



Gambero Rosso Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/cattolica/gambero-rozzo>
Via Fiume, 58, 47841 Cattolica, Italy, CATTOLICA
+33186995715 - gamberorozzo.it

Categories

Le proposte del nostro territorio (rimini & pesaro)

Bollicine locali

Vini bianchi d'italia

Bevande

Bollicine Italiane

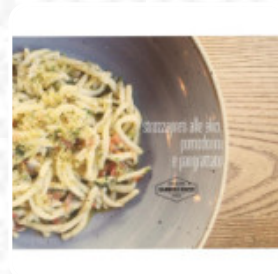
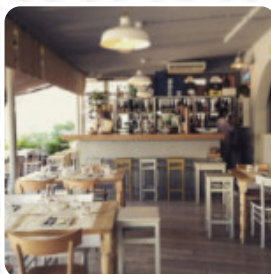
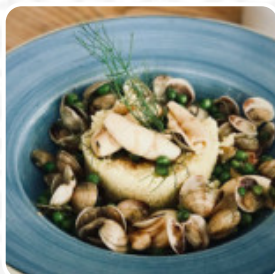
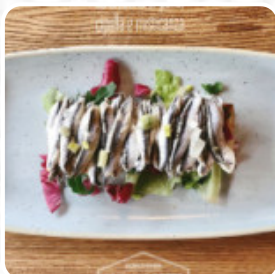
Vini Rossi

Dessert

Rum

Whisky

Vini al calice

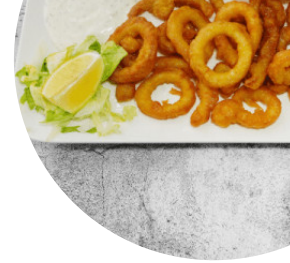


[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Gambero Rosso Menu



Salads

GREEN SALAD 4 €

Desserts

CHOCOLATE SALAMI 5 €

Non Alcoholic Drinks

COFFEE 3 €

Alcoholic Drinks

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI 19 €

Meat Dishes

SLICED BEEF 17 €

Salad

MIXED SALAD

Sushi

SASHIMI

Starters & Salads

ANTIPASTO

Piadina - Dünnes Italienisches Fladenbrot

PECORINO 25 €

Pesce

ORATA AL FORNO 18 €

Snacks & Side Dishes

MIXED FRIED SEAFOOD 17 €

Lunch Offers

PIADINA 2 €

Al Forno*

TORTELLINI DI CARNE 12 €

Pork*

MILANESE VEAL CUTLET 11 €

Vegetariano

SPAGHETTO DI SEMOLA 12 €

Pizza Klein Á26Cm

MASCARPONE 6 €

Contorni

FRIED ARTICHOKEs 6 €

Frutti Di Mare

CALAMARI RIPENI 18 €

Hot Drinks

COFFEE

Secondi-Pesce

SARDONCINI ALLA GRIGLIA 15 €

White Wines

RIBOLLA GIALLA COLLIO 28 €

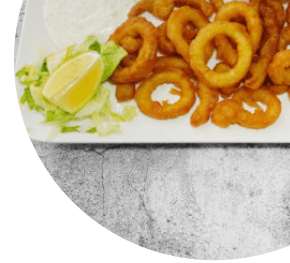
Pink

PASSERINA BRUT 24 €

Bianchi

PASSERINA IGT 13 €

Gambero Rosso Menu



La Pasta Fatta In Casa

TAGLIOLINI WITH SEAFOOD 17 €

Amaro And Fernet

AMARO DEL CICLISTA 6 €

Nikka

NIKKA SINGLE MALT MIYAGIKYO 12 €

servizio d'asporto e anche consegne a domicilio

PLATEAU DI CRUDITE 25 €

Antipasti - I Crudi

OSTRICHE FRANCESI 4 €

SPUMANTI ITALIANI

CARTIZZE VALDOBBIADENE SUPERIORE

SPIRITI

GLEN GRANT 5 ANNI

Fine Pasto

MORETTA FANESE 4 €

Scotch, Bourbon Single Malt Whisky

LAPHROAIG (10 ANNI) 8 €

Amari/liqueurs

AMARO NERONE 5 €

Dopo Pasto

RUPES 6 €

Amari e Liquoristica

BITTER BITTER

6 €

Cocktail Alcolici Chef Hooman & Liquori

AMARO MANDRAGOLA 6 €

Seafood First Courses

MARINARA RISOTTO 15 €

Aperitivo All Day

FIORI DI ZUCCA FRITTI 5 €

Frizzante – Sparkling

PROSECCO SUPERIORE 6 €

Bistrot menu available from 12.30 till 5.45

TAGLIOLINI AI FRUTTI DI MARE 11 €

Ingredients Used

HAM

Le nostre proposte fuori menu

CAPPELLETTI FATTO A MANO 12 €

Fish - Fisch

MIXED GRILLED FISH 25 €

Bitters And Liqueurs

FORMIDABILE 6 €

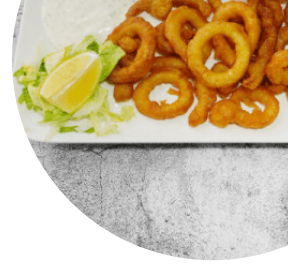
Uncategorized

VENTI 6 €

Side Dishes

GRILLED VEGETABLES 6 €

Gambero Rozzo Menu



FRENCH FRIES 6 €

Seafood

PRAWN

CALAMARI

Appetizer

TUNA TARTARE 19 €

SPICCHI DI PATATE 5 €

Primi Piatti

PACCHERI CON SPADA 16 €

VELLUTATA DI ZUCCA 10 €

Secondi Piatti

TRANCIO DI SALMONE AL FORNO 18 €

STRACCHETTI DI SOIA 14 €

Antipasto

POLIPO RIPASSATO CON CREMA DI PATATE E SPINACI 14 €

INSALATA DI PESCE AL FILETTO, MISTICANZA E SALSA ALL'ANETO 15 €

Caffetteria

CAFFÈ D'ORZO O GINSENG 3 €

LIMONCINO 3 €

Piatto

TAGLIOLINO AL RAGÙ 12 €

SARDONICI ALLA GRIGLIA CON MISTICANZA E PIADINA 12 €

Restaurant Category

ITALIAN

MEDITERRANEAN

These Types Of Dishes Are Being Served

FISH

SPAGHETTI

Pasta

PASTA WITH TOMATO 6 €

CARBONARA

PASTA AL RAGU

Secondi

GRIGLIATA MISTA DEL PESCATO (IMPANATA ALLA ROMAGNOLA) 25 €

TONNO SCOTTATO LACCATO AL MIELE AI DUE SEMI 21 €

SPIEDONE DI PESCE AL FORNO 21 €

Dolci

CREMOSO ALLO YOGURT 7 €

CANNOLO ALLA SICILIANA 7 €

SEMIFREDDO AL MANGO 7 €

Drinks

SORBET 5 €

CAFFÈ CORRETTO 3 €

BEER

Starters

BACCALA MANTECATO 15 €

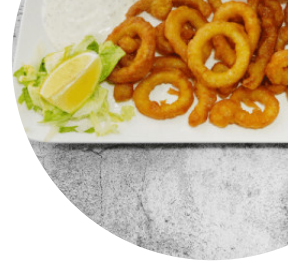
SPIEDINI MISTI 14 €

PLATTER OF COLD CUTS AND CHEESES 13 €

Main Course

PACCHERI ALL'ASTICE 20 €

Gambero Rosso Menu



MARINATED ANCHOVIES	12 €
MEZZEMANICHE ALLA CARBONARA DI PESCE	15 €

Grappe

GRAPPA DI MULLER THURGAU, MORBIDA	6 €
GRAPPA DI CABERNET, SECCA	6 €
GRAPPA RISERVA SANTA MASSENZA, BARRICATA	6 €

Primi piatti (fatti in casa)

SPAGHETTONE ALLE VONGOLE NOSTRANE	14 €
MACCHERONCINI ALLA BECCAFICO	15 €
CAPPELLACCI RIPIENE DI BACCALÀ MANTECATO	17 €

Amari Speciali

AMARO VENTI L'ANALCOLICO	5 €
AMARO URBANO	5 €
AMARO ESTREMISTA	6 €
AMARO CALAMARO	6 €

Rigorosamente fatti in casa

SORBETTO LIMONE ALCOLICO	7 €
SORBETTO CAFFE ALCOLICO	7 €
VINO DI VISCIOLE	5 €
PASSITO DI REBOLA	5 €

Dessert

LITTLE CHOCOLATE CAKE WITH SOFT HEART	7 €
CLASSIC TIRAMISU	7 €
PISTACHIO CREME BRULEE	5 €
TIRAMISU IN JAR	5 €

SPUMA AL CACAO CON COCCO E LAMPONI	5 €
------------------------------------	-----

Rum

J.BALLY (RHUM AMBRE' AGRICOLE)	8 €
MALTECO (RISERVA 15 ANNI)	8 €
ZACAPA (GRAN RISERVA 23 ANNI)	10 €
ZACAPA XO (GRAN RISERVA SPECIALE)	14 €
DIPLOMATICO RISERVA ESCLUSIVA	

Whisky



NIKKA COFFEY MALT WHISKY	10 €
TALISKER SKYE	7 €
CAOL ILA (12 ANNI)	8 €
LAGAVULIN (8 ANNI)	8 €
OBAN 14 ANNI	

Vini al calice

METODO CLASSICO CUVÉE 28 TRENTO DOC	7 €
BEATRIX (ALBANELLA, BIANCAME, TREBBIANO)	6 €
CUSTOZA (GARGANEGA, TREBBIANO TOSCANO, CORTESE)	6 €
NOTTURNO SANGIOVESE SUPERIORE	6 €
PASSERINA	23 €

Vini regionali (marche & emilia romagna)

IL TORNESE LE ORIGINI, CHARDONNAY	45 €
ROSA DI CEPARANO, SYRAH E SANGIOVESE	20 €
BIANCO DI CEPARANO, ALBANA SECCO	20 €

Gambero Rozzo Menu



VITALBA, ALBANA IN ANFORA 29 €

VERDICCHIO FROCCO CLASSICO SUPERIORE 28 €

Antipasti

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA 17 €

VELLUTATA DI ZUCCA CON GAMBERO ARGENTINO 16 €

TENTACOLO DI POLPO SCOTTATO COTTO A BASSA TEMPERATURA 17 €

CAPELANTE SCOTTATE AL LIMONE 17 €

TRIS DI GRATINATI 20 €

GAMBERI ROSSI CRUDI/ PZ 5 €

SCAMPI CRUDI/ PZ 5 €

Vini Rossi

RIMINI SANGIOVESE 16 €

NOTTURNO, SANGIOVESE 22 €

SPRUGNOLO, SANGIOVESE 19 €

OLTRE, CABERNET SAUVIGNON RISERVA 29 €

FOCARA, PINOT NOIR 35 €

CARDOMAGNO, SANGIOVESE RISERVA DEI COLLI PESARESI 30 €

LORANO, SANGIOVESE 28 €

SILVO, PINOT NERO 35 €

Bevande



ACQUA MICROFILTRATA 0,75CL 3 €

ACQUA MICROFILTRATA 0,50CL 2 €

ACQUA IN BOTTIGLIA S. BERNARDO 3 €

VINO DELLA CASA 1/4 L 5 €

VINO DELLA CASA 1/2 L 9 €

VINO DELLA CASA 1 L 14 €

COCA/FANTA/SPRITE/COCA ZERO 33CL 4 €

THE FREDDO BIO 275ML 5 €

BIRRA IN BOTTIGLIA FORST 33CL 5 €

AMARI 5 €

Bollicine Italiane

JEIO, PROSECCO SUPERIORE DOCG 20 €

PANDATARIA, VINO SPUMANTE BRUT GRECO, FIANO, FALANGHINA 30 €

FLAMINGO, ROSÈ BRUT FRANCIACORTA 38 €

P.R. BRUT BLANC DE BLANC FRANCIACORTA 38 €

SANSEVÈ, BRUT SATEN FRANCIACORTA 38 €

COUPÈ, BRUT NATURE FRANCIACORTA 38 €

CABOCHON, BRUT FRANCIACORTA 82 €

ALPEREGIS PAS DOSÈ, TRENTO DOC MILLESIMATO 40 €

CUVÉE 28, TRENTO DOC 30 €

ROTARI 40, TRENTO DOC RISERVA 2013 54 €

Vini bianchi d'italia

BATTISTELLE, SOAVE CLASSICO 25 €

LUGANA, TREBBIANO DI SOAVE 25 €

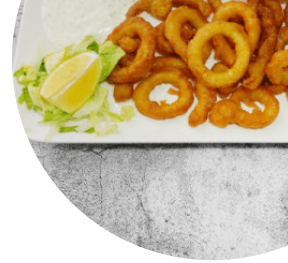
ELBA BIANCO, PROCANICO, VERMENTINO, VIOGNIER, ANSONICA 28 €

BRAMITO DELLA SALA CHARDONNAY 37 €

CONTE DELLA VIPERA SAUVIGNON, SEMILLION 37 €

DERTHONA, TIMORASSO 24 €

Gambero Rozzo Menu



VINO DA UVE AUTOCTONE COLLIO, RIBOLLA GIALLA, TOCAI FRIULANO, MALVASIA ISTRIANA	32 €
SAUVIGNON, KURTATSCH	25 €
GEWURZTRAMINER, KURTATSCH	28 €
LAVAFLAVA, LACRYMA CHRISTI	27 €
APOLLO, BIANCO IGT TERRE SICILIANE, GRILLO	27 €
VENTOU DE MA, VERMENTINO DI SARDEGNA	29 €

Bollicine locali

STELLA MARIS BRUT NATURE, BLANC DE NOIR AFFINATO IN MARE	80 €
STELLA MARIS METODO CLASSICO ROSATO, BRUT NATURE AFFINATO IN MARE	80 €
IMPERO, BLANC DE PINOT NOIR MC	45 €
BRUT NATURE 24 MESI CUVÉE, INCROCIO BRUNI, SANGIOVESE E FAMOSO	33 €
FOLLIA, METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO	35 €
GRAN CUVÉE MILLESIMATO	28 €
MENSIA, BIANCAME E TREBBIANO VINO SPUMANTE BRUT	25 €
VERDICCHIO DI MATELICA EXTRA BRUT METODO MARTINOTTI	26 €
SINFONIA, CHARDONNAY IGP, FRIZZANTE	18 €
GIULY, SANGIOVESE ANCESTRALE ROSATO	21 €

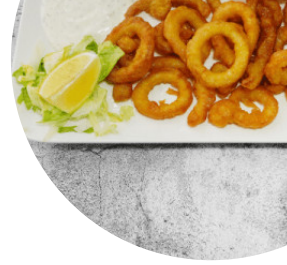
CAMLET, METODO ANCESTRALE ROSATO	21 €
ANABLA, ALBANA METODO ANCESTRALE	21 €
DOPPIO, PINOLETTO FRIZZANTE	17 €

Le proposte del nostro territorio (rimini & pesaro)

DIMENTICATO, VERNACCIA RIMINESE	27 €
STRACCIACAMBIALE, PAGADEBIT	19 €
RIMINI REBOLA, GRECHETTO GENTILE	21 €
RIMINI, BIANCAME	16 €
EUGALE, PAGADEBIT	21 €
PESCABIANCA, REBOLA	26 €
LIBERA, REBOLA	22 €
IL FAMOSO NEL CONVENTO, FAMOSO	17 €
FAMOSISSIMO, FAMOSO	24 €
BRECCE DI TUFO, INCROCIO BRUNI 54	28 €
LE FRATTE, BIANCHELLO DEL METAURO SUPERIORE	20 €
FAMIGERATO I MARCANTONI, FAMOSO MACERATO	26 €
IMPERO, BLANC DE PINOT NOIR	42 €
RONCAGLIA, ALBANELLA E PINOT NERO	24 €
ISABEL, PINOT NERO VINIFICATO IN BIANCO	30 €
CONSTANCE, CHARDONNAY	25 €

[View gallery](#)[View menu](#)[View reviews](#)

Gambero Rosso Menu



Gambero Rosso

Via Fiume, 58, 47841 Cattolica,
Italy, CATTOLICA

Opening Hours:

Sunday 12:00-14:30 19:30-22:30

Tuesday 12:00-14:30 19:30-22:30

Wednesday 12:00-14:30 19:30-
22:30

Thursday 12:00-14:30 19:30-22:30

Friday 12:00-14:30 19:30-23:00

Saturday 12:00-14:30 19:30-23:00

Made with [Menu](#)

