

ATLANTIC
Style

ATLANTIC
Style

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

www.atlantic.style



Ristorante White & Blue Riccione
Lungomare della Libertà 15 | 47838 Riccione RN Italy
www.atlanticriccione.com | info@atlanticriccione.com

+39 0541 1780816



WHITE & BLUE
Restaurant

Carta d'Autunno

GRUPPO ATLANTIC

ATLANTIC
Hotels

ATLANTIC SPA
San Vito - Wellness

NAUTICO
Swire Hotel

GREEN
Swire Restaurant

WHITE & BLUE
Restaurant

CATERING & BANQUETING
Events and special occasions

MONASTERO
SANT'ALBERICO
Relax

Antipasti

Polpo con olive taggiasche, pastinaca e pendolini dolci confit Octopus salad with little tomatoes	24,00
Gamberi in pasta kataifi, squacquerone e fichi Tepid shrimps with figs	20,00
Crudo di tonno rosso, nocciole salate, sedano e pepe rosa Raw tuna fish carpaccio with pink pepper	20,00
Carpaccio di pesce spada, agrumi, capperi di Pantelleria e velo di pane alle noci Raw swordfish carpaccio with capers	18,00
Vongole alla marinara con crostone di pane Clams saylor's style	18,00
Cozze alla tarantina con peperoncino Mussels soup wth tomato and hot pepper	16,00
Manzo marinato al miele con lamelle di tartufo nero e porro Marinated beef with honey, black truffles and leek	18,00
Selezione di salumi dop dei colli romagnoli con piadina romagnola Assorted cold cuts Romagna style	18,00
Flan ai porcini, carciofi e coulis di pomodoro Mushrooms ceps flan with artichokes and tomato	16,00

Primi piatti

Risotto Carnaroli "San Massimo" alla marinara Rice with seafood sauce	20,00
Strozzapreti fatti a mano con salsa alle canocchie Strozzapreti (macaroni) with mantis – shrimps sauce	19,00
Spaghetti alle vongole Spaghetti with clams sauce	18,00
Tagliolini allo scoglio con riduzione di prezzemolo Small Tagliolini with seafood sauce "Scoglio"	18,00
Lasagnetta verde alla Romagnola Green lasagna Romagna style	16,00
Tagliatelle con ragù di carni dell'Appennino Romagnolo Home made noodles with meat sauce	16,00
Passatelli romagnoli in brodo di gallina Chicken broth with passatelli	14,00
Cappelletti in brodo di gallina Chicken broth with cappelletti	18,00
Ravioli alle erbe di campo, crema di zucca e burro alle nocciole Stuffed herbs ravioli with pumpkin, butter and hazelnuts	16,00
Zuppa di ortaggi invernali con crostone di pane Vegetables soup Country style	14,00

Secondi piatti

Tonno fritto con pecorino, mandorle e agrumi Fried tuna with sheep cheese, almonds and orange	22,00
Fritto di gamberi e calamari con verdure autunnali Fried shrimps and calamaries with vegetables	20,00
Pescato dell'Adriatico alla brace a scelta tra : sogliole, orate e branzino Assorted and grilled Adriatic fish at choice : sole, seabass or gilthead fish	22,00
Spiedini di gamberi e calamari alla griglia Grilled shrimps and calamaries brochette	20,00
Tagliata di manzo con rucola e Grana Padano 36 mesi Grilled slices of sirloin beef steak wit Parmesan cheese	25,00
Cotoletta alla milanese con chips di patate Breaded veal cutlet with chips	22,00
Galletto ruspante alle erbe aromatiche con castagne dolci Roast chicken with sweet herbs and chestnuts	20,00
Paillard di vitello alla brace con funghi saltati Grilled paillard of veal with mushrooms	20,00
Selezione di formaggi del territorio con mostarde Assorted cheese Romagna style	20,00
Ortaggi al Wok in foglia brick e maionese alle carote Vegetables with carrot sauce	18,00

Desserts

Tortino caldo con gelato alla vaniglia Warm chocolate soufflé with vanille ice cream	10,00
Tiramisù Atlantic Tiramisù Atlantic	10,00
Millefoglie con crema al mascarpone e lamponi Millefeuille cake with wild fruits	10,00
Crème Brulèe Crème Brulèe	10,00
Frutta di stagione Season fresh fruit	10,00
Semifreddo al torroncino con frutta autunnale Ice parfait with nuts and chocolate with seasonal fruit	8,00
Panna cotta con salsa al caramello Baked cream with caramel cream	8,00
Selezione di gusti del nostro gelato artigianale Atlantic ice cream	8,00

Alcuni prodotti possono essere surgelati e/o congelati,

altri potrebbero essere presenti o meno in base alla disponibilità del pescato giornaliero

Alcuni prodotti possono essere surgelati e/o congelati,

altri potrebbero essere presenti o meno in base alla disponibilità del pescato giornaliero