



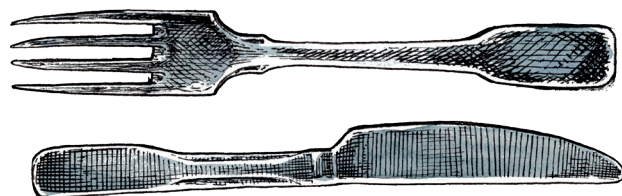
BENVENUTI



RISTORANTE
CHĒSA DE VĒIN[®]
★ RIMINI ★
MARINAI E MACELLAI IN CUCINA

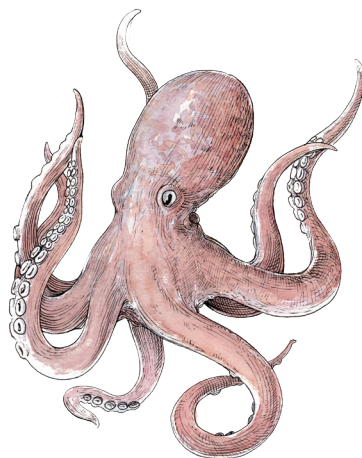
DOVE IL PRANZO E LA CENA NON SONO MAI UGUALI!

MENU



CI SONO PIATTI CHE HANNO IN SÉ
QUALCOSA DI SPECIALE,
PIATTI CHE HANNO UNA STORIA DA RACCONTARE,
PIATTI CHE SI BASANO SUI CAPISALDI DELLA GENUINITÀ,
PIATTI CHE DOPO L'ASSAGGIO TI LASCIANO
UN RICORDO PERMANENTE DI SENSAZIONI STRAORDINARIE,
LE STESSE CHE ENTRANO NELLA NOSTRA MEMORIA.
IL NOSTRO DESIDERIO È QUINDI QUELLO DI FAR VIVERE
AL VOSTRO PALATO ESPERIENZE UNICHE,
CON PIATTI REALIZZATI DA MANI ESPERTE E CON
I MIGLIORI INGREDIENTI DA NOI SCOPERTI E PORTATI
FUORI DALLE LORO REALTÀ LOCALI,
MA LASCIANDO AD OGNUNO DI ESSI LA PROPRIA ORIGINE
E LA STORIA CHE PORTANO CON SÉ.

CHESA DE VEIN



ANTIPASTI DI MARE

Grande degustazione di antipasti di mare (*Alici marinate, Insalata di Seppia e Polpo, Canocchie al vapore e Gamberi in salsa rosa*)

Tartare di Tonno (*Tonno Pinna Gialla, Avocado pestato e Maionese*)

Cozze alla Marinara

Gamberi & Salsa Rosa

Insalata di polpo con Patate del deserto e Olive

Insalatina di mare e Verdurine dell'orto

PRIMI PIATTI DI MARE

Spaghettone alla Crudaiola (*Tonno pinna gialla, Acciughe, Pomodorini, Olive nere, Parmigiano Reggiano e Basilico*)

Tagliolino allo scoglio

Spaghettone alle Poveracce (*Vongole dell'Adriatico*)

Risotto rosso della Marineria di Rimini (*minimo per 2 persone e 20 minuti di cottura*)

Tagliolino con Sogliola, Vongole poveracce e fiori di Zucca

SECONDI DI MARE

Rombo al forno (*con Patate, Olive e Pomodorini*)

Branzino al Forno (*con Patate, Olive e Pomodorini*)

La grigliata mista del Marinaio (*Sogliola, Coda di rospo, filetto di Pesce del giorno e spiedini di Calamari e Gamberi*)

Piatto di Spiedini misti (*Calamari e Gamberi*)

Fritto misto (*anelli e ciuffi di Calamaro, Gamberi e Verdurine dell'orto*)

Calamari gratinati con Pomodorini & Olive

Branzino in crosta di Verdure (*Zucchine, Carote, Patate*)



ANTIPASTI DI TERRA

Tagliere del Beato Porco (*degustazione di salumi & formaggi*)

Vitello Tonnato

Tartare del Macellaio di Scottona Marchigiana (*condita alla nostra maniera*)

Tortino di Melanzane alla Parmigiana

Polpette al sugo e Crostino di Pane

Caprese (*Mozzarella di Bufala, Pomodori rossi, foglie di Basilico e Olio E.V.O.*)

Prosciutto & Bufala

Prosciutto & Burrata

Squacquerone di Romagna D.O.P.

Giardiniera sottolio (*da provare!*)



PRIMI PIATTI DI TERRA

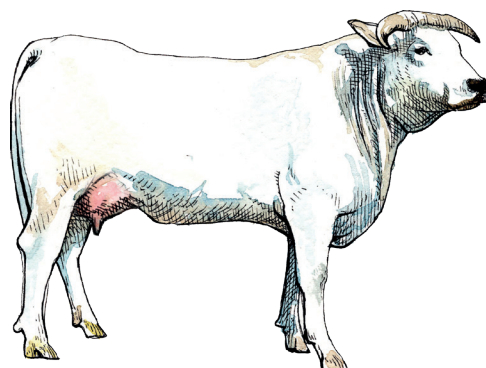
Tagliatelle al ragù di una volta

Strozzapreti con Verdurine dell'orto

Spaghettoni al Pomodoro fresco & Basilico

Gnocchetti di Patate alla Salsiccia

Ravioli di Burrata con Pomodorini gialli & Stridoli



SECONDI PIATTI DI TERRA

Tomahawk di Vitellone

Bistecca alla Fiorentina

Costata con osso

Filetto di Manzo

Tagliata al Sale Maldon e profumo di Rosmarino

Chiocciola di Salciccia

Cartuccera di Maiale (*doppie Costole alla brace*)

Galletto alla brace

Galletto alla Diavola

Scottadito di Agnello al Carbone

Costoletta di Vitello alla Milanese con Patatine fritte

Gradella Romagnola (*Salciccia, Costiccia, Costoletta di Castrato, Pancetta*)

Tenerona di Vitello

Filetto ai tre Pepi (*con Patate al cartoccio*)

Straccetti di Vitello con Verdurine saltate

"Amburgher della Chesa"

(200 gr circa di tenera Carne da noi macinata, soffice Pane al latte, Cipolla rossa caramellata all'aceto balsamico, Pancetta affumicata alla piastra, Formaggio Cheddar servito con le Patatine fritte, Ketchup e Maionese)



DALL'ORTO

Verdure gratinate

Patatine fritte

Patate al forno

Verdure grigliate

Erbette saltate

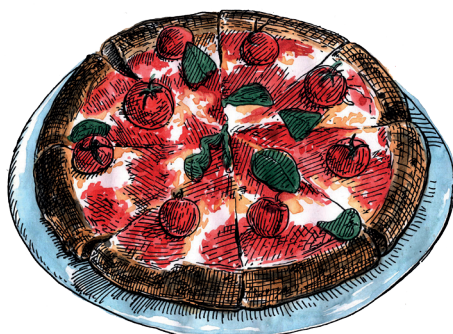
**Fiammiferi di Zucchine e
Melanzane fritte**

Insalata del Contadino

Radicchio verde e Cipolla

Insalata di pomodori

LE PIZZE DI MIMMO



“LE CLASSICHE”

PUOI SCEGLIERE IMPASTO TRADIZIONALE O INTEGRALE

Fornarina bianca

(Focaccia bianca, Sale grosso, Rosmarino)

Fornarina rossa

(Focaccia bianca, Pomodoro, Sale grosso, Rosmarino)

Marinara

(Pomodoro, Aglio fresco, Prezzemolo, Olio EVO)

Regina Margherita

(Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, foglie di Basilico)

Bufalotta

(Pomodoro, Mozzarella di Bufala e foglie di Basilico fresco)

Napoli

(Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Acciughe, Origano)

Romana

(Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Acciughe, Capperi, Origano)

4 Stagioni

(Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Funghi freschi, Prosciutto cotto, Carciofini rustici, Olive Taggiasche)

Capricciosa

(Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Funghi freschi, Prosciutto cotto, Peperoni al forno spellati, Olive Taggiasche, Salciccina)

Salciccina

(Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Salciccina)

Würstel

(Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Würstel)

“QUELLE SPECIALI”

PUOI SCEGLIERE IMPASTO TRADIZIONALE O INTEGRALE

Favolosa!

(Mozzarella Fior di Latte, una “badilata” di Mortadella “La Favola”, l’unica al mondo cotta nella propria cotenna, Burrata)

Contadina

(Pomodoro, Verdure di stagione, Olio EVO)

Indiavolata

(Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Salame piccante, Olive Taggiasche, Olio al Peperoncino)

Fiori & Acciughe

(Mozzarella Fior di Latte, Acciughe, Fiori di Zucchini freschi)

Prosciutto & Burrata

(Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto crudo di Parma, Burrata)

Pizza del Pescatore

(Pomodoro, Cozze, Vongole, Gamberi, Calamari, Olio EVO all’Aglio, Prezzemolo)

Rusticon

(Mozzarella Fior di Latte, Rucola condita, Prosciutto crudo di Parma, scaglie di Parmigiano Reggiano)

Parmigiana

(Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Melanzane fritte, Parmigiano Reggiano, foglie di Basilico)

Friarielli & Salsiccia

(Mozzarella di Bufala, Friarielli saltati in padella e Salsiccia Riminese)

Pizza ChĒsa de Vein

(Pomodoro Giallo, Mozzarella Fior di Latte, Fiori di Zucchini freschi e Salsiccia Riminese)

Pizza Caprese

(Mozzarella di Bufala, Pomodoro a fette, foglie di Basilico e Olio EVO.)

Fiori & Gamberi

(Mozzarella Fior di Latte, Fiori di Zucchini freschi, Zucchini, Gamberi e Pomodorini)



Gli impasti delle nostre Pizze sono ricavati da grani antichi macinati a pietra e ricchi di fibre.

Una lenta lievitazione vi regalerà una leggerezza unica, una crosta croccante e una pasta soffice.

Le nostre pizze sono uniche anche grazie alle loro farciture, frutto di una grandissima selezione di ingredienti di rara ed altissima qualità, scovati in Italia e nel Mondo nella esasperata ricerca del meglio.

Una volta provate, non sarà facile dimenticarle!



CANTINA

I VINI DELLA CHESA

Il mio rosso (*Rosso Rubicone*)

Il mio bianco (*Bianco Rubicone*)

Il Frizzantino (*100% Chardonnay*)

BAR

ACQUA MINERALE

Acqua minerale (*Naturale e Frizzante*)

BIBITE - TÈ FREDDI

Coca-Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite

Coca-Cola

Bibite e Tè Freddi

BIRRA ALLA SPINA

Pedavena Chiara (*Premium Lager 5% Vol.*)

Pedavena Ambrata (*Dunkel Style 5,9% Vol.*)

BIRRE IN BOTTIGLIA

Forst 1857

(*Premium Lager 4,8% Vol.*)

Forst Felsenkeller

(*Cruda non filtrata 5,2% Vol.*)

Forst 0,0%

(*Analcolica 0,0% Vol.*)

Menabrea

(*Premium Lager 4,8% Vol.*)

Ichnusa Non Filtrata

(*Lager non filtrata 5% Vol.*)

Weihenstephaner Hefe Weissbier

(*Weizen 5,4% Vol.*)



CAFFETTERIA

CAFFETTERIA

Caffè Espresso - Macchiato - Decaffeinato - Orzo - Ginseng

Caffè corretto (*Sambuca Molinari - Mistrà Varnelli - Grappa Nardini*)

Caffè Americano - Cappuccino - Latte macchiato

Caffè Shakerato

Tè caldo - Camomilla - Canarino - Tisane

LIQUORI

Amari, Liquori, Distillati nazionali

Distillati esteri, Riserve



DOLCI

Tiramisù

Zuppa inglese

Crèm Sbrusé

Pesca Melba

(Salsa di Lamponi e Lamponi freschi, Gelato alla Crema, Amaretti sbriciolati, Pesca croccante, Panna montata e Amarene Fabbri)

Banana Split

(Banana, Gelato alla Vaniglia, alla Fragola e al Cioccolato, Fragole fresche, Panna montata, salsa di Cioccolato fondente, una spolverata di Granella di Nocciola e Sigarette)

Gelato della Domenica

(Gelato alla Crema, Panna montata, Mandorle, Pinoli, Amarene Fabbri, salsa di Frutti di Bosco e Sigarette)

Gelati e Sorbetti *(per i gusti, chiedere al cameriere)*

Sorbetto cremoso al Limone o Caffè



Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio.

For information regarding the presence of ingredients or food products which could provoke allergies, please ask any of our restaurant or reception staff. For any information regarding ingredients, food products and allergens, please ask any of our restaurant or reception staff for the relevant documentation.

In questo locale si servono normalmente ed esclusivamente alimenti freschi. Solo in caso di irreperibilità di questi, alcuni dei nostri piatti possono essere prodotti con ingredienti congelati o surgelati.

Il pesce crudo somministrato in questo ristorante è stato trattato/abbattuto ai sensi del REG. CE 853/2004

Per maggiore informazione rivolgetevi al vostro Cameriere o alla Direzione del locale, grazie.