

RISTORANTE DALLO ZIO

TRATTORIA

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

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.

L'alleanza dei Cuochi Slow Food

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. Per questo abbiamo con piacere deciso di partecipare all'alleanza Slow Food, un patto tra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, giusti, puliti del territorio e per salvare la biodiversità.



Slow Food®

Alleanza dei Cuochi

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 Riserva Camillone 🌀
- 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 🌀, 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
- Mortadella classica e salame rosa Bonfatti Salumi 🌀 Ferrara
- Capperi di Salina al sale marino Azienda Agrobiologica Salvatore D'amico 🌀 Isola di Salina
- Anguilla marinata Valli di Comacchio 🌀
- Il riso Gigante di Vercelli 🌀

🌀 indica i prodotti riconosciuti come **Presidi Slow Food** che sostengono le piccole produzioni eccellenti che rischiano di scomparire, biodiversità. valorizzano territori, recuperano mestieri e tecniche di lavorazione tradizionali, salvano dall'estinzione razze autoctone e antiche varietà di ortaggi e frutta.

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

“Dallo Zio” dal 1965 prodotti stagionali cucinati con passione

• PERCORSO CRUDITA’ “DALLO ZIO” •

Un intero percorso dedicato alle migliori crudità di mare di stagione da noi selezionate ed accompagnate da pane tostato con olio extra-Vergine dei colli di Rimini 🌀 e sale di Cervia 🌀

Degustazione di 3 diverse tipologie di Ostriche

Tre diverse tartare con frutta ed erbe stagionali di Romagna, olio Sapigni dei colli di Rimini 🌀, sale dolce di Cervia 🌀

Tartare di gamberi rosa, gamberi rossi, mazzancolle con estrazione di melograno, pane al nero di seppia e finocchietto selvatico

Selezione di crudità del giorno

€ 60

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” 🌀 latte e acqua, sale di Cervia 🌀 1,5

• 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
- Tre diverse tartare con frutta ed erbe stagionali di Romagna, olio Sapigni dei colli di Rimini 🌀, sale dolce di Cervia 🌀 • 24
- Tartare di gamberi rosa, gamberi rossi, mazzancolle con estrazione di melograno, pane al nero di seppia e finocchietto selvatico • 24
- Selezione di crudità di mare “Dallo Zio” • 35

• ANTIPASTI DI MARE •

- Pane del marinaio con brodetto della “Saura” ricetta originale dello Zio • 20
- Canocchie al vapore con peperoni grigliati e pane aromatizzato al finocchio selvatico • 16
- Sardoncini spinati con broccoli e piadina • 16
- Seppioline gratinate su carta forno all’olio Sapigni dei colli di Rimini 🌀 • 20
- Capesante gratinate con pomodori e zucchine • 18

• ANTIPASTI DI CARNE •

- Culatello di Zibello 🌀 tagliato al coltello con la nostra piada • 20
- Degustazione di due diverse stagionature 18 e 30 mesi di Parmigiano Reggiano 🌀 bio di vacca Bianca modenese del Caseificio Santa Rita • 12
- Insalata di spinaci, finocchio, uva, pere e parmigiano stagionato 18 mesi 🌀 • 14

• PRIMI DI MARE •

- Patacotc con patate, broccoli, merluzzetto e mazzancolline • 16
- Passatelli della tradizione 🌀 con filetti di sogliola, vongole poveracce e spinaci • 16
- Gnocchi di patate ripieni di gallinella di mare con seppioline, vongole poveracce e porro bruciato • 18
- Ravioli ripieni di zucca violina al burro e salvia con vongole poveracce • 18
- Cappelletti ripieni di moletti aromatizzati al limone, tartare di seppia cruda e pane con il suo nero • 18

• PRIMI DI TERRA •

- Tagliatelle al ragù romagnolo • 12
- Passatelli tradizionali 🌀 con goletta, noci e fonduta di fossa • 14
- Gnocchi di patate con pomodoro e formaggio di fossa • 14

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.

Tutta la pasta fresca è fatta a mano dalle nostre "Zdore" che utilizzano solo farina macinata a pietra del molino "Ronci" e uova da galline allevate a terra. La ricetta è quella della nostra prima sfogliana 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.

• SECONDI DI MARE •

ALLA BRACE

- L'arrostita del pescato del giorno alla brace • 24
- Calamari truffelli alla brace con crema di cavolo cappuccio viola e porri alla brace • 22
- Spiedini di calamari truffelli alla brace • 20
- Polpo alla brace con crema di zucca e formaggio di fossa • 18

FRITTI

- Fritto di sardoncini spinati • 16
- Fritto di calamari truffelli con verdure • 18
- Fritto di calamaretti pennini con verdure • 26


AL FORNO

- Pesci del giorno • SQ
- Baccalà in crosta al pane nero di seppia e carciofi al tegame • 25


• SECONDI DI TERRA •

- Cotoletta di Mora Romagnola alla riminese • 15
- Galletto disossato marinato alla "Piti-Belu" cotto al fuoco ardente con radicchio trevigiano • 18

• CONTORNI •

- Carciofi al tegame • 8
- Insalata mista del contadino • 6
- Radicchio trevigiano brasato all'olio Sapigni dei colli di Rimini  • 7
- Patate al forno profumate al rosmarino • 5
- Spinaci in padella • 6

• DOLCI E FORMAGGI •

- Sorbetto di frutta fresca alla mela verde • 6
- Zuppa inglese tradizionale • 6
- Cremoso al cioccolato al latte con spuma al mascarpone • 7
- Crema al mascarpone d'autunno con pere e noci • 8
- Creme brûlè alle castagne con cognac • 8
- Gelato allo squacquerone con fichi da noi caramellati e crumble di Etruschi • 8
- L'autunno immaginario del nostro pasticciere Emanuele Frisoni: pere brasate con gelato alle noci, brownies al fondente, castagne al vino e gelatina di cachi • 10
- Degustazione di due diverse stagionature 18 e 30 mesi di Parmigiano Reggiano  bio di vacca Bianca Modenese del Caseificio Santa Rita • 12

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

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.