



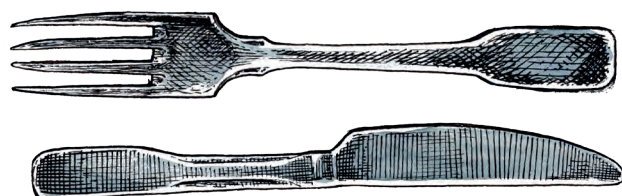
BENVENUTI



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

EVENTI DELLA CHESA DE VEIN

PRENOTA IL TUO TAVOLO



MERCOLEDÌ DEL PORCO

Porchetta croccante e calda con Friggione e Piadina

(Friggione: Cipolla bianca, Peperoni gialli e rossi stufati e ripassati al testo)

Bucatino all'Amatriciana della Chesa de Vein

(Guanciale morbido, Cipolla rossa di Tropea, Salsa di Pomodoro fresco, Pecorino romano e Pepe nero q.b.)

Salsiccia & Cardi in umido

(più Romagna di così!)



VENERDÌ DEL MARINAIO

Polpo affogato del Marinaio

(Tentacoli di Polpo, Pomodoro ramato a brandelli, Passata di Pomodoro, Olive, Capperi, Prezzemolo e Peperoncino fresco)

Seppia coi Piselli

(Seppia, Piselli fini, Salsa di Pomodoro e Olio EVO)

Baccalà in umido

(Cuore di Filetto di baccalà, Cipolline Borrettane, Patata di Montescudo, Salsa di Pomodoro e Olive nere al forno)



DOMENICA DELLA NONNA

Gnocco fritto della Chesa con Prosciutto Crudo

(Morbidi Bocconcini lievitati e fritti con una sbadllata di Crudo)

Lasagnette della Nonna

(Non ha bisogno di spiegazioni, anche perché la nonna non ve ne darà mai!)

Pollo al forno con Patate intero per 2 persone

(Pollo ruspante cotto al forno con Patate di Montescudo, anche la Regina Margherita mangiava il pollo con le dita)

IL MARE IN UN CASSETTO



ANTIPASTI

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

Insalata di Polpo con Patate schiacciate e Olive

Insalatina di mare e Verdurine croccanti dell'orto

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

Sardoncino scottadito (*servito con Insalata verde, Cipolotto lavato e Piadina*)

PRIMI PIATTI

Spaghettone alla Carbonara di Pesce (*Cozze, Calamari, Gamberi, Tonno Pinna Gialla e Bottarga di Muggina*)

Tagliolino allo scoglio

Spaghettone alle Poveracce (*Vongole dell'Adriatico*)

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

SECONDI

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

DALL'ORTO

Carciofi spadellati

Purè di Patate

Patate al forno

Patatine fritte

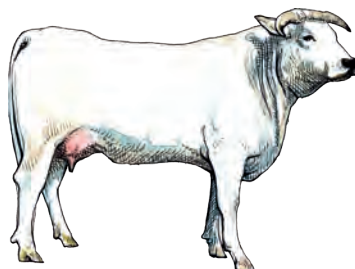
Erbette saltate

Verdure grigliate

Fiammiferi di Zucchine e Melanzane fritte

Insalata del Contadino

DAI PASCOLI AI CORTILI



ANTIPASTI

Insalata di Carciofi & Banconote di Parmigiano *(condita con la Citronette)*

Polpette al sugo e Crostini

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

Tortino di Melanzane alla Parmigiana

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

Squacquerone di Romagna D.O.P.

I nostri Carciofondi sott'olio *(provare per credere)*

PRIMI PIATTI

Cappelletti in Brodo di Cappone

Zuppa del giorno *(chiedere al cameriere)*

Gnocchi alla Salsiccia

Spaghettoni al Pomodoro fresco & Basilico

Tagliatelle al ragù di una volta

Tortellino alla doppia Panna

Strozzapreti alle Verdurine croccanti

SECONDI PIATTI

Costata con osso

Bistecca alla Fiorentina

Tomahawk di Vitellone

Filetto di Manzo

Tagliata al Sale grosso e profumo di Rosmarino

Scottadito di Agnello al Carbone

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

Galletto alla brace

Chiocciola di Salsiccia

Costoletta di Vitello alla Vecchia Milano con Patatine fritte *(Vecchia Milano = col manico)*

"Amburgher della Chesa"

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

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 Romagnola)

Salciccina

(Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Salciccina Romagnola)

Würstel

(Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Würstel)

“QUELLE SPECIALI”

PUOI SCEGLIERE IMPASTO TRADIZIONALE O INTEGRALE

Boscaiola

(Mozzarella di Bufala, Funghi Porcini, Pomodori rossi e gialli Confit e Olive Leccino)

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)

Rusticona

(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)

Cacio & Pepe

(Mozzarella Fior di Latte, Pecorino Romano, Pepe Nero e Olio EVO)

Friarielli & Salsiccia

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

Pizza Chèsa de Vein

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



*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!



DOLCI

Tiramisù

Zuppa inglese

Crèm Sbrusé

Pesca Melba

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

Tenerina al Cioccolato

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





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

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.