

LIBECCIO
Lounge Bar & Restaurant

LIBECCIO
Lounge Bar & Restaurant



GRUPPO ATLANTIC RICCIONE
OSPITALITÀ | EVENTI | RISTORAZIONE | BENESSERE

ATLANTIC
Therapy Hotel

ATLANTIC SPA
Sea Water Wellness

NAUTICO
Flag Hotel

GREEN
Seaside Restaurant

WHITE & BLU
Everyday Restaurant

CATERING & BANQUETING
Events and food experiences

**MONASTERO
SANT'ALBERICO**
RELAYS

ATLANTIC
Style

BUFFET

Scelta di verdure grigliate ed al forno
Choice of grilled and baked vegetables

Crudità d'insalate
Salad crudites

ANTIPASTI Hors-d'oeuvre

Tataki di Tonno, yogurt greco al lime e verdure in osmosi all'anice stellato Tuna Tataki with lime Greek yogurt and star anise infused vegetables	€18,00
Gambero croccante in tempura con crema di avocado Crispy fried prawns served with a smooth avocado cream	€18,00
Bruschetta di pane alle banane con salmone marinato al sale di Cervia e crème fraîche all'erba cipollina Banana bread Bruschetta topped with Cervia salt-cured salmon and chive crème fraîche	€18,00
Insalata del pescatore con insalatine e verdure croccanti Seafood salad with mixed baby greens and crunchy seasonal vegetables	€18,00
Sautè di cozze alla Tarantina con sugo di pomodoro e prezzemolo Sauté of mussels in a savory tomato and parsley sauce	€16,00
Polpo e patate rosolate in padella con olive e pesto di basilico Pan-Seared Octopus and potatoes with olives and fresh basil pesto	€16,00
Roastbeef di vitellone agli aromi con salsa tonnata ai capperi e crumble di mandorle e Parmigiano Roast Beef with caper-infused tuna sauce, almond crumble and Parmesan	€13,00
Parmigiana di melanzane gratinata con mozzarella fior di latte e basilico fresco Eggplant Parmigiana Gratinated with mozzarella and fresh basil	€12,00
Blinis di carote e semi di finocchi, insalatine e mayonese vegan con gomasio alla curcuma Carrot & Fennel seed blinis with mixed greens, vegan mayonnaise and turmeric gomasio	€12,00



Sott'oli, sott'aceti, formaggi con mostarde
Preserved oils, pickles, cheeses with mustards

Piadine lisce e farcite
Simple and filled piadina

PRIMI PIATTI First courses

Strozzapreti alle canocchie e pendolini Strozzapreti pasta with mantis shrimp and cherry tomatoes	€15,00
Risotto Carnaroli alla marinara "come una volta" Carnaroli risotto marinara 'like in the old days	€18,00
Passatello al limone al bianco mare Lemon-scented Passatelli in a white seafood sauce	€17,00
Spaghetti di Semola Molisana alle vongole "poveracce" Spaghetti with 'poor man's' clams	€17,00
Bigoli freschi con pomodoro "San Marzano" e ricotta stagionata Bigoli Pasta with "San Marzano" tomatoes and aged ricotta cheese	€14,00
Raviolo cacio e pepe con salsa di gambero fra-diavolo Ravioli pecorino cheese & black pepper with spicy "fra-diavolo" prawn sauce	€18,00
Mezza manica fresca alla carbonara con guanciale al pepe Fresh pasta Carbonara with pepper-crusting guanciale	€14,00
Tagliatella al Ragù di carne dell'Appennino centrale Tagliatelle Ragù	€15,00
Cappelletti in brodo di cappone Cappelletti in capon broth	€17,00
Zuppa vegetariana del giorno consigliata dai nostri chef Vegetable soup	€13,00



€ 20,00

SECONDI PIATTI Main course

Spigola rosolata in padella con verdure primaverili Baked Mediterranean-style sea bass slice with fennel	€18,00
Fritto di pesce di lampara con gamberi, calamari e verdure pastellate Fried fish with prawns, squid and battered vegetables	€19,00
Sogliole nostrane alla griglia Grilled sole	€20,00
Spiedini di calamari e gamberi alla brace con patate al forno Squid and prawn skewers with baked potatoes	€18,00
Tenere sfere di "Mora Romagnola" al pomodoro e parmigiano Tender "Mora Romagnola" Pork meatballs in tomato sauce with aged Parmesan cheese	€17,00
Asado di vitello alle spezie con salsa chimichurri Spiced Roasted Veal Asado with chimichurri sauce	€18,00
Entrecôte di manzo al sale Maldon con salsa bernese Entrecôte of beef with Maldon salt and béarnaise sauce	€20,00
Paillard di vitello agli aromi con misticanza aromatica Veal paillard with herbs misticanza	€18,00
Cotoletta di pollo nostrano con patatine fritte e maionese cotta fatta in casa Chicken cutlet with chips and homemade mayonnaise	€17,00
Falafel di Ceci con insalatina e salsa di rapa rossa Chickpea Falafel with side salad and beetroot sauce	€18,00



DOLCI Desserts

Delizia al limone Lemon delight	€9,00
Millefoglie con crema e lampone Mille-feuille cake with pastry cream and raspberries	€9,00
Cremoso al Mascarpone Creamy Mascarpone	€9,00
Cantucci con vino di visciole Cantucci with Visciole wine	€8,00
Semifreddo al Torroncino Nougat Semifreddo	€9,00
Il nostro gelato artigianale Our homemade ice cream	€9,00
Cheesecake ai frutti della passione Passion Fruit cheesecake	€9,00
Frutta fresca di stagione Fresh seasonal fruit	€8,00

Ogni giorno lo Chef propone diverse specialità fuori carta, sia a pranzo che a cena.
Chiedi al nostro staff per scoprire le novità del giorno.

Alcuni prodotti possono essere surgelati e/o congelati, altri potrebbero essere presenti o meno in base alla disponibilità del pescato giornaliero