



BENVENUTI





PURA E LEGGERA.
TI PORTERÀ SOPRA LE NUVOLE!
SO PURE AND LIGHT.
IT WILL TAKE YOU ABOVE THE CLOUDS!

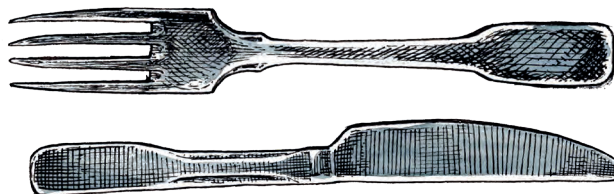


WWW.SIBILLAWATERS.COM

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



ENJOY SIBI



SIBI



ORGANIC 100%



SOCIETÀ ITALIANA BIBITE
PRODOTTA IN ACQUA OLIGOMINERALE
SIBI ORGANIC
MADE WITH SPRING WATER

WWW.SIBILLAWATERS.COM

NON C'E' MODO MIGLIORE PER INIZIARE
 LA CENA CON I COCKTAIL & MOCKTAIL

SIBILLA

♦ I COCKTAIL ♦

SPRITZ € 9

POME-GRANATE



Melograno Bio SIBI, Vodka, succo di limone, sciroppo di zucchero

CLASSIC 1



Tonic Water Bio SIBI, London Dry Gin, Vaporizzare foglie di arancio

UNFORGETTABLE



Cola Bio SIBI, Bourbon Whiskey, succo di lime, sciroppo di zucchero

ITALY FOREVER



Tonic Water Indian Bio SIBI, London Dry Gin

NEW ERA



Tonic Water Elderflower Bio SIBI, Vodka, sciroppo di fragola di bosco, succo di limone

N4



Ginger Beer Bio SIBI, Vodka, succo di lime, sciroppo di zucchero

♦ I MOCKTAIL ♦

SPRITZ O

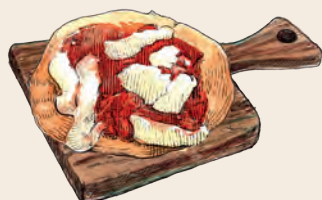


Ginger Bio SIBI, Bitter Vaporizzato con essenza di mandarino

VINTAGE



Gazzosa Italiana Bio SIBI, sciroppo di mora, succo di limone, Vaporizzato con essenza di lavanda



Tutti i nostri cocktail vengono accompagnati da un Crostino pizza

Per eventuali extra Crostino pizza

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*)

Piadina dell'Ammiraglio *Piadina Romagnola con Insalatina, Rucola, e Sardoncini scottadito*

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*) 4 Spiedini

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

Calamari gratinati con Pomodorini & Olive

Brodetto di Pesce della Chèsa de Vein (*chiedere al cameriere*)

DALL'ORTO

Carciofi spadellati

Insalata del Contadino

Verdure grigliate

Erbette saltate

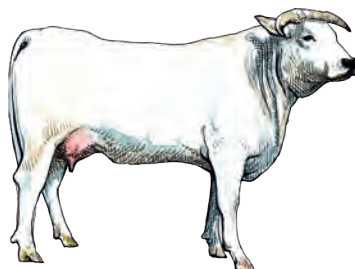
Purè di Patate

Patate al forno

Patatine fritte

Fiammiferi di Zucchine e Melanzane fritte

DAI PASCOLI AI CORTILI



ANTIPASTI

Insalatina di Carciofi & banconote di Parmigiano

Tagliere del Beato Porco (*degustazione di Salumi con Pecorino Romagnolo*)

Polpette di Vitello scelto al sugo e Crostini

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

Tortino di Melanzane alla Parmigiana

Squacquerone di Romagna

Pecorino Scoparolo di Romagna *con miele*

PRIMI PIATTI

Vellutata di Carciofi

Gnocchi alla Salsiccia

Spaghettoni al Pomodoro fresco & Basilico

Tagliatelle al ragù di una volta

Strozzapreti alle Verdurine croccanti

Cappelletti in brodo di Cappone

SECONDI PIATTI

Costata con osso

Bistecca alla Fiorentina

Filetto di Manzo

Tagliata al Sale grosso e profumo di Rosmarino

Scottadito di Agnello al Carbone

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

Galletto alla brace

Chiocciola di Salciccia

Chicks & Chips *Cotolettine di pollo e Patatine fritte*

Costolettona di Vitello French Rank alla Vecchia Milano con Patatine fritte

(500gr di puro Vitello Italiano. 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 NOSTRE PIZZE



“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

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 Zucchina 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)

Friarielli & Salsiccia

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

Pizza Chèsa de Vein

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

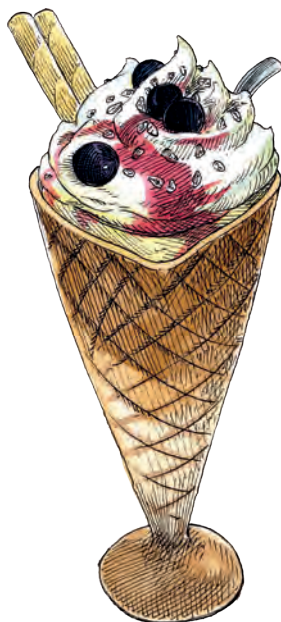


Nelle nostre pizze utilizziamo pomodoro e altri ingredienti dell’azienda **Sapori di Corbara**

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

Mattonella di Crème Caramel

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 *servita con Panna Montata*

Torta di Mele *servita con Gelato alla Crema*

Torta di Pere e Cioccolato *servita con Panna Montata*

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

VINI DELLA CHESA

Il mio rosso (Rosso Rubicone)

Il mio bianco (Bianco Rubicone)

Il Frizzantino (100% Chardonnay)

BAR

SIBILLA

ACQUA MINERALE OLIGOMINRALE

Acqua minerale oligominerale (Naturale e Frizzante) cl. 75



SIBÌ
ORGANIC

TREEOLOGY
& ITALIAN SODA

ORGANIC
100%



BIBITE BIO (IN ACQUA OLIGOMINERALE SIBILLA) CL. 35,5

Gusti Arancia Siciliane, Arancia Rossa, Limonata, Mandarino, Pompelmo, Melograno Cola, Gassosa, Chinotto, Ginger, Cedrata, Acqua Tonica

SIBÌ
ORGANIC

SODA ZERO

0
ZUCCHERI
AGGIUNTI
SUGAR ADDED



BIBITE BIO ZERO

(IN ACQUA OLIGOMINERALE SIBILLA) CL. 35,5

Gusti Cola Zero, Gassosa Italiana, Mitica con succo di Arancia

SIBÌ
BREWED ICED TEA

BREWED ICED TEAS

TÈ FREDDI BIO

(INFUSI IN ACQUA OLIGOMINERALE SIBILLA) cl. 35,5

Darjeeling Black
Tè Nero con Agave

Chun Mee Green
Tè Verde con Agave

White Downy
Tè Bianco con Agave

Rooibos Red Bush
Tè Rosso con Agave

Darjeeling Limone

Chun Mee Miele

White Downy Fiori
di Loto e Guava

Rooibos Melograno
e Mirtillo rosso

Darjeeling Pesca



BIRRA ALLA SPINA

Pedavena Chiara (Premium Lager 5% Vol.)

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

BIRRE IN BOTTIGLIA

Forst 1857 cl. 33
(Premium Lager 4,8% Vol.)

Forst 0,0% cl. 33
(Analcolica 0,0% Vol.)

Menabrea cl. 33
(Premium Lager 4,8% Vol.)

Ichnusa Non Filtrata cl. 50
(Lager non filtrata 5% Vol.)

Weihenstephaner
Hefe Weissbier cl. 50
(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

AMARI, LIQUORI, DISTILLATI

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.