



DJ SET E SARDONCINO

LE PASTE FATTE IN CASA  
IL PESCE DELL'ADRIATICO  
E I VINI DELLE SUE TERRE

L'UNICO CHIOSCO DELLA PIADA  
(VERA E NON PRECOTTA)  
IN MEZZO AL MARE

## DAL TRAMONTO ALL'ALBA

L'UNICO POSTO DOVE LI VEDI  
E LI VIVI TUTTI E DUE



Latitudine 44.08177 Nord  
Longitudine 12.57666 Est





## LE PIADE

- **PIADA ROCK** 9,5  
Tonnetto dell'Adriatico, prosciutto crudo, pecorino dolce, pomodoro, lattuga e maionese
- **Piada, salsiccia, pomodori gratinati e squacquerone** 9,5
- **Piada e crudo** 7
- **Piada, crudo e squacquerone** 8
- **Piada, crudo, squacquerone e rucola** 8,5

## DAL MARE



- **SARDONCINI MARINATI** 9
- **POLPO ALLA PIASTRA** con crema di patate, limone e paprika 20
- **CAPELANTE GRATINATE** con pomodoro fresco e zucchine 18
- **PANZANELLA ROCK** con pane, pomodorini gialli, verdi e rossi, basilico, mazzancolle, filetti di alici marinate e rucola 16
- **INVOLTINO DI CREPELLE E MERLUZZO** 15  
con crema ai due peperoni e olive taggiasche
- **INSALATA DI MARE** con julienne di verdure croccanti 16
- **MAZZANCOLLE ALLA CATALANA** 18  
con pomodori cuore di bue, cipolla, basilico, crumble di frutta secca e corallo di gambero speziato
- **MEZZE MANICHE CON SUGO DI CROSTACEI** 17
- **TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO** 17
- **STROZZAPRETI AL RAGÙ TRADIZIONALE DI PESCE** 15
- **FRITTO MISTO** di calamari e gamberi con verdure 18
- **SPIEDINI MISTI** di gamberi e calamari 16
- **FILETTO DI MERLUZZO** pastellato croccante con patate 16

## DALLA TERRA



- **ROAST BEEF DI MANZO** 14  
con rucola, sedano, parmigiano a scaglie e citronette al limone
- **TAGLIATELLE AL RAGÙ** 13
- **COTOLETTA** alla milanese con patate 15

## DOLCI



- **ZUPPA INGLESE** 6
- **TIRAMISÙ ESTIVO** alle fragole e frutti rossi 6
- **BONET** cioccolato e amaretti 6

Servizio +1,50



## COCKTAIL CLASSICI

### SPRITZ APEROL/CAMPARI

Aperol o Campari, Spumante, Soda

### SPRITZ HUGO

Spumante, Sambuco, Soda, Menta

### AMERICANO

Vermut, Bitter Campari, Soda

### DAIQUIRI

Lime, Rock's Blended Rum, Zucchero

### MARGARITA

Lime, Triple sec, Tequila

### MOSCOW MULE

Lime, Vodka, Ginger Beer

### BOULEVARDIER

Bourbon whisky, Gin Beefeater, Vermut Rosso

### CAIPIRINHA

Lime, Zucchero, Cachaca

### ESPRESSO MARTINI

Caffe, Vodka, Liquore al caffe, Zucchero

### MOJITO ORIGINAL

Lime, Menta, Rock's Blended Rum, Soda, Zucchero

### NEGRONI

Vermut Rosso, Bitter Campari, Gin Beefeater

### MARTINI CLASSICO

Vermut Rosso, Gin Beefeater

### ANALCOLICO SECCO

Sciroppo Lampone, Pompelmo

### ANALCOLICO SEMI SECCO PAVONE

Maracuaia, Ginger Beer, Lime, Rose

### ANALCOLICO DOLCE

Succo d'ananas, Frutti rossi e Fragola

7

7

8

8

8

8

8

8

9

9

9

9

8

8

8





## GIN TONIC

Gin Beefeater  
 Gin Macaronesian  
 Gin Malfy Rosa  
 Gin Martin Millers  
 Gin Roby Marton  
 Gin Mare

8  
 10  
 10  
 10  
 10  
 12



## BEVANDE

Amari Nazionali  
 Grappe  
 Calice vino  
 Acqua 0,75L  
 Bibite bottiglia 0,33L  
 Bibite Spina 0,4 L  
 Succhi di frutta  
 Tonica  
 Birra Forst 0,5L

5  
 5  
 sq  
 3  
 5  
 4  
 4  
 4  
 6



## VINI BIANCHI FERMI

**DELLE SELVE** Rebola “Unica” 22  
**D’ALESIO** Montonico d’Abruzzo Superiore 21  
**SAN VALENTINO** - Rebola “ViVi” 39  
**MUZIC** - Malvasia 24  
**ZAHAR** - Vitovska 34  
**LEONE CONTI** - Uva ruggine “Anghingò” 24  
**VALENTINI** - Trebbiano d’Abruzzo 130

## VINI ROSSI FERMI

**TERRE DI FIUME** - Sangiovese “Eutyches” 21  
**NOELIA RICCI** - Sangiovese Superiore 24

## BOLLICINE

**PERLAGE** - Prosecco Valdobbiadene DOCG 20  
**CANTINA DELLA VOLTA** - Lambrusco Brut 36  
**ANDREA ARICI** - Franciacorta Dosaggio Zero 45  
**CASTELLO DI BONOMI** - Franciacorta Dosaggio Zero 55

## CHAMPAGNE

**BILLECART SALMON** - Brut Reserve 80  
**PIERRE GIMONNET** - Extra Brut 75  
**KRUG** - Grande Cuvée 390  
**DOM PERIGNON** - Vintage 2012 390



# MENÙ

Largo Ruggero Boscovich 1 - Rimini | + 39 0541 1497100

 Rockisland Rimini |  @rockisland.rimini



Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004 allegato III sezione VIII capitolo III lettera D punto 3.

Le pietanze sono preparate in base alla disponibilità ittica del giorno. Si utilizzano prodotti congelati o surgelati segnalati con -.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù.

Per la consultazione dell'elenco dei piatti con la presenza di ingredienti con allergeni, il consumatore può rivolgersi al responsabile di sala. Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergizzanti.

All'interno dei nostri piatti possono essere presenti i seguenti allergeni: pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

