

# i-FAME

## local and healthy restaurant

i-FAME parla di Rimini, di quella Rimini dinamica e curiosa che guarda con entusiasmo al futuro ma che sa anche mantenere solidi legami con le proprie radici.

Come nella vera tradizione romagnola utilizziamo solo i prodotti del territorio rispettandone la stagionalità.

Un accento particolare viene dato al pesce dell' Adriatico, fresco e selezionato quotidianamente come migliore espressione dei sapori della nostra Riviera.

Dall' entroterra provengono le squisite carni romagnole e non mancano le proposte vegetariane. Il pane è prodotto in casa partendo dal lievito madre, la pasta è rigorosamente fatta a mano e i dolci vogliono restare un ricordo indelebile della vostra serata.

Ma non è solo nella ricerca accurata delle materie prime che si esprime lo spirito di i-FAME, infatti è grazie al talento del nostro super Chef Daniele Succi, riminese "DOCG", che i frutti della nostra terra e del nostro mare assumono sapori squisiti e originali.

La sua cucina fresca e leggera sa coniugare la genuinità dei prodotti alle moderne tecniche di preparazione creando piatti decisamente innovativi, ricchi di passione per la nostra storia e dell' energia del nostro sole.

Daniele e il suo staff vi augurano una piacevole esperienza in i-FAME.



## **i menù della cena**

### **...il tradizionale...**

**Baccalà mantecato con toulipe di pane toscano, olivelle, capperi  
e olio d'oliva dei colli "Riminesi"**

**Gnocchi di patate con calamaretti nostrani, pomodorini e prezzemolo**

**Mini Fritto con agrodolce e gomasio**

**Grigliata di pesce "In stile Riminese"  
con misticanza dell'orto**

**Crema Catalana con frutta secca e spuma all'Albana passita**

**Minimo 2 persone**

**euro 55**



## **a tutto pesce azzurro**

Variazione sul tema "il Sardoncino"

Tagliolini di grano arso con sgombro e finocchietto selvatico

Spezzatino di tonno in stile Mediterraneo  
con patate di Montescudo schiacciate e cren

..."Il cocco in 3D"...

Minimo 2 persone

euro 55



## a tutto crudo

Il pesce dell'Adriatico, tagliato a Sashimi,  
con i suoi abbinamenti

Molluschi e Crostacei e le loro salse...

Riso vialone nano, riso selvaggio, basmati e Thai rosso  
con ricci di mare e consommé di alga Nori

Shabu shabu di Ricciola  
servito su pietra calda del Marecchia e salicornia frita

“Rosso che passione”

Minimo 2 persone

euro 65



## creativo

Carpaccio di capesante con passion fruit, avocados e germogli misti

Cubi di tonno scottato con salsa allo zenzero,  
pomodori confit e polvere di liquirizia

Cappelli del cardinale integrali ripieni di baccalà e tartufo nero  
in brodo di funghi shiitake

Calamaro farcito su polentina bianca,  
maggiorana e profumo di Bergamotto

Sfumature dolci dello "Squaquerone"

Minimo 2 persone

euro 60



## il tipico

Maialino da latte in porchetta con cipollotto glassato, peperoni alla griglia  
e ostie al rosmarino

Cappelletti di magro in brodo di gallina

Bollito misto e verdure al vapore servito con le loro salse

Tortino caldo al cioccolato Valhrona 83%  
con zuppetta di agrumi e spuma al rum invecchiato

Minimo 2 persone

euro 50



## **l'atipico**

**Foie gras arrostito con pan brioche, valeriana, mele verdi  
e perle di aceto di mele**

**Pappardelle al farro con ragù di lepre, mirtilli e profumo di ginepro**

**Petto d'anatra scaloppato con cardi gratinati e salsa agli agrumi**

**"Marte"**

**(tartufo al cioccolato bianco e cuore ai frutti di bosco)**

**Minimo 2 persone**

**euro 55**



## vegetariano

Insalatina di cavolo cappuccio con crostini di pane,  
cumino e kefir di latte di capra

Mezze tagliatelle di grano saraceno con verza,  
patate e fonduta di toma

Seitan integrale fatto da noi alla veneziana  
con paté di lenticchie rosse e curry

Selezione di sorbetti e gelati

Minimo 2 persone

euro 45



## menù alla carta

### antipasti

Baccalà mantecato con toulipe di pane toscano, olivelle, capperi  
e olio d'oliva dei colli "Riminesi"

euro 14

Variazione sul tema "il Sardoncino"

euro 16

Il pesce dell'Adriatico tagliato a Sashimi,  
con i suoi abbinamenti

euro 25

Molluschi e crostacei e le loro salse

euro 24

" il Tonno nel Barattolo "

Servito con: pane tostato, cipollotto fresco, fagiolini, maionese all'olio extravergine d'oliva e insalatina

euro 19

Carpaccio di capesante con passion fruit, avocados e germogli misti

euro 16

Cubi di tonno scottato con salsa allo zenzero,  
pomodorini confit e polvere di liquirizia

euro 18

Maialino da latte in porchetta con cipollotto glassato,  
peperoni alla griglia e ostie al rosmarino

euro 14

Foie gras arrostito con pan brioche, valeriana, mele verdi  
e perle di aceto di mele

euro 18

Insalatina di cavolo cappuccio con crostini, cumino e kefir di latte di capra

euro 13



## primi piatti

Gnocchi di patate con calamaretti nostrani, pomodorini e prezzemolo

euro 15

Tagliolini di grano arso con sgombro e finocchietto selvatico

euro 14

Riso vialone nano, riso selvaggio, basmati e Thai rosso

con ricci di mare e consommé di alga Nori

euro 17

Cappelli del cardinale integrali ripieni di baccalà e tartufo nero

in brodo di funghi shiitake

euro 17

Tagliatella di grano integrale al ragù "antico"

euro 15

Cappelletti di magro in brodo di gallina

euro 14

Pappardelle al farro con ragù di lepre, mirtilli e profumo di ginepro

euro 16

Mezze tagliatelle di grano saraceno con verza, patate e fonduta di toma

euro 14



## secondi piatti

Grigliata di pesce "In stile Riminese" con misticanza dell'orto...

euro 25

Fritto misto di paranza

euro 22

Shabu shabu di Ricciola servito su pietra calda del Marecchia

e salicornia fritta

euro 19

Steamer di pescato: pesci, crostacei, molluschi e verdure

accompagnato dalle sue salse

(minimo 2 persone)

euro 40

Spezzatino di tonno in stile Mediterraneo con patate di Montescudo schiacciate e cren

euro 19

Calamaro farcito su polentina bianca, maggiorana e profumo di Bergamotto

euro 19

Tagliata di "Scottona Romagnola" con spinaci croccanti, aglio candito e sale di Cervia alle erbe aromatiche

euro 20

Bollito misto e verdure al vapore servito con le loro salse

euro 23

Petto d'anatra scaloppato con cardi gratinati e salsa agli agrumi

euro 19

Seitan integrale, fatto da noi, alla veneziana

con patè di lenticchie rosse e curry

euro 15



## dolci

Tortino caldo al cioccolato Valhrona 83%  
con zuppetta di agrumi e spuma al rum

euro 9

...”Il cocco in 3D”...

euro 10

Crema Catalana con frutta secca e spuma all’Albana passita

euro 8

“Marte“

(tartufo al cioccolato bianco e cuore ai frutti di bosco)

euro 9

“Rosso che passione”

euro 10

Sfumature dolci dello “Squaquerone”

euro 8

Selezione di sorbetti e gelati fatti da noi

euro 8

