

ZI  **ROSA**
OSTERIA DI MARE DAL 1950

MENU - IT

ZÌROSA

OSTERIA DI MARE DAL 1950



QUELLA DELLO ZÌROSA È UNA STORIA CHE NASCE OLTRE 70 ANNI FA, UNA VERA E PROPRIA OSTERIA A DUE PASSI DAL MARE, CHE HA VISTO PASSARE ATTRAVERSO IL PROPRIO VISSUTO, GENERAZIONI E GENERAZIONI. ALL'EPOCA ZIA ROSA DIVENNE FAMOSA PER SAPER ACCOGLIERE SOTTO LA SUA PERGOLA, CON TAVOLI IN LEGNO E TOVAGLIETTE DI CARTA, CLIENTI A TUTTE LE ORE E SERVIRE CIBI GENUINI E RUSTICI, PROPRIO COME QUELLO CHE UNA ZIA PREDILETTA, AVREBBE PREPARATO A QUALSIASI ORA PER I PROPRI NIPOTI. GIUNGONO POI GLI ANNI IN CUI TUTTA LA RIVIERA DIVENTA META DEL DIVERTIMENTO, NASCONO NUOVE MODE, NUOVI LOCALI E NUOVI RISTORANTI.

RICCIONE SI EVOLVE E ANCHE IL VECCHIO ZÌROSA CAMBIA IL NOME, CAMBIA LA GESTIONE E SI TRASFORMA IN UN RISTORANTE DI ALTO LIVELLO. FINO AD ARRIVARE AI GIORNI NOSTRI, QUANDO 15 ANNI FA, MASSIMO E PIETRO DECISERO DI "RISFODERARE" IL NOME ORIGINARIO E DI RIPROPORRE ANCHE SE, IN UN AMBIENTE PIÙ RAFFINATO E CONTEMPORANEO, L'ANIMA DELLO STORICO ZÌROSA, DOVE RIVIVERE QUELL'AMBIENTE FAMILIARE E CONVIVIALE CHE LO CARATTERIZZA DA SEMPRE. OGGI ZÌROSA, HA UNA PROPOSTA CONTEMPORANEA, E UNA FILOSOFIA BEN PRECISA... PROPORRE LE PRELIBATEZZE DEL NOSTRO MARE, RIVALUTANDO LA CUCINA DEL TERRITORIO CON UN TOCCO DI INNOVAZIONE, PER GUSTARE I PIATTI CHE HANNO CARATTERIZZATO LA CUCINA ROMAGNOLA E ITALIANA, CON UN NUOVO VESTITO.

DALLA NOSTRA... STUZZICHERIA GOURMET

PANE TOSTATO,
SALMONE SELVAGGIO CODA NERA,
BURRO FRANCESE

13

BRUSCHETTONA AI 7 CEREALI,
ACCIUGHINA DEL CANTABRICO,
BURRATINA PUGLIESE,
MACEDONIA DI DATTERINI

12

SANDWICH DI MARE
POLPO ARROSTITO,
GUACAMOLE E POMODORO CONFIT

12

PIADINA ROMAGNOLA,
RUSTIDA DI SARDONCINI NOSTRANI,
FOGLIE DI CAMPO,
CIPOLLA DI TROPEA AGRODOLCE

10

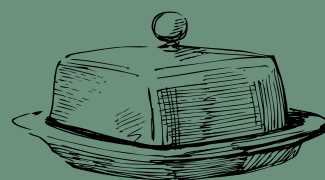
NOVITÀ
2021

I CRUDI



OSTRICA SPECIAL DE CLAIRE	CAD 3
CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO DI PORTO SANTO SPIRITO, BURRATINA E LIMONE CANDITO	16
SOTTILE BACCALÀ CON EMULSIONE DI AGRUMI E SEDANO CROCCANTE	14
TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA CON AVOCADO, SCALOGNO E PANE CROCCANTE	13
IL GRAN CRUDO DELLO ZÌROSA	30

L'ANTIPASTONE



**OGNI GIORNO,
IL NOSTRO CHEF PIETRO,
SCEGLIE ATTENTAMENTE IL PESCATO
DEL GIORNO E CI CUCINA
ANTIPASTINI SEMPRE NUOVI,
FRESCHI E FANTASIOSI**

I FREDDI



L'INSALATINA DI MARE TIEPIDA CON VERDURE CROCCANTI	11
SARDE MARINATE ALL'ACETO DI MELE CON PANE TOSTATO E CIPOLLA IN OSMOSI	11
POLPO E PATATE A MODO NOSTRO	14
LA GRAN CATALANA DI CROSTACEI	28

I CALDI



CAPPASANTA SCOTTATA ALLA BRACE, PANE CROCCANTE ALLE ERBE E EMULSIONE DI DATTERINO	14
GAMBERONI IN CROCCANTE TEMPURA PANKO, CON MISTO DI CAMPO, LAMPONI E MAIONESE ALLA SOIA	12
COZZA DI FONDALE ALLA TARANTINA CON CROSTONI DI PANE	10
SCAMPONI ALLA BUSARA	14
I QUATTRO CALDI ANTIPASTI SELEZIONATI DALLO CHEF	PAX 16

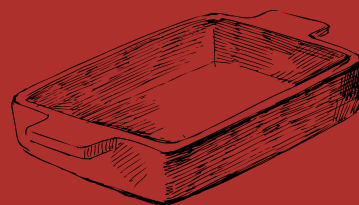
LA PASTA



- LO SCOGLIO DI "ZÌROSA"** 16
TAGLIOLINI FATTI A MANO
CON FRUTTI DI MARE
E POMODORO FRESCO
- FUSILLONE DI GRAGNANO** 13
ALLA CARBONARA DI MARE
- DALL'ACQUARIO...** 20
MEZZO PACCHERO ALL'ASTICE,
DATTERINO ROSSO E BASILICO
- PACCHERO AL BERGAMOTTO** 14
PASTIFICIO GIOIA, CON RAGÙ DI SCAMPO,
CALAMARO TENERO
E CREMA DI MELANZANA
- SPAGHETTONI PASTIFICIO FELICETTI** 16
POLPA DI RICCIO,
ASPARAGO DI MARE,
CRUMBLE DI TARALLI
- PASSATELLO ROMAGNOLO** 14
CON MAZZANCOLLE, CALAMARO
E PESTO DI ZUCCHINA
- CARNAROLI MERA CINQUE** 16
MANTECATO AL POMODORO VESUVIANO,
TARTARE DI GAMBERO ROSSO PORTO
SANTO SPIRITO E EMULSIONE DI BURRATA
- TORTELLO DI BACCALÀ
E CIME DI RAPA** 13
CON CREMA DI ZUCCA
E BOTTARGA



LA BRACE



DALLA STORICA "GRIGLIA ROMAGNOLA" AL CARBONE

IL NOSTRO MASSIMO CUOCE PESCE
FRESCHISSIMO COME LO PREPARAVANO
I NOSTRI NONNI... CON POCO PAN GRATTATO
E UN FILO DI OLIO BUONO



SPIEDO DI PESCE SPADA E TONNO 15
SERVITO CON OLIO AROMATICO E PATATA

MAZZANCOLLA NOSTRANA 14
(5 PEZZI)

GRATINATO MISTO 18
COZZE, CANESTRINI, CANNELLI,
SCAMPONE, GAMBERONE, CAPPASANTA

LA RUSTIDA 1950 20
ORATINA DELL'ADRIATICO,
RANA PESCATRICE, CAPPASANTA,
SPIEDINI MISTI, SARDONCINI, SOGLIOLINA

BRANZINO ADRIATICO 20
700/800 GR



IL GRAN SPIEDONE DI ZÌROSA 30

UNO SCENICO SUPER SPIEDONE
DI CROSTACEI, CON SEPIE
CALAMARI E CANOCCHIE



SCEGLI LO SPIEDINO CHE TI PIACE

CALAMARO
4 CAD

GAMBERONE
4 CAD

CODA
DI ROSPO
5 CAD

SARDONCINO
3 CAD

I SECONDI



TRANCETTO DI TONNO 16
SCOTTATO CON SALSA PONZU
E VERDURE FLAMBATE

ZUPPA DI MARE 2.0 18
CON FRUTTI DI MARE E SUGHETTO
RUSTICO DI PELATI SAN MARZANO

FRITTO DI PARANZA 18
FRITTURA DI PESCIOLINI
DEL NOSTRO MARE, CALAMARI,
GAMBERI E VERDURE CROCCANTI

SPIGOLA "IN CROSTA" 18
ALLE VERDURE DELL'ORTO
E OLIO AL TIMO LIMONATO

ROMBO SFILETTATO 20
ARROSTITO SU CREMA DI PATATA
AL FINOCCHIETTO,
SPINACINO E POMODORO CONFIT

IL PESCATO DI GIORNATA AL FORNO

CHIEDI AL CAMERIERE LA DISPONIBILITÀ



5/6 L'ETTO



DALL'ORTO



MISTICANZA DI CAMPO
CAROTE, CETRIOLI
E POMODORO VESUVIO

5

PATATE FRITTE

4

ERBE DI CAMPO
SCOTTATE CON AGLIO
E OLIO BUONO

5

PATATE AL FORNO
AL ROSMARINO

5

VERDURE ALLA GRIGLIA

6

NON SOLO PESCE



CARPACCIO APPENA SCOTTATO
INSALATINA DI CAMPO,
SEDANO CROCCANTE E NOCI PECAN

10

SPAGHETTONE FELICETTI
AL POMODORO FRESCO E BASILICO

9

PASSATELLO ROMAGNOLO
RAGÙ DI SALSICCIA, PESTO DI ZUCCHINA
E CREMA DI BURRATA

12

FILETTO DI MANZO IRLANDA
AL PEPE VERDE

20

PRIMO SALE SCOTTATO
ALLA BRACE E VERDURINE ARROSTITE

12



ZIROSA.IT



ZÌROSA
OSTERIA DI MARE DAL 1950

ZÌROSA
OSTERIA DI MARE DAL 1950
VIALE PARINI, 14 - 47838 RICCIONE (RN)
T. 0541 692526

ZIROSA.IT - INFO@ZIROSA.IT