



**Il pane, la piadina, la pasta, i grissini sono tutti di nostra produzione.**

Le materie prime rigorosamente selezionate dal nostro Chef  
**Alberto Melis,**  
esprimono nella preparazione, tutto l'amore e la passione per la cucina e la  
tradizione del territorio.

**Allergeni:** *se sei soggetto ad allergie o intolleranze alimentari, segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i prodotti alimentari e/o le pietanze che contengono ingredienti ai quali sei allergico o intollerante.*

*\*In base alla disponibilità del mercato, per talune preparazioni potranno essere utilizzate materie prime fresche o surgelate all'origine o congelate in proprio.*

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, in conformità alle prescrizioni del REG. CE 853/2004*

*I prezzi possono variare a secondo della quantità e della scelta.*

*Il menù può variare a seconda della disponibilità del mercato.*

**Ristorante il Cigno**  
*Via Emilia, 17 - Riccione (Rn)*  
*Tel. 0541 39 27 89*

*Dalle ore 16 alle 19 è possibile contattarci al*  
*Cell. 366 53 40 232*

## Gli Antipasti freddi

Alici Marinate con cipolla tropea	€ 8,00
Tartare di salmone marinata agli agrumi e maionese al lime	€ 13,00
Degustazione di pesce	€ 18,00
Antipasto completo del Cigno	€ 23,00
Alzata di crostacei alla Catalana e pinzimonio minimo 2 persone (a persona)	€ 35,00

---

## Crudità di pesce

Ostiche e scampi sul ghiaccio	cadauna € 3,50.
Tartare di Tonno, puntarelle e finocchi croccanti	€ 18,00
Selezione di Carpacci	€ 20,00
La nostra degustazione di crudo	€ 25,00
Carpaccio di tonno con bufala e crostini con acciughe	€ 15,00

---

## Antipasti Caldi

Gamberi in tempura con salsa greca	€ 15,00
Tiella di crostacei e molluschi, con patate e finocchio selvatico	€ 20,00
Vellutata di patate con gamberi	<i>s.d.</i> € 10,00
Tris di antipasti caldi	€ 18,00
Calamari al testo, con verdure di stagione	€ 15,00
Cozze e Vongole alla marinara o tarantina	€ 12,00
Moscardini con polenta e olive taggiasche	€ 13,00

---

*s.d.* = secondo disponibilità

## Primi Piatti

Ravioli al plin ripieni di burrata e patate con di calamari e broccoli	€ 13,00
Passatelli carciofi, pendolini e branzino	€ 11,00
Tagliolino, spada, erba cipollina e lime	€ 11,00
Riso Carnaroli alla marinara	€ 12,00
Spaghetto al cartoccio ai frutti di mare	€ 12,00
Strozzapreti allo scoglio	€ 14,00
Tagliatelle "Paglia e fieno" alla carbonara di pesce	€ 13,00

---

---

## Secondi piatti

Pesce pescato al forno con verdure di stagione	all'etto	€ 6,00
Trancio di Branzino in crosta di patate con salsa di pomodorini e zenzero		€ 20,00
Salmone in crosta di pistacchio e crema al topinabur		€ 15,00
Tagliata di Tonno con verdure al vapore		€ 18,00
Frittura mista dell'adriatico con verdura croccante		€ 15,00
Grigliata mista con pescato del giorno		€ 20,00
Filetto di Orata al vapore con spinaci		€ 20,00
Spiedini di rana pescatrice in porchetta	cadauno	€ 5,00
Spiedini gamberi/calamari	cadauno	€ 4,00.

---

---

*s.d.* = secondo disponibilità

## Proposte di Carne

Prosciutto crudo di Parma stagionato e mozzarella di Bufala	€ 12,00
Carpaccio di bresaola con carciofi e grana	€ 13,00
Culatello con scaglie di fossa e fichi caramellati	€ 13,00

---

## Primi piatti di Carne

Tagliatelle al ragù	€ 9,00
Ravioli di burrata con fonduta e prosciutto crudo	€ 10,00
Passatelli con crema di parmigiano, rucola e pomodori secchi	€ 10,00
Strozzapreti speck e zafferano	€ 10,00

---

## Secondi piatti di Carne

Tagliata di manzo al sale grosso e rosmarino	€ 20,00
Filetto alla griglia con salsa bernese e patate al cartoccio	€ 22,00

---

## Contorni *s.d.*

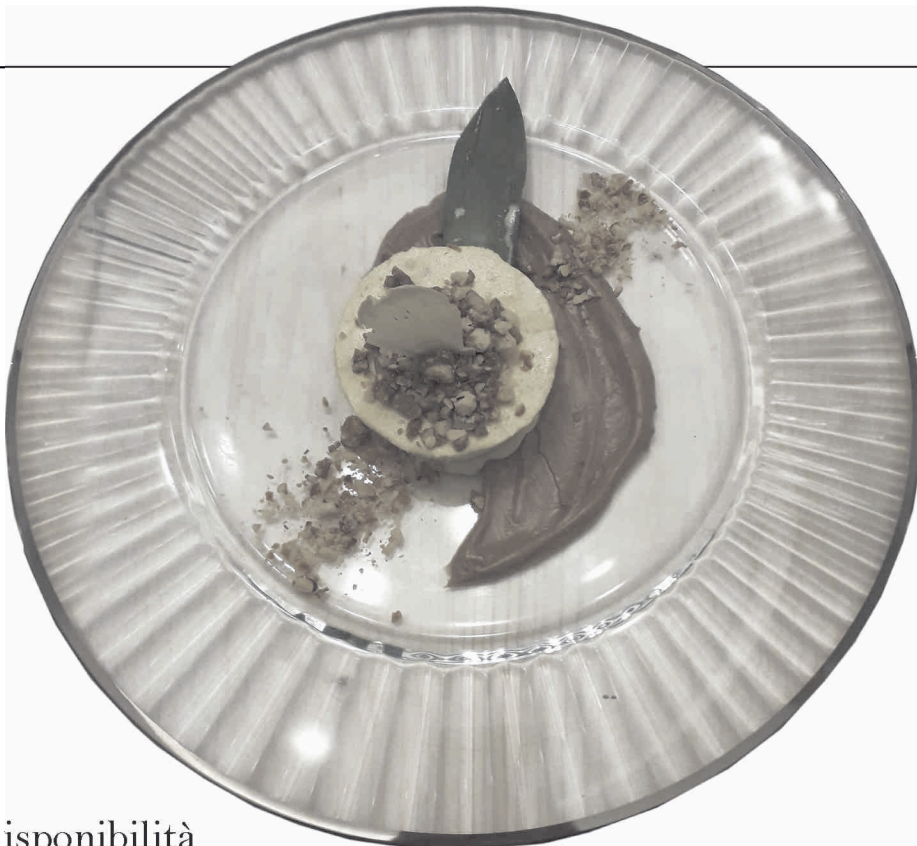
Pinzimonio	€ 6,00
Patate al forno	€ 5,00
Bietole cotte	€ 5,00
Insalata mista	€ 5,00
Verdure alla griglia	€ 5,00

---

*s.d.* = secondo disponibilità

## Dolci

Torta cioccolato e mandorle con crema mascarpone	€ 6,00
Cheesecake ai frutti di bosco	€ 6,00
Crema Catalana all'arancia	€ 5,00
Panna cotta allo zafferano e demi glace ai mirtilli	€ 6,00
Coppa di mascarpone	€ 6,00
Tartufo nero o bianco	€ 5,00
Sorbetto al caffè o al limone	€ 3,00
Carpaccio di ananas e fragola con gelato	€ 6,00



*s.d.* = secondo disponibilità



## *Carta dei Vini*

*Il suono morbido di un sughero che viene stappato  
ha il suono  
di un uomo che sta aprendo il suo cuore.*



## Bianchi e Rosati Italiani

### Emilia Romagna

Albana Secco DOCG	Podere La Berta	€ 18,00
Rebola Colli Riminesi DOC	Tenuta del Cerreto	€ 15,00
Pignoletto Frizzante DOCG	Tenuta Bonzara	€ 18,00

### Piemonte

Arneis Langhe	Vite Colte	€ 20,00
---------------	------------	---------

### Lombardia

Pinot Nero vinif. in bianco Oltrepo DOC	Montespina	€ 18,00
---	------------	---------

### Veneto

Soave Corte Giacobbe DOC	Dal Cero - Tenuta di Corte Giacobbe	€ 20,00
--------------------------	-------------------------------------	---------

### Trentino Alto-Adige

Muller Thurgau DOC	Ritterhof	€ 20,00
Gewurztraminer DOC	Ritterhof	€ 22,00
Pinot Bianco DOC	Ritterhof	€ 20,00

### Friuli Venezia Giulia

Chardonnay DOC	Ronchi di Manzano	€ 20,00
Pinot Grigio DOC	Ronchi di Manzano	€ 20,00
Friulano DOC	Ronchi di Manzano	€ 20,00
Ribolla Gialla DOC Rossazzo	Ronchi di Manzano	€ 21,00
Sauvignon DOC	Castelvecchio	€ 22,00

### Marche

Verdicchio Superiore Costa Verde DOC	Tenuta di Tavignano	€ 20,00
Boccalino Bianchello DOC	Terracruda	€ 18,00

---

---

## Bianchi e Rosati Italiani

### Abruzzo

Hedos rosato Cerasuolo DOP	Cantina Tollo	€ 20,00
Pecorino Valle d'oro IGP	Cantina Tollo	€ 18,00
Passerina Valle d'oro IGP	Cantina Tollo	€ 18,00

### Campania

Greco di Tufo	Villa Raiano	€ 20,00
Fiano di Avellino DOCG	Villa Raiano	€ 20,00
Falanghina Beneventano IGT	Villa Raiano	€ 20,00

### Sardegna

Arethusa Vermentino di Sardegna DOC	Contini	€ 20,00
-------------------------------------	---------	---------

### Sicilia

Grillo DOP Sicilia	Corbera	€ 18,00
--------------------	---------	---------

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



## Bollicine Italiane e Straniere

Prosecco Coneg. Vald. DOCG Brut	Masottina	€ 22,00
Prosecco Treviso DOC Brut	Masottina	€ 20,00
Franciacorta Brut 25	Fratelli Berlucchi	€ 25,00
Franciacorta Saten (milles.)	Monzio Compagnoni	€ 30,00
Franciacorta Rosè (milles.)	Monzio Compagnoni	€ 35,00
Franciacorta Brut Prestige	Ca' del Bosco	€ 45,00
Franciacorta Brut Alma	Bellavista	€ 45,00
Farfalla Extra Brut Blanc De Noir	Az. Ballabio	€ 30,00
Metodo Classico	Az. Dal Cero	€ 25,00

---

---

## Rossi Italiani

### Emilia Romagna

Sangiovese IGT	Tenuta del cerreto	€ 18,00
Sangiovese DOC	Podere La Berta	€ 14,00
Sangiovese Doc	Podere La Berta	€ 18,00

### Alto Adige

Lagrein Terra DOC	Ritterhof	€ 22,00
-------------------	-----------	---------

### Marche

Lacrima di Morro D'Alba Barbarossa DOC	Tenuta di Tavignano	€ 20,00
--	---------------------	---------

### Abruzzo

Montepulciano BIO DOP	Cantina Tollo	€ 18,00
-----------------------	---------------	---------

### Toscana

Morellino di scansano DOCG	Fatt. Le Pupille	€ 20,00
Chianti Classico DOCG	Bibbiano	€ 20,00

## Vini Dolci e Passiti

Moscato d'Asti DOCG "La Gatta" 750 ml.	Vite Colte	€ 20,00
Passito di Pantellaeria Kufurà 500 ml.	Kufurà	€ 35,00
Passito Annodiecì 500 ml.	Perinelli	€ 20,00

---

---

---

## Bevande

Vino della casa in bottiglia 0,75 lt. Bianco e Rosso	€ 9,00
Vino della casa in bottiglia 0,5 lt. Bianco e Rosso	€ 5,00
Birra in bottiglia 0,33 lt.	€ 4,00
Bibite in bottiglia 0,33 lt.	€ 3,00
Birra Artigianale 0,50 lt.	€ 7,00
Amari	€ 3,00
Grappe	€ 3,00
Rum	€ 5,00
Rum invecchiati	€ 8,00
Whisky invecchiato	€ 5,00
Caffè	€ 1,50

---

---

## Le Acque

San Pellegrino	€ 3,00
Panna	€ 3,00
San Bernardo	€ 3,00
Levissima	€ 2,50
Roana	€ 2,50

---

---