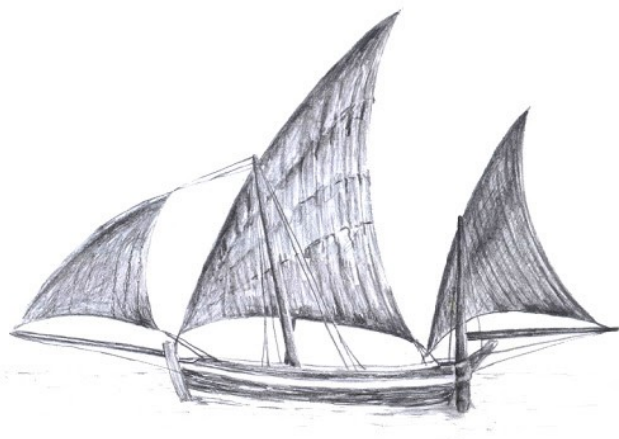




Buon Appetito !



CHIEDERE anticipatamente la Fattura
prima dell'emissione dello Scontrino Fiscale

Per organizzazione aziendale si prega i
signori clienti, di richiedere i conti
SEPARATI prima dell'ordinazione.

Coperto e Servizio Euro 2,00
Cover charge and service

Menu degustazione

Menu Adriatico

- Antipasto freddo La Buca
- Strozzapreti allo Scoglio
- La tradizionale Grigliata cotta alla brace
- Frittura di calamari e gamberi con verdure
- Sorbetto al Limone
- Caffè e limoncello

Prezzo per persona € 40,00

preparazione minima 2 persone

Bevande e Coperto esclusi dal prezzo

Menu del Pescatore

- Selezioni di antipasto freddo
- Strigoli alla Brezza di Mare
- Fritto Misto di gamberi , calamari , paranza e verdure
- Sorbetto al Limone
- Caffè e limoncello

Prezzo per persona € 34,00

preparazione minima 2 persone

Bevande e Coperto esclusi dal prezzo

Menu del Marinaio

- Insalata di mare
- Tagliolini alle Vongole
- 2 Spiedini mix di gamberi e calamari
- Insalata mista
- Caffè e limoncello

Prezzo per persona € 26,00

preparazione minima 2 persone

Bevande e Coperto esclusi dal prezzo

I Menu Degustazione non sono disponibili il
Sabato sera



Antipasti di Mare

Antipasto freddo La Buca € 16,00

(degustazione di selezioni di antipasti della casa)
Mixed fish appetizer

Acciughe del Mar Cantabrico e burrata € 15,50

Anchovy fillets from the Cantabrian Sea

Ins. di seppia con julienne di verdure € 13,50

Seafood salad

Polipo con dadolata di patate € 15,50

Octopus salad with potatoes , celery and olives

Salmonè Marinato da Noi all'aneto € 14,00

Marinated salmon with bread chips to 7 cereals

Sardoncini marinati su Misticanza € 10,00

Marinated sardines with salad and red onion

Cozze alla marinara con crostini € 11,00

Mussels cooked with garlic and wine parsley

(*) Guazzetto del Pescatore € 18,00

(Molluschi e Crostacei)

Stewed molluscs and shellfish

Calamaretti fritti su rucola e balsamico € 15,00

Fried squids with rocket and balsamic vinegar

(*) Gratinato misto di Mare € 16,00

(canestrini , canelli , capasanta , cozze)

Seafood au gratin

Degustazione Antipasti Freddi e Caldi € 24,00

Minimo 2 ordinazioni – prezzo per persona

Tasting Hot and Cold Appetizers Fish

Per riuscire a dare un servizio efficiente nei giorni festivi e prefestivi i piatti segnalati con l'asterisco (*) non sono disponibili .

Crudo della Buca

Crudità di Mare € 30,00

(carpacci , tartare , crostacei , ostriche)
Raw fish of the day

Degustazione di carpacci di Mare € 18,00

(Baccalà Islanda , Salmone Red King , Ricciola)
Tasting Seafood carpaccio

Tartare di Tonno € 18,00

Tuna tartar

Ostriche fin de clair cad. € 3,50

Oyster

“ Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004 , allegato III, sezione VIII , capitolo 3, lettera D,punto 3 .

Antipasti di Terra

Antipasto di salumi e Formaggi € 14,50

Starter of assorted ham, salami and cheeses

Prosciutto e melone € 12,00

Ham and melon

Prosciutto e mozzarella di Bufala € 13,50

Parma Ham and Buffalo mozzarella

Bresaola con rucola e grana € 12,50

Bresaola (Dried beef) with rocket and parmesan cheese

Si prega la clientela di segnalare eventuali intolleranze o allergie alimentari di chiedere informazioni sugli ingredienti e/o chiedere di visionare il registro allergeni ue 1169/2011



Primi Piatti di Pesce

Spaghetti alle Vongole “ Poveracce “ € 12,00

Spaghetti with clam sauce

Strigoli alla Brezza di Mare € 13,00

(tonno fresco , gamberi , calamari e pomodori secchi)
Strigoli pasta with fresh tuna, prawns, calamari and dried tomatoes

Passatelli con filetti di Branzino € 13,00

Passatelli pasta with pendolini (small and raw cherry tomatoes) and sea-bass

Tagliolini allo Scoglio € 15,00

Tagliolini pasta in seafood sauce

Spaghettono alla Carbonara di Pesce € 14,00

(uovo , battuto di gamberi , calamari e pesce spada affumicato)

Spaghetti “ Carbonara fish “ with egg, prawns, squid and smoked swordfish

Paccheri agli Astici € 20,00

Minimo 2 ordinazioni - prezzo per persona
Paccheri pasta with lobsters

-

Per riuscire a dare un servizio efficiente ed evitare lunghe attese nei giorni festivi e prefestivi non si possono avere più di 3 variazioni di primi a Tavolo.

La pasta fresca è di nostra produzione

Si segnala ai signori clienti che in questo esercizio , ferma la applicazione dei prezzi, si servono carni , pesci , crostacei , ortofruttili : freschi , surgelati e/o congelati ; con riferimento sia alle eventuali richieste specifiche dei clienti stessi , sia alle esigenze di organizzazione aziendale , sia alle condizioni di offerta e di reperibilità dei generi di mercato.

Secondi di Pesce

Grigliata di pesce sui carboni ardenti € 22,00

Mixed grilled fish

Ciò che rende unica la grigliata di pesce alla maniera di Romagna (rustida) è la panatura di pane grattugiato, olio e prezzemolo con cui il pescato dell'Adriatico viene condito prima di essere messo sulla griglia ai carboni ardenti . Il pane protegge il pesce e gli conferisce un sapore unico.

Sardoncini alla griglia € 13,00

grilled sardines

Fritto Misto € 17,00

(gamberi , calamari , paranza e verdure)

Mixed fried with shrimp, squid and small fish

Tris di Spiedini su piadina Romagnola € 15,00

(spiedino di gamberi , calamari e sardoncini)
three skewers of fish (prawns, squid and sardons) with Romagna piadina

Calamari scottati su radicchio stufato € 16,00

Grilled calamari with radicchio stewed with raspberry vinegar

Tagliata di tonno € 18,00

(con Pistacchio di Bronte e cipolla caramellata)

Tuna steak with Pistachio of Bronte and caramelized onion

Polipo alla Griglia su vellutata di Patate € 18,00

Grilled Octopus

Trancio di pesce Spada al salmoriglio € 18,00

Fish steak Sword cooked on hot coals

Filetto di Orata in crosta di Verdure € 16,00

Fillet of sea bream in a potato crust, courgettes and carrots

CHIEDERE AL CAMERIERE PER IL PESCATO DEL GIORNO .

Tipi di preparazione e cottura dei pesci : - cotto sui carboni ardenti condito alla Romagnola con la panatura di pane grattugiato, olio e prezzemolo - al sale - alla Mediterranea con patate pomodorini e olive - al forno con verdure e capperi .



Primi piatti di Carne

Spaghetti al pomodoro € 9,00

Spaghetti in tomato sauce

Tagliatelle al ragù € 10,00

Tagliatelle with ragù Bolognese

Lasagne Pasticciate € 10,00

Traditional lasagne

Tortellini alla panna o pasticciati € 11,00

Stuffed tortellini with cream or cream and bolognese sauce

Spaghetti alla Carbonara € 11,00

Spaghetti with bacon, eggs and cream

Insalate

Insalata mista € 5,00

(insalata di lattuga, radicchio, rucola, pomodori e carote)

Mixed salad (lettuce, tomatoes, chicory, carrots and rocket)

Insalata caprese € 9,50

(insalata di pomodori e mozzarella)

Caprese salad (Salat mit tomaten und mozzarella)

Insalata Nizzarda € 14,00

(insalata mista con tonno, mozzarella, uova sode prosciutto cotto, mais)

Nicoise salad (mixed salad with tuna fish, mozzarella cheese, hard-boiled eggs, cooked ham, corn)

Insalata di Giulio € 13,00

(lattuga, pollo alla griglia tagliato a filetti, scaglie di grana, pomodorini e quadratini di pane tostato)

Lettuce, grilled chicken, chopped flakes, black cherry tomatoes and square toasted breadcrumbs

Insalata La Buca € 15,00

(lattuga, radicchio, rucola, polipo, seppia e gamberetti)

Lettuce, radish, rocket, octopus, sepia and shrimp

Secondi di Carni

Filetto alla Griglia con patate al forno € 23,00

Grilled fillet steak with baked potatoes

Tagliata al Sale e Rosm. patate al forno € 19,00

sliced beef with coarse salt and rosemary with baked potatoes

Tagliata con rucola, grana e pendolini € 19,00

Sliced beef with rocket, parmesan and cherry tomatoes

Entrecote alla griglia con patatine fritte € 19,00

Grilled entrecote with french fries

Petto di pollo alla griglia con Verdure € 12,00

Grilled chicken breast with grilled Vegetables

Hamburger angus Irlandese (gr. 200) € 11,50

(con patatine fritte)

Hamburger with french fries

Wurstel con patatine fritte € 8,50

Frankfurter with french fries

Cotoletta di Pollo con patatine fritte € 12,00

chicken cutlet with fries

Contorni

Patate Fritte € 5,00

French fries

Patate arrosto al rosmarino € 5,00

Roasted potatoes

Verdure alla griglia € 5,00

Grilled vegetables

I prezzi riportati sul listino si intendono per singola porzione, o a peso dove viene specificato con la dicitura all'ettogrammo (hg).

Per le voci non esposte si prega di richiedere preventivamente il prezzo

Pizze



Margherita € 5,50

(pomodoro e mozzarella fiordilatte)

Tomato and mozzarella

Napoletana € 6,50

(margherita con acciughe , origano)

Margherita pizza with anchovies , oregan

Vesuviana € 6,50

(margherita con grana , aglio e basilico)

Margherita pizza with parmesan cheese,garlic and basil

Diavola € 7,00

(margherita con salame Piccante)

Margherita pizza with Spicy salami

Prosciutto e funghi € 7,50

(margherita con prosciutto cotto e funghi)

Margherita pizza with coke ham and mushrooms

Parmigiana € 7,50

(margherita con melanzane e grana)

Margherita pizza with aubergines and parmesan cheese

4 stagioni € 8,00

(margherita con prosc. cotto, funghi, carciofini, olive)

Margherita pizza with cooked ham, mushrooms, artichokes and olives

Valtellina € 8,50

(bianca mozzarella fiordilatte con bresaola e rucola)

Margherita pizza with dried beef and rocke

Rustica € 8,00

(margherita con salsiccia, peperoni, salame piccante)

Margherita pizza with sausages, peppers, spicy salami

Speck e gorgonzola € 8,50

(margherita con speck e gorgonzola)

Margherita pizza with speck and gorgonzola cheese

Ortolana € 8,50

(margherita con zucchine , melanzane , funghi e peperoni)

Margherita pizza with cougettes, aubergines , mushrooms and peppers

Contadina € 8,50

(margherita con Salsiccia , Radicchio e grana)

Margherita pizza with Sausage, Radicchio and parmesan cheese

Prosciutto crudo e rucola € 8,50

(margherita con prosciutto crudo e rucola)

Margherita pizza with parma ham and rocket

Salsiccia e patate al forno € 8,00

(margherita con salsiccia e patate al forno)

Margherita pizza , sausage with roast potatoes

Bufalotta € 8,00

(rossa con mozzarella di bufala e basilico)

Tomato sauce, buffalo mozzarella and basil

Adriatica € 8,00

(marinara con cipolla , capperi , sardoncini marinati e Rucola)

Red pizza with garlic, parsley, onion, capers, marinated sardines and rocket

Tonno e cipolla € 8,00

(Margherita con Tonno e Cipolla)

Margherita pizza with tuna and onion

Frutti di mare € 10,00

(pomodoro e frutti di mare)

Red pizza with seafood

Supplemento Impasto miscela integrale e grano spezzato € 1,00

Piade

Piadina Riviera € 7,00

con Sardoncini Marinati, insalatina e cipolla di Tropea flatbread with marinated sardines, salad and red onion

Piadina con prosciutto crudo € 5,50

Piadina with parma ham

Piadina con prosc. crudo e mozzarella € 6,50

Piadina with parma ham and mozzarella cheese

Piada prosc. crudo, stracchino e rucola € 6,50

Piadina with parma ham , stracchino cheese and rocket

Piadina con tacchino, maionese e insalata € 6,50

piadina with roasted turkey, mayonnaise and salad



Dessert

- Sorbetto al limone / al caffè € 3,50
 Profiterol € 5,50
 Mascarpone € 5,50
 Panna Cotta € 5,50
 al cioccolato / frutti di bosco / caramello
 Crema Catalana € 5,50
 Cheesecake € 5,50
 al cioccolato / frutti di bosco
 Semifreddo al Torroncino € 6,00
 Ananas (Pineapple) € 4,50
 Cocomero (Watermelon) € 4,50
 Melone (Melon) € 4,50

Caffè

- Espresso , Decaffeinato , Orzo € 1,50
 Caffè Ginseng € 2,00

Liquori

- Amari , liquori , distillati nazionali € 3,50/5,00
 Bitter , liquors , italian wine distillates
 Distillati esteri, riserva € 4,00/9,00
 International wine distillates , italian special wines ,
 vintage wines

Bevande

- Bibita in Lattina cl 33 € 3,00
 Coca Cola / Zero , Fanta , Sprite , Lemonsoda ,
 Ice Tea al limone / pesca
 Red bull € 3,50
 Succhi di frutta € 3,00
 all'ananas , arancio , mela , pesca
 Acqua Minerale cl 75 € 3,00

Birre

- Birra Nastro Azzurro alla spina
 Birra piccola cl. 20 € 3,00
 Small draught beer
 Birra media cl. 40 € 5,00
 Medium draught beer
 Theresianer rossa cl. 33 € 4,50
 Tennent's Super cl. 33 € 4,50
 Nastro Azzurro cl. 33 € 4,50
 Franziskaner weiss cl. 50 € 5,50
 Corona extra cl. 33 € 4,50
 Ichnusa non filtrata cl. 33 € 4,50
 Birra Artig. Viola " Bionda " cl. 75 € 14,00

Vini della casa in caraffa

Rosso , bianco fermo e frizzante

Wine in carafe in carafe Red, still white and
 sparkling

- Vino della casa in caraffa 1L. € 11,00
 House wine in 1 litre carafe
 Vino della casa in caraffa ½ L. € 6,00
 House wine in ½ litre carafe
 Vino della casa in caraffa ¼ L. € 3,50
 House wine in ¼ litre carafe
 Calice di vino € 4,00
 Chiedere al cameriere le bottiglie di vino aperte a
 disposizione

WI FI libero basta ricercare La Buca Guest
 e inserire la password " BucaRimini2019! "