

ATLANTIC  
*Style*

ATLANTIC  
*Style*

Scopri le infinite opportunità Atlantic per il relax, il gusto e il benessere su

[www.atlantic.style](http://www.atlantic.style)



*GREEN*  
*Seaview Restaurant*

Ristorante Green | Lungomare della Libertà 15 | 47838 Riccione RN Italy  
[www.greenriccione.it](http://www.greenriccione.it) | [info@greenriccione.it](mailto:info@greenriccione.it)

**+39 0541 1780816**



*Carta d'Autunno*

GRUPPO ATLANTIC

ATLANTIC  
*Party-Hotel*

ATLANTICSPA  
*Sea Water Wellness*

NAUTICO  
*Seaside-Hotel*

*GREEN*  
*Seaview Restaurant*

WHITE&BLUE  
*Restaurant*

CATERING & BANQUETING  
*Events and special experiences*

MONASTERO  
SANT'ALBERICO  
1911-2018

### Antipasti | Hors-d'oeuvre

Il nostro crudo Assorted raw Adriatic fish	40,00
Tartare di tonno, dashi di porcini e fichi Tuna fish tartare with mushrooms and figs	20,00
Morbido di canocchia e radici Mantis shrimps with backed potatoes	22,00
Alici in autunno Stewed anchovies in Autumn	18,00
Agnello, limone e il suo prosciutto Roast lamb with lemon and ham	18,00
Zucca, finferli e le loro variazioni Stewed pumpkin and mushrooms	16,00

### Primi piatti | First courses

Cappelletti d'astice arrosto con soffice di lemongrass Small black ravioli with lobster sauce	22,00
Ravioli di canocchia, cicoria e limone Stuffed ravioli with mantis shrimp, chicory and lemon	20,00
Risotto Carnaroli con scampi, cavolfiore e bagna cauda Risotto with scampi, cauliflower and garlic	20,00
Spaghettone, sedano rapa, arachidi e guanciale Spaghetti with bacon, turnips and celeriac	15,00
Gnocchi ripieni con fonduta di pecorino, vitello e porcini Stuffed potatoes dumplings with cheese fondue, veal and mushrooms ceps	18,00
Calamarata con squacquerone, peperone crusco, capperi e pane alla paprika affumicata Macaroni with fresh cheese, crispy peppers and capers	16,00

### Secondi piatti | Main courses

Incontro di crostacei con vegetali in consistenze Assorted steamed crustaceans with fine vegetables	50,00
Spigola e topinambur Seabass with topinambur	25,00
Spiedino di mazzancolle, turbante di branzino e alici Grilled prawns brochette with anchovies and seabass	23,00
Il nostro piccione con cicoria Roast pigeon with chicory	20,00
Pluma con foie gras e castagne candite Roast medaillon of pork with foie gras and candied chestnuts	20,00
Uovo cotto a 52°C, patate rosse, spuma di Parmigiano Reggiano e tartufo Baked eggs with Parmesan, red potatoes, cheese soufflé and truffles	18,00

### Dolci | Desserts

Rocher, gelato all'amaretto e caramello Chocolate biscuits with macaroon ice cream and caramel	10,00
Zabaione e fichi Sabayon mousse cake with figs	10,00
Nido d'ape, Baileys, spugna al cioccolato fondente e crema al caffè Tiramisù with Baileys, dark chocolate sponge cake and coffee cream	10,00
Sottobosco Wild fruits cake	10,00
La colazione The sweet breakfast	10,00

*Alcuni prodotti possono essere surgelati e/o congelati  
Please note that some products may be frozen*

*Alcuni prodotti possono essere surgelati e/o congelati  
Please note that some products may be frozen*