

Benvenuti all'Amarissimo.  
Abbiamo scelto di creare più versioni del menù per celebrare il decennale attraverso il recupero di alcune immagini storiche che rappresentano le tante anime di questo stabilimento balneare.

Vi ringraziamo per essere qui e siamo felici se condividete online la vostra esperienza con recensioni, foto o Stories.

Se qualcosa non sta andando per il verso giusto vi invitiamo a comunicarcelo subito, in modo da offrirvi la possibilità di rimediare in tempo reale.

Grazie per questi #DieciAnni.

**Amarissimo Lido di Savio è un'idea del Gruppo Premiata Ditta Albamarina. Fanno parte della famiglia Amarissimo Forlì, SaleDolce a Cervia, XTe Catering, Casa Mokador e Caffè a Faenza, Hotel Prestigio a Milano Marittima e Banco a Forlì.**

Su [www.gruppoalbamarina.it](http://www.gruppoalbamarina.it) puoi scoprire tutto quello che facciamo e iscriverti alla nostra newsletter. Ti disturberemo solo quando avremo qualcosa da dire, promesso.

Amarissimo Lido di Savio

V.le Romagna, 323/h  
48125 Lido di Savio (RA)  
cell. +39 331 3141737

[info@amarissimo.com](mailto:info@amarissimo.com)  
[www.amarissimo.com](http://www.amarissimo.com)  
[www.gruppoalbamarina.it](http://www.gruppoalbamarina.it)



Menù



## Per iniziare...

Cozze di Cervia in rosso con pomodoro biologico Prunotto e crostone di pane all'acqua	€ 11
Crostone ai cinque cereali con alici nostrane marinate	€ 11
Alici gratinate al profumo di limone	€ 11
Fischioni gratinati	€ 13
Seppie e piselli in riviera	€ 13
Tonno crema di fagioli e cipolla in agrodolce	€ 13
Pesce spada tonnato	€ 13

## Frittini

Crocchette di baccalà e finta maio al finocchio	€ 7
Pop-corn di polipo e salsa agrodolce	€ 7
Calamari croccanti lime e peperoncino	€ 9

## Il pesce crudo

Salmone marinato finocchi e pompelmo	€ 13
Sandwich di tonno e avocado	€ 15
Carpaccio di ricciola pomodoro origano e capperi	€ 15
5 Passi a riva I cinque crudi creativi del giorno	€ 25

## Il mare in scatoletta

Tonno del Cantabrico • gr. 120	€ 9
Baccalà portoghese in Evo • gr. 120	€ 9
Sgombro portoghese in Evo • gr. 120	€ 9
Acciughe del Cantabrico Codesa Oro • gr. 50	€ 11

## Dalla sfoglina al mare

Tagliolino al ragù di mare	€ 11
Chitarrino allo sgombro nostrano con verdure croccanti e pane profumato	€ 11
Tagliatella ruvida cacio pepe e cozze	€ 13
Passatello alle vongole con scorfano, verdure di stagione e pesto leggero	€ 13
Risotto di mare Amarissimo con riso biologico Acquerello (minimo 2 persone)	€ 15 a pax

## Il pesce cotto

Spiedino di pesce misticanza e pomodori	€ 17
Baccalà alla griglia su crema di pane ed erbe	€ 17
Gran fritto del mare e dell'orto	€ 19
Tonno scottato, pappa al pomodoro capperi ed olive	€ 19

## Le insalate

disponibili solo a pranzo

La Verde Insalata mista di stagione carote e pomodori + Filettini di tonno € 3 + Mozzarella fior di latte € 3 + Gamberi al vapore € 3	€ 7
L'Azzurra Tonno fresco spadellato, crostini di pane, pancetta croccante e salsa alla senape leggera	€ 13
L'Arancione Cous cous all'arancia, gamberi a vapore e salsa alla mela verde	€ 13
La Rosa Insalata mista di stagione con pollo croccante, fontina e prosciutto cotto a julienne	€ 13
La Nizzarda va a Cesenatico Acciughe, uova sode, patate, fagiolini, olive, pomodoro, filetto di sgombro	€ 13

## Fuori dal mare

Tagliatella ruvida al ragù	€ 11
Raviolo di burrata pomodoro fresco e basilico	€ 13

## Per i più piccoli

Tutte le nostre paste	€ 7
Cotoletta di pollo e patatine fritte	€ 9

## Dall'orto

Misticanza profumata con fiori di stagione	€ 5
Pomodori pomodori pomodori	€ 5
La patata frita	€ 5
La giardiniera Amarissimo	€ 5
Pinzimonio di stagione	€ 7
Verdure alla griglia	€ 7

## Da bere

Acqua Dolomia • 1,0 Lt	€ 2,50
Caffè	€ 2
Bibite in lattina • 0,33 Lt	€ 3
Coca-Cola alla spina • 0,50 Lt	€ 5
Coca-Cola alla spina • 1,0 Lt	€ 9
Bianco frizzante spina • 0,20 Lt	€ 3,50
Bianco frizzante spina • 0,50 Lt	€ 6
Bianco frizzante spina • 1,0 Lt	€ 11
Birra alla spina • 0,25 Lt	€ 3,50
Birra alla spina • 0,50 Lt	€ 6
Birra alla spina • 1,0 Lt	€ 11

## Birre artigianali

La Fuffi • P.d.a. • 0,5 Lt	€ 7
Bionda • La Viola • 0,75 Lt	€ 15
Bianca • La Viola • 0,75 Lt	€ 15
Rossa • La Viola • 0,75 Lt	€ 15

## Bollicine

Prosecco Brut • Tordera	€ 15
Brut • Villa Zappi	€ 17
Lambrusco Otello • Ceci	€ 17
Rosè • Villa Zappi	€ 19
Franciacorta Brut • Le 4 Terre	€ 31
Trento Doc • Balter	€ 33
Alta Langa • Ettore Germano	€ 35
Franciacorta Brut • Corte Fusia	€ 35
Franciacorta Extra Brut • Faccoli	€ 35
Franciacorta Satèn • Camossi	€ 35
Franciacorta Satèn • Corte Fusia	€ 43
Franciacorta Rosè • Corte Fusia	€ 43
Champagne Brut • Ruinart	€ 65
Champagne Brut Millesimato 2008 • Moët & Chandon	€ 75
Champagne Blanc De Blancs • Ruinart	€ 95
Champagne Rosè • Ruinart	€ 95
Champagne Vintage • Dom Perignon	€ 190

## Bianchi

Trebbiano Di Romagna • Tenuta Casali	€ 15
Albana Di Romagna • Tenuta Casali	€ 15
Grillo • Planeta	€ 17
Vermentino Di Gallura • Cantine Giogantinu	€ 17
Verdicchio Di Jesi • Le Vaglie • Santa Barbara	€ 19
Passerina • Santa Barbara	€ 19
Falanghina • Feudi Di San Gregorio	€ 19
Pecorino • Castello Di Semivicoli	€ 21
Chardonnay • Sirch	€ 21
Sauvignon • Cantina Andriano	€ 21
Lugana • Cà Dei Frati	€ 23
Gewurztraminer • Cantina Andriano	€ 23
Ribolla Gialla • Vinnae Jermann	€ 27
Arneis Blangè • Ceretto	€ 27
Blanc De Morgex • Ermes Pavese	€ 29
Pinot Bianco • Stroblhof	€ 29
Kerner • Abbazia Di Novacella	€ 29
Riesling Herzù • Ettore Germano	€ 33
Vintage Tunina • Jermann	€ 55
Vintage Tunina Magnum • Jermann	€ 110

## Rossi

Sangiovese Di Romagna • Tenuta Casali	€ 15
Nero D'Avola • Centopassi	€ 17
Pinot Nero • Hartman Donà	€ 31

## Rosè

Petali di rosa • Tenuta Casali	€ 15
Sensuade • Santa Barbara	€ 17

## Francesi

Aligotè 2014 • Luis Latour	€ 35
Chablis • La Chablisienne	€ 35
Bourgogne Blanc • Luis Latour	€ 37
Pouilly Fumé Cuvée Veillottes • Cave De Pouilly	€ 39
Gewurztraminer Vieilles Vignes • Zind Humbrech	€ 41
Sancerre Les Belles Dames • Domaine Gitton	€ 43
Bourgogne Blanc • Bruno Colin	€ 43

## Coperto € 2,00

### SURGELATI

In questo ristorante talvolta possono essere utilizzati prodotti surgelati all'origine, tuttavia è nostro scrupolo selezionare, anche in questo caso, sempre la qualità migliore.

### TONNO

Il tonno servito potrebbe essere Thunnus Maccoyii o Thunnus Alalunga.

### ALLERGENI

I piatti potrebbero contenere tracce di glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e molluschi; per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione, che verrà fornita a richiesta dal personale.