

# PASTROCCHIO

ti voglio felice



SEGUICI SUI SOCIAL



LASCIACI UNA RECENSIONE

CARNE PESCE VEGETARIANO COPERTO 1,00 euro

## PIATTI UNICI

### FREDDI

- TARTARE DI MANZO** 15  
Tartare di manzo, carciofi, senape all'antica, cialde di pane e misticanza
  - POKE DI POLLO** 13  
Riso basmati, pollo al curry, maionese, alga wakame, uova sode e zucchine
  - ROAST BEEF** 15  
Roast beef con salsa tonnata, misticanza e capperi
  - INSALATA DI SEPPIA** 15  
Seppia con sedano, carote, finocchio, pompelmo e olive taggiasche
  - POKE DI GAMBERI** 15  
Riso basmati, gamberi, avocado, carote, salsa rosa e melagrano
  - TATAKI DI TONNO** 15  
Tonno scottato, con riso nero saltato alle verdure, mais, granella di pistacchi, senape forte e zenzero in agrodolce
  - POLPETTE VEGETARIANE** 13  
Polpette di verdure con cuore di scamorza, salsa yogurt alla menta e verdure croccanti
- ### CALDI
- SPIEDONE DI PICANHA** 18  
Picanha (codone di manzo) con patate arrosto, yogurt alla senape e indivia belga marinata
  - ASADO** 18  
Asado, salsa chimichurri e verdure grigliate
  - PETTO DI POLLO** 16  
Petto di pollo, verdure arrosto e purè di patate
  - GAMBERI ALLA GRECA** 16  
Gamberi, fonduta di pomodoro e zafferano, feta, edamame e pomodori confit. Servito con crostione di pane
  - TAMONE** 18  
Trancio di salmone alla piastra con riso bianco, broccoli saltati, salsa teriyaki e granetti di pane profumato
  - TEMPURA DI GAMBERI** 14  
Gamberi in tempura, verdure pastellate, salsa teriyaki, maionese alla senape
  - RISO AL CURRY E CECI** 13  
Riso basmati, ceci al curry e cipollotto
  - VELLUTATA** 8  
Vellutata di piselli con patate, zenzero, menta e crostini di pane

## PASTA

- GNOCCHI AL PESTO DI POMODORI** 12  
Gnocchi con pesto di pomodori secchi, burrata e broccoli
- SPAGHETTO AGLIO E OLIO "PASTROCCHIATO"** 10  
Spaghetti Mancini aglio e olio con pomodoro spaccatello, peperoncino e pane grattugiato profumato
- FUSILLI INTEGRALI** 12  
Fusilli integrali Mancini con crema di broccoli e salsiccia
- TAGLIATELLE AL RAGÙ** 10  
Tagliatelle artigianali al ragù di carne
- MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA** 12  
Mezze maniche con uova, pecorino romano e guanciale croccante
- RAVIOLI DI PESCE** 12  
Ravioli di pesce al ragù bianco di seppia
- SPAGHETTONE ALLE VONGOLE (SGUSCIATI)** 12  
Spaghetti Mancini con vongole sgusciate
- TAGLIOLINO AI FRUTTI DI MARE (SGUSCIATI)** 12  
Tagliolini con sugo di cozze, vongole, gamberi e pesce bianco

## BURGER

### CLASSICI TUTTI SERVITI CON PATATE DIPPERS

- HAMBURGER** 11  
Pane bun, hamburger, cipolla, insalata, pomodoro
  - CHEESEBURGER** 12  
Cheeseburger, cheddar, insalata, pomodoro
  - BACONBURGER** 12  
Pane bun, hamburger, bacon, insalata, pomodoro
  - BACONCHEESEBURGER** 13  
Pane bun, hamburger, bacon, cheddar, insalata, pomodoro
  - TURKEY BURGER** 12  
Pane bun, hamburger di tacchino, rucola, pomodoro, mayo al pepe
  - VEGAN BURGER** 12  
Pane bun, svizzera di falafel, pomodoro, insalata, salsa tartara, guacamole
- ### GOURMET TUTTI SERVITI CON PATATE DIPPERS
- SALMON BURGER** 16  
Pane bun, hamburger di salmone al sesamo, maionese affumicata, pomodoro, insalata, cipolla rossa caramellata
  - TONNO BURGER** 16  
Pane bun, pulled di tonno in porchetta, spinaci, pomodoro, cipollotto brasato al balsamico e salsa aioli dolce-piccante
  - PICANHA BURGER** 16  
Pane bun, picanha, insalata, pomodoro, cheddar, cipolla rossa caramellata e salsa chimichurri
  - ROAST BEEF BURGER** 16  
Pane bun, roast beef, burrata, insalata, pomodoro, salsa Worcestershire

## INSALATE

- MEAT SALAD** 12  
Insalata verde, radicchio rosso, pollo, cipolla caramellata, yogurt alla senape, pomodori confit e granetti di pane
  - PASTROCCHIO SALAD** 12  
Roast beef di Chianina, rucola, funghi freschi, mandorle tostate, pomodorini e salsa al miele senapato
  - BRESAOLA SALAD** 14  
Misticanza, bresaola punta d'anca DOP, scaglie di grana, noci e aceto balsamico
  - FISH SALAD** 12  
Salmone in crosta di sesamo, patate arrosto, pompelmo, spinaci e citronette agli agrumi
  - NIZZARDA PASTROCCHIATA** 12  
Lattuga, pomodori datterino, tonno a filetti, cetrioli, fagiolini, uova sode, olive taggiasche e salse vinaigrette
  - INSALATA DI GAMBERI** 13  
Gamberi, lattuga, avocado, grana, pomodori confit, glassa di aceto balsamico
  - ORZO SALAD** 13  
Orzo, fagioli, broccoli, asparagi, pomodori datterino, capperi, feta, pinoli tostate, pesto rosso di pinoli e pomodori essiccati
  - COUS COUS SALAD** 12  
Cous cous di verdure e salsa yogurt alla menta
- ## KIDS
- STROZZAPRETI/SPAGHETTI/GNOCCHI** 7  
In bianco, al pomodoro o al ragù
  - BABY HAMBURGER** 7  
Mini pane bun con carne e patate fritte
  - BABY CHEESEBURGER** 7,5  
Mini pane bun con carne, cheddar, e patate fritte
  - CROCCHETTE DI POLLO con patate fritte** 7,5
  - CROCCHETTE DI PATATE con patate fritte** 7
- ## CONTORNI
- MIX DI VERDURE ARROSTO** 6
  - GRIGLIATA DI VERDURE** 6
  - INSALATA MISTA** Insalata verde, carote, rucola e pomodorini 6
  - PATATE ALLA GRIGLIA** servite con salsa di yogurt 6
  - PATATE FRITTE STICK O DIPPERS** 6

## BRUNCH

Tutti i giorni dalle 7:00 alle 18:00

<b>FRENCH TOAST</b> 8 French toast con uova strapazzate e bacon	<b>PANCAKE con:</b>
<b>CROQUE MADAME</b> 8 Pane in cassetta con prosciutto cotto, formaggio e uovo all'occhio di bue	Sciroppo d'acero 7
<b>AVOCADO TOAST</b> 10 Pane in cassetta tostato, guacamole, avocado, uova insalata e bacon	Cioccolato 7
<b>BENEDICT</b> 9 Due uova alla benedict con bacon, salsa olandese e pane tostato fatto in casa	Granella di cocco, cioccolato e cacao 7
<b>OMELETTE</b> 8 Omelette con prosciutto cotto, formaggio e pane tostato fatto in casa	Sciroppo d'acero, frutti di bosco e panna 7,5
<b>OCCHIO DI BUE</b> 9 Uova occhio di bue, rosti di patate, pane tostato fatto in casa, bacon e insalata di rucola e pomodori	Banana, yogurt e sciroppo d'acero 7,5
<b>PANE SALMONE E GUACAMOLE</b> 9,5 Pane tostato fatto in casa con carpaccio di salmone e guacamole	<b>YOGURT con:</b>
	Müsli, cioccolato e miele 6
	Frutta fresca 6
	Frutta secca e miele 6,5
	Semi di chia, frutta e mandorle 6,5
	<b>FRUTTA E SPREMUTE</b>
	Macedonia 5
	Ananas 5
	Spremuta d'arancia 4
	Spremuta di pompelmo 4
	Centrifuga fresca del giorno 5,5

## PIADE

Tutti i giorni dalle 7:00

100% Romagnola

### SCGLI L'IMPASTO CHE PIÙ TI PIACE

<b>PIADA CLASSICA</b> La piada romagnola nella sua versione più semplice. Farina "00", acqua, olio, sale, fecola di patate. (Un ciclo di lavorazione)	<b>PIADA SFOGLIATA</b> La piada romagnola nella sua versione più saporita. Farina "00", acqua, strutto, sale, fecola di patate. (Quattro cicli di lavorazione)
---	--

### TRADIZIONALI

- Prosciutto crudo San Daniele, stracchino e rucola 8 9
- Prosciutto crudo San Daniele e mozzarella 7,5 8,5
- Stracchino e rucola 6 7
- Pomodoro e mozzarella 6 7

### SPECIALI

- Tataki di salmone, Philadelphia, rucola e salsa teriyaki 11 12
- Bufala, filetti di alici in olio EVO e pomodoro 11 12
- Tonno a filetti, insalata e maionese 11 12
- Sardoncini marinati, radicchio e cipolla di Tropea 9 10
- Bresaola, rucola, grana, e glassa di aceto balsamico 10 11
- Roast beef, maionese, insalata, pomodoro scaglie di grana 11 12
- Salsiccia, cipolla stufata e pecorino 9 10
- Mortadella, ricotta e pistacchio 8 9
- Prosciutto cotto Praga, fontina, pomodoro e melanzane 9 10
- Verdure grigliate e scamorza 7,5 8,5
- Mozzarella, melanzane, pomodoro e scaglie di grana 8 9

Piada vuota 1 1,8

## PIZZERIA

Tutti i giorni dalle 18:00 alle 23:00

### CLASSICHE

- MARINARA** 6  
Pomodoro, aglio, olio, prezzemolo e origano
- MARGHERITA** 7  
Pomodoro, fiordilatte e basilico
- NAPOLETANA** 8,5  
Pomodoro, fiordilatte, filetti di alici siciliane e origano
- ROMANA** 8,5  
Pomodoro, fiordilatte, filetti di alici siciliane, capperi e origano
- DIAVOLA** 8,5  
Pomodoro, fiordilatte e salame piccante
- VEGETARIANA** 8,5  
Pomodoro, fiordilatte e verdure grigliate

### SPECIALI

- TRE POMODORI** 11  
Passata di pomodoro condita, pomodori confit, bufala affumicata, pomodoro datterino, origano e basilico
- SALSICCIA E PECORINO** 12  
Fiordilatte, salsiccia, pecorino e patate al forno
- FRIARIELLI E 'NDUJA** 13  
Fiordilatte, friarielli, 'nduja, salsiccia e olive taggiasche
- SALSICCIA E BROCCOLI** 13  
Fiordilatte, salsiccia, broccoli, burrata e 'nduja
- ZUCCA E PANCETTA** 13  
Fiordilatte, crema di grana, indivia belga, gorgonzola, pancetta affumicata
- BRESAOLA E GRANA** 14  
Pomodoro, fiordilatte, bresaola punta d'anca, rucola, grana e glassa di aceto balsamico
- SCAMORZA E SPECK** 14  
Fiordilatte, porcini, scamorza e speck
- TONNO E CIPOLLA** 12  
Pomodoro, fiordilatte, tonno a filetti e cipolla
- PORCINI E BUFALA** 14  
Pomodoro, bufala affumicata, porcini e salsiccia

### GOURMET

- S.BURRATA** 15  
Burrata, prosciutto crudo S.Daniele, pomodori confit, basilico
- BUFALONA** 16  
Mozzarella di bufala, prosciutto crudo S.Daniele, pomodoro secco e basilico
- SCAMORZATA** 15  
Fiordilatte, scamorza, salsiccia, crema di tartufo e scaglie di grana
- BROCCOLONA** 15  
Fiordilatte, broccoli, ricotta al limone, filetti di alici siciliane, granella di pistacchio e basilico
- SPECKONA** 15  
Pomodoro, speck, friarielli, bufala affumicata e crema di peperoni
- CARCIOFA** 15  
Pomodoro, burrata, cuor di carciofo, 'nduja, pomodori secchi e basilico
- SARDONCINA** 15  
Fiordilatte, sardoncini marinati, burrata, cipolla rossa marinata e radicchio
- SALMONA** 15  
Salmone affumicato, burrata, cipolla caramellata
- ZUCCONA** 15  
Crema di zucca, porcini, grana, bufala affumicata, cavolo viola, filetti di mandorle

## DOLCI

- CHEESECAKE ALLA FRAGOLA** 7  
Crumble di mandorle, crema cheese, gelatina di fragole
- CESTINO MASCARPONE** 7  
Cestino di mandorle croccante, mascarpone, salsa ai frutti di bosco
- SEMISFERA ALLA CHANTILLY** 7  
Chantilly, biscotto morbido, bagna alla vaniglia analcolica, chantilly al cioccolato, glassa fondente
- MERINGATA AL LIMONE** 7  
Tartelletta di pasta frolla, crema al limone e ciuffi di meringa all'italiana
- TARTELLETTA DI FRUTTA** 7  
Pasta frolla, crema pasticcera e frutta fresca di stagione
- MOUSSE CIOCCOLATO E MANGO** 7  
Base croccante di riso soffiato al cioccolato fondente e nocciola, mousse al cioccolato fondente 70% e cremoso al mango
- SEI MIGNON** Mix di mignon dalla nostra vetrina 7
- AFFOGATO AL CAFFÈ** Gelato fior di latte affogato al caffè 3,5
- GELATO SOFT** Gelato fior di latte con variegatura e topping a scelta 4

### BEVANDE IN BOTTIGLIA

- ACQUA** naturale o gassata 75cl in vetro 3
- COCA-COLA/COCA-COLA ZERO** 33cl in vetro 4
- FANTA** 33cl in vetro 4
- BEVANDE BIO** 35,5 cl in vetro 4
- TÈ** limone, tè verde, tè verde senza zucchero 4
- SUCCHI BIO** 20cl in vetro 3,5
- MIRCHÌ** pesce, albicocca, ananas, mela e zenzero, ace 3,5

### BEVANDE ALLA SPINA

- COCA-COLA** pic. 3,5 - med. 4,5 - lit. 9,5
- SPRITE** pic. 3,5 - med. 4,5 - lit. 9,5
- TONICA** pic. 3,5 - med. 4,5 - lit. 9,5

### BIRRE ALLA SPINA

- ICHNUSA** Bianca, Italia, Dorata, lager, 4,7% pic. 4 - med. 5,5 - lit. 11
- ICHNUSA** Non Filtrata, Italia, Dorata, lager, 5% pic. 4 - med. 5,5 - lit. 11
- LAGUNITAS** Usa, Ambrata, Ipa, 6,5% med. 7

### BIRRE IN BOTTIGLIE

- Chimay Doree 33cl** Belgio, Bionda, 4,8% 6,5
- Le Trappe 33cl** Olanda, Bionda, 6,5% 6
- Chouffe 33cl** Belgio, Dorata, Belgian Strong Ale, 8% 6
- Schneider Tap 3 50cl** Germania, Dorata, Weiss, Analcolica 6
- Schneider Tap 4 50cl** Germania, Dorata, Weiss, 6,2% 7
- Kwak 33cl** Belgio, Ambrata, Belgian Strong Ale, 8,4% 6,5
- Senza Glutine** Italia, Agricola Friulana, Senza Glutine, 4,7% 6

### CAFFÈ E AMARI

- CAFFÈ PASCUCCI BIO** 1,5
- CAFFÈ CORRETTO** 2
- DECAFFEINATO** 1,5
- ORZO/GINSENG** 1,5
- GRAPPE** 4
- Bianca, Baricitata** 4
- WHISKY** 9  
Lagavulin, Oban, Talisker, Nikka
- RUM** 8  
Zacapa, Diplomatico
- AMARI/LIQUORI** 4  
Bravilio, Amaro del Capo, Averna, Montenegro, Di Saronno, Unicum, Jagermeister, Brancamenta, Sirovecchio, Fernet, Amaro Luicano, Cynar, Varnelli, Sambuca Molinari, Baileys

### VINO ALLA SPINA

- Pignoletto** - Bianco Frizzante pic. 3 - med. 6 - lit. 10  
Cantina S. Prospero - 100% Pignoletto

### VINI ROSSI

- Baccareto** - Sangiovese IGP Tenuta S. Lucia - 100% Sangiovese 16,5
- Taibo** - Sangiovese Superiore DOP Fattoria di Magliano - 95% Sangiovese, 5% Syrah 22|5
- Heba** - Morellino di Scansano DOP Fattoria di Magliano - 100% Sangiovese, 5% Syrah 20|5
- Dama** - Montepulciano d'Abruzzo Azienda Marramiero - 100% Montepulciano 18|5
- Syrax** - Syrah terre siciliane IGP Curatolo Arini - 100% Syrah 20|5
- Sand** - Lagrein DOC Alto Adige Nals Margreid - 100% Lagrein 24|5

### VINI BIANCHI

- Zingarina** - Rebola Celli di Rimini DOC Tenuta S. Lucia - 100% Rebola 22|5
- Amarela** - Passerina IGT Garofoli - 100% Passerina 18|5
- Ribella Gialla** - Ribella Gialla IGT Conte Brandolini d'Adda - 100% Ribella Gialla 20|5
- Fontana della Loggia** - Falanghina DOC Vinosa - 100% Falanghina 18|5
- Leiten** - Gewürztraminer Alto Adige DOC Nals Margreid - 100% Gewürztraminer 24|5

### S. BELLO

- S. Bello Brut** - Prosecco Valdob. DOCG Marsurel - 100% Glera 20|5
- Marramiero Brut** - Spumante metodo classico Azienda Marramiero - 70% Chardonnay 30% Pinot nero 28|6
- Cuvèè Blanche** - Trento DOC Letrari - 100% Chardonnay 35|7
- Enrico Gatti Brut** - Franciacorta DOCG Enrico Gatti - 100% Chardonnay 35|7
- Enrico Gatti Satèn** - Franciacorta DOCG Enrico Gatti - 100% Chardonnay 40|8

### ALLERGENI

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che possono provocare allergie e/o intolleranze, sono disponibili chiedendo al nostro personale di direzione del Punto Vendita.

Pastrocchio aderisce all'iniziativa "Piatto del Cuore" per sostenere i progetti di Cuore 21. Ordinando uno dei piatti in menù contrassegnati dal bollino "Piatto del Cuore", contribuirai a devolvere parte del ricavo, andando a sostenere i progetti della cooperativa Cuore 21 di Riccione.

## APERITIVO

### COCKTAILS

- APEROL SPRITZ** 8  
Aperol, prosecco, seltz.
- AMERICANO** 8  
Vermouth rosso, Campari, soda.
- NEGRONI** 8  
Gin, Campari, vermouth rosso.
- GIN TONIC** 8/10  
Gin\*, acqua tonica.
- MUJITO** 8  
Rum bianco, succo di lime, soda, menta, zucchero di canna.
- MOSCOW MULE** 8  
Vodka, ginger beer, succo di lime.
- MARTINI DRY** 8  
Gin, vermouth dry, scorza di limone.
- MARTINI SPRITZ** 8  
Martini bianco, prosecco, soda, lime, menta.
- MARGARITA** 8  
Tequila, triple sec, succo di lime.
- BLOODY MARY** 8  
Vodka, succo di pomodoro, limone, salsa Worcestershire.

\* Chiedi al cameriere i Gin disponibili

### BIBITE In bottiglia

- FANTA** 4
- COCA-COLA/ZERO** 4
- RED BULL** 4
- BIBITE GALVANINA** 4  
Cedrata/Gassosa/Ginger beer/Chinotto/Ginger.
- TÈ FREDDO BIO** 4  
Tè alla pesca/Tè al limone/Tè verde senza zucchero/Tè verde.
- SUCCHI DI FRUTTA BIO 3,5**  
Pesca/Pera/Albicocca/Ace/Mirtilla/Ananas/Mela e curcuma/Mela verde e zenzero.
- ACQUA** Naturale o gassata
- ACQUA PANNA 50CL** 1,5
- SAN PELLEGRINO 75CL** 3

### STUZZICHERIE

Oltre al nostro piatto aperitivo, potrai acquistare una pizza (dalle ore 18:00) da condividere, delle patatine, delle crocchette di pollo o tutto ciò che ti piace del nostro menù.

#TIVOGLIOfELICE