervia

- 3 diverse tipologie di Ostriche “Special de claire” • 14
- Carpaccio di gamberi rossa con acqua di pomodoro,
pomodoro vesuviano, olive nere e povere di capperi
di Salina • 15
- Tartare di Ombrina con frutti di bosco e frutta di
stagione • 18
- Selezione di Crudità di mare “Dallo Zio” • 35
- Percorso di Crudità di mare “Dallo Zio” • 70

• ANTIPASTI DI MARE •

- Pane del marinaio fatto in casa con tonnetto Alletterato e
insalatina • 15
- Sardoncini spinati cotti su carta da forno insalata all’uso e
piada • 14
- Salsiccia di Mare con verdure alla brace • 16
- Polpo tiepido alla brace con peperoni e pesto al prezzemolo • 16

• ANTIPASTI DI TERRA •

- Prosciutto di Mora Romagnola tagliato al coltello con piada • 14
- Selezioni di formaggi a latte crudo del Buon Pastore con
confetture di cipolla rossa di Castel Guelfo e sedano • 13
- Intalatina di spinaci freschi, pinoli, pesca nettarina e scaglie
di formaggio di fossa di Romagna • 12

Tutta la pasta fresca è fatta a mano dalle nostre “Zdore” che utilizzano solo farina macinata a pietra del molino Ronci e uova allevate a terra. La ricetta è quella della nostra prima sfoglina Fidalma che da oltre 20 anni tramanda la sua arte alle “Zdore” di oggi, insegnando ad impastare a mano e tirare al mattarello una sfoglia ruvida in grado di esaltare al meglio il sapore dei suoi condimenti.

• PRIMI DI MARE •

- | | |
|--|------|
| Patacotc al ragù di mare con zucchine e fiori di zucca | • 14 |
| Passatelli della tradizione con filetti di sogliola, vongole poveracce e spinaci novelli | • 14 |
| Risotto rosso della tradizione Marinara Riminese | • 14 |
| Spaghettoni Mancini aglio, olio dei colli di Rimini, peperoncino e cozze | • 14 |
| Anelli del Marinaio ripieni di mazzole alla brace nel suo brodetto e piselli | • 16 |

• PRIMI DI TERRA •

- | | |
|---|------|
| Tagliatelle al ragù Romagnolo | • 10 |
| Passatelli tradizionali alle verdure estive dell'orto | • 12 |

Cosa sono i **Patacotc**?

Patacotc è il nome di una pasta tipica del dopoguerra riminese particolarmente consumata nei paesini dei colli che si trovavano sulla linea gotica. Della consistenza di un maltagliato, viene realizzata con farina di grano 1 ed acqua. Si Condiva con ciò che l'orto offriva. Per le occasioni speciali si univa “l'ovo” nell'impasto e la carne di maiale nel condimento.

• SECONDI DI MARE •

ALLA BRACE

- Cubo di tonno con spinaci e pesto rosso di pomodori essiccati • 18
- L'arrostita del pescato del giorno alla brace • 20
- Spiedini di calamaretti Pennini alla brace • 20

FRITTI

- Fritto di sardoncini spinati con cipolla rossa di Castel Guelfo • 13
- Fritto misto di calamari truffelli con verdure • 16
- Fritto di calamaretti Pennini con verdure • 20

AL FORNO (Servito con carrello al tavolo)

- Trancio di Ombrina al forno con verdure estive croccanti • 20

• SECONDI DI TERRA •

- Cotoletta di Mora Romagnola alla riminese • 13
- Galletto marinato alla brace profumato al rosmarino • 12

• CONTORNI •

- Misto foglie del contadino • 6
- Verdure miste alla brace • 7
- Spinaci spadellati all'olio extravergine dei colli di Rimini • 5
- Patate al forno profumate al rosmarino • 5
- Carciofi al tegame • 8

• DOLCI •

Zuppa Inglese	• 6
Panna cotta “Dallo Zio” cotta al forno con frutta fresca	• 6
Romagna Cheese Cake alle fragole	• 7
Pesca Melba 2021: Pesca fresca da noi sciroppata con gelato alla vaniglia, panna fresca montata e meringa	• 7
Sorbetto di frutta fresca al limone	• 5
Sorbetto di frutta fresca alla fragola con meringhe	• 6

Le pietanze sono preparate in base alla disponibilità ittica del giorno pertanto i piatti possono essere preparati con alimenti, congelati, surgelati o abbattuti.

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.

I nostri piatti sono studiati partendo dalle ricette passate, da quanto ci hanno lasciato le nostre nonne come spunto per una cucina contemporanea e rispettosa del territorio.