

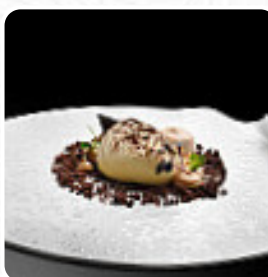
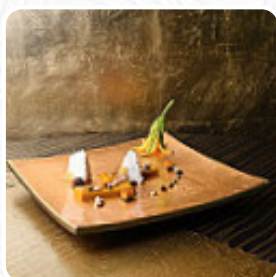


## Menu Quartopiano Suite

<https://piatti.menu>

Via Chiabrera, 34/C, Rimini, Italy, RIMINI

+33235284778 - <https://www.quartopianoristorante.com/>



Il ristorante di RIMINI offre **43 diversi menù e bevande** sul [la carta](#) ad un costo medio di 21 €.

# Menu Quartopiano Suite



## Pesce

SPIGOLA

## Bevande Calde

CAFFÈ

## Primo Piatto

L'APERITIVO DI BENVENUTO DALLA CUCINA

## Fifth Course

BOCCONCINI DI TONNO, MELANZANE, PETALI DI TROPEA E MENTA

## Sixth Course

IN ATTESA DEL DOLCE

## Degustazione A Mano Libera By Silver Succi

UN PERCORSO DI OTTO PORTATE, A SCELTA E DISCREZIONE DEL NOSTRO CHEF! (A PERSONA) 80 €

## Bevande

BEVANDE

BOTTIGLIA DI ACQUA 3 €

## Categoria Di Ristorante

SENZA GLUTINE

DESSERT

## Ingredienti Utilizzati

CHORIZO

CARAMELLO

NUTELLA

## Questi Tipi Di Piatti Vengono Serviti

CARNE

PESCARE

HAMBURGER

DESSERT

## Portata Principale

CAPPELLETTI DI RICOTTA E BASILICO, ROMBO, FAGIOLINI E PINOLI TOSTATI 22 €

SPAGHETTI ALLA CHITARRA AL RAGÙ DI CONIGLIO, PRUGNOLI E PARMIGIANO 22 €

MISTO PASTA RISOTTATA AI CROSTACEI E PICCOLE CRUDITÀ SU CREMA DI FAGIOLI 22 €

PASTA DI GRAGNANO AL RAGÙ DI CALAMARI, PICCOLE VERDURE, POMODORO FRESCO E BASILICO 22 €

RISOTTO AL NERO DI SEPPIA GELATO DI PISELLI, TAGLIATELLE DI SEPPIA E POMODORINI APPASSITI 22 €

## Secondi Piatti

PLUMA DI MAIALE ALLA PLANCIA, YOGURT, FINOCCHIO SELVATICO E VERDURE SALTATE 24 €

PETTO E COSCIA D'ANATRA, SEDANO RAPA, CICORIA E SALSA AL MANDARINO 24 €

TENTACOLI DI POLPO ARROSTITI, GUAZZETTO DI POMODORI E PICCOLE VERDURE 24 €

TRANCIO DI SPIGOLA D'AMO, CREMA DI PATATE AL LIMONE E ASPARAGI CROCCANTI 24 €

# Menu Quartopiano Suite



MEDAGLIONI DI CODA DI ROSPO  
GRATINATI, MORBIDO DI PATATE E  
FUNGHI DI STAGIONE 24 €

TAGLIATA DI VITELLONE, ZUCCA,  
CARCIOFI E TARTUFO  
PRIMAVERILE 24 €

## Antipasti

TARTARE SCOTTATA DI CALAMARI,  
CARCIOFI MARINATI ALLA  
MAGGIORANA, POMODORI  
APPASSITI E PANE FRITTO 22 €

CARPACCIO DI OMBRINA,  
CETRIOLO, ACQUA DI POMODORO  
ARROSTO E FINOCCHIETTO  
SELVATICO 22 €

FILETTO DI CEFALO, ASPARAGI  
ARROSTO, CAVIALE DI ARINGA E  
CREMA DI LATTUGA 22 €

IL CRUDO... PESCI, MOLLUSCHI E  
CROSTACEI 30 €

BATTUTA DI MANZO SASHI,  
BERNESE, INDIVIA BELGA E  
NOCCIOLE 22 €

TERRINA DI FOIE GRAS D'ANATRA  
CON PAN BRIOCHE E  
MARMELLATE 24 €

UOVO BIO COTTO A BASSA  
TEMPERATURA, CREMA DI PISELLI,  
PECORINO ROMAGNOLO E  
ASPARAGI 22 €

## Dessert



TARTELLETTA CON  
FARINA DI MANDORLE,  
FORMAGGIO FRESCO,  
FRAGOLE E SORBETTO  
DI MOJITO 10 €

SELEZIONE DI FORMAGGI  
ARTIGIANALI 20 €

BAVARESE AL CIOCCOLATO  
BAHIBE, BASILICO E LIME 10 €

BROWNIE AL CAFFÈ SPUMA DI  
MASCARPONE E SALSA AL CAFFÈ 10 €

PICCOLA PASTICCERIA 8 €

GELATI E SORBETTI 8 €

PICCOLO ASSAGGIO DI FORMAGGI  
ARTIGIANALI 10 €

MOUSSE DI CIOCCOLATO OPALYS,  
LAMPONI E RABBARBARO 10 €

## Quartopiano Suite

Via Chiabrera, 34/C, Rimini, Italy,  
RIMINI

### Orari di apertura:

Martedì 19:30-22:30  
Mercoledì 19:30-22:30  
Giovedì 19:30-22:30  
Venerdì 19:30-22:30  
Sabato 19:30-22:30  
Domenica 12:30-14:30

Fatto con [Piatti](#)

