

ALMA

P R I V È

C'è il profumo del mare, della terra, e c'è il desiderio di accompagnarvi in un viaggio attraverso il gusto, fatto di materie prime di altissima qualità, di ricerca e scelta di prodotti speciali che seguono il ritmo delle stagioni.

Tutto questo è Alma Privé, un luogo nato con l'obiettivo di raccontare ciò che siamo, perché l'identità passa anche attraverso i tratti della tradizione gastronomica, e ciò che vogliamo essere, ben radicati al nostro territorio ma con lo sguardo aperto al mondo.

Così le farine che uso per i lievitati arrivano dal Molino Pransani, uno dei mulini storici di Romagna, un luogo antico e affascinante a pochi chilometri da qui, che macina a pietra grani locali dal 1910; mentre l'olio, esclusivamente extravergine, nasce dalle colline riminesi, da olive raccolte e macinate a freddo dall'azienda agricola Fratelli Frontali.

Ingredienti essenziali che mi affiancano nel comporre piatti unici che mescolano storia, sapienza e creatività, per regalarvi sapori, emozioni e esperienze che non dimenticherete.



ALMA

P R I V È

Ricerchiamo e prepariamo tutte le materie prime giorno per giorno, seguendo il flusso delle stagioni e secondo la disponibilità del mercato.

antipasti

	I CRUDI	
Tartare di ricciola 3 ore	18	
rape, lamponi e levistico		
Carpaccio di capasanta	20	
stracciatella, cetriolo e mela verde		
	I COTTI	
Merluzzo in tempura	20	
salsa agrodolce latte di noci pecan ananas e lime		
Sgombro	18	
caponata agrodolce ,capperi e nocellara		

primi piatti

	PRIMI DI PESCE	
Spaghettoni (pastificio gentile)	22	
allo scoglio dell' "alma"		
Pasta mista mantecata alle cicerchie di Rimini	22	
cipolla bruciata e crudo di gambero di Sicilia		
Mezzaluna al vapore	22	
spada,melanzana e menta con coulis di datterino e pinoli tostati		
Risotto del Delta del Po	25	
crema di verza affumicata, limone salato, riccio del Mediterraneo, crudo e fondo di scampo		
	PRIMI DI CARNE	
Bottoni di di stracotto di manzo	22	
crudo di canocchia e spugnole		

secondi piatti

	SECONDI DI PESCE	
Ombrina glassata	20	
cremoso di patate, pop corn di cotenna e brunoise di coste		
Polpo	22	
barbabietola ,tartufo ed erbe di campo		
Fritturina	29	
calamaretti a spillo, paranza, verdure e cipolla rossa in agrodolce		
Pescato del giorno (800 gr / minimo 2 persone)	8/hg	
alla griglia o alla meringa salata (sale di cervia), con maionese al germoglio		



ALMA

P R I V È

We research and prepare all the raw materials day by day, following the flow of the seasons and according to the availability of the market.

starters		
	RAW FISH	
3-hour tartare of dolphinfish		18
beets, raspberries, and lovage		
Carpaccio of scallop		20
stracciatella cheese, cucumber and green apple		
	FISH DISHES	
Cod in tempura		20
sweet and sour sauce, pecan milk, pineapple, and lime		
Mackerel		18
sweet and sour caponata, capers and nocellara oil		
first course		
	FISH DISHES	
Spaghetti (from "Gentile" pastry shop)		22
with seafood		
Assorted creamy pasta with Rimini chickpeas		22
burnt onion, and raw Sicilian prawns		
Steamed half-moons		22
swordfish, aubergines and mint, served with a datterino tomato coulis and toasted pine nuts		
Po Delta rice		25
smoked cabbage cream, candied lemon, raw Mediterranean sea urchin, and langoustine juice		
	NOT ONLY FISH	
Round ravioli filled with braised beef		22
raw mantis shrimp, and morels		
second course		
	FISH DISHES	
Glazed umbrine		20
mashed potatoes, crispy skin popcorn and rind and bronzoise of ribs		
Octopus		22
beetroot, truffle and "field herbs"		
Fried small squids		29
rockfish, and vegetables with red onions		
Fish of the day (minimum 2 people)		8/hg
Salted meringue (Cervia salt) or grilled, sprout mayonnaise		



ALMA

P R I V È

We research and prepare all the raw materials day by day, following the flow of the seasons and according to the availability of the market.

vorspeisen		
	ROHE FISCHGERICHTE	
3-Stündiger Tatar aus Eule		18
Raps, Himbeeren und Liebstockell		
Jakobsmuscheln		20
Stracciatella , Gurke und Grüner Apfel		
	FISCHGERICHTE	
Kabeljau in Tempura		20
mit Süss-Sauer Nussmilch, Ananas und Limette		
Makrele		18
Süß-Saure Caponata (Auberginen), Kapern und Oliven		
ester gang		
	FISCH	
Spaghetti (Gentile Teigwarenfabrik)		22
mit Alma-Fischsauce		
Gemischte Pasta mit Rimini-Platterbse		22
Zwiebel Verbrannt und Roh Von Garnele aus Sizilien		
Dampfhalbmond Schwert		22
Aubergine und Minze Mit Dattelcoulis und gerösteten Pinienkernen		
Reis aus dem Po-Fluss		25
mit geräucherter Kohlcreme, kandierter Zitrone, rohem Meerseeigel und Langustensaft		
	NICHT NUR FISCH	
Runde Ravioli aus geschmortem Rind		22
rohe Mandelgarnelen und Morcheln		
zweiter gang		
	FISCH	
Glasierter Schattenfisch		20
Kartoffel-Cremesuppe, Schalen-Popcorn und Brunoise		
Oktopus		22
Rüben, Trüffel und Wildkräuter		
Kleine Tintenfische		29
Steinfisch und Gemüse mit roten Zwiebeln frittieren		
Fisch des Tages (Mindestens 2 Personen)		8/hg
Gesalzenes Baiser (Cervia-Salz) oder Gegrillt mit Mayonnaise		



ALMA

P R I V É

We research and prepare all the raw materials day by day, following the flow of the seasons and according to the availability of the market.

entrées		
	LES CRUS	
Tartare de sérieole 3 heures		18
betteraves, framboises et livèche		
Noix de Saint-Jacques		20
stracciatella, concombre et pomme verte		
Maquereau	LES CUIITS	18
caponata (aubergine) aigre-douce, câpres et olives		
Cabillaud en tempuras		20
avec sauce aigre-douce, lait de noix de pécan, ananas et citron vert		
les premiers plats		
	POISSON	
Spaghettoni (Fabrique de pâtes Gentile)		22
aux fruits de mer "Alma"		
Demi-lunes vapeur		22
espadon, aubergine et menthe, avec coulis de tomate datterino et pignons grillés		
Pâtes assorties crémees aux cicerchie de Rimini		22
oignon brûlé et gambas crues de Sicile		
Riz du fleuve Pô		25
avec crème de chou fumé, citron confit, oursin méditerranéen cru et jus de langoustine		
Raviolis ronds de bœuf braisé		22
crevettes mantes crue et morilles		
deuxièmes plats		
	POISSON	
Ombrine laquée		20
Purée de pommes de terre, pop-corn de couenne et brunoise de blettes		
Poulpe		22
betterave, truffe et herbes sauvages		
Friture de petits calmars		29
poissons de roche et légumes avec oignons rouges		
Poisson du jour (minimum 2 personnes)		8/hg
au sel de Cervia ou grillé avec mayonnaise aux pousses		



ALMA

P R I V È

Ricerchiamo e prepariamo tutte le materie prime giorno per giorno, seguendo il flusso delle stagioni e secondo la disponibilità del mercato.

Degustazione

IL SUD A TAVOLA

Sgombro

caponata agrodolce ,capperi e nocellara

Mezzaluna Al Vapore

spada,melanzana e menta con coulis di datterino e pinoli

Polpo

barbabietola ,tartufo ed erbe di campo

Il Baba' Agrumato

il rum lo scegli tu

65 a persona

minimo 2 persone

Degustazione

ALMA SPECIAL

Tartare Di Ricciola 3 Ore

rape, lamponi e levistico

Merluzzo in tempura

con salsa agrodolce latte di noci pecan ananas e lime

Spaghettoni (Pastificio Gentile)

allo scoglio dell' "alma"

Fritturina Di Calamaretti A Spillo

paranza, verdure e agrodolce di cipolla rossa

Parfait di mandorle tostate,

mousse di fichi secchi, sorbetto al fico e mou

85 a persona

minimo 2 persone



ALMA

P R I V È

We research and prepare all the raw materials day by day, following the flow of the seasons and according to the availability of the market.

Tasting

THE SOUTH ON THE TABLE

Mackerel

sweet and sour eggplant caponata, capers, and Nocellara olives

Steamed half-moons

sswordfish, eggplant, and mint, served with a datterino tomato coulis and pine nuts

Octopus

beetroot, truffle and wild herbs

Citrus baba'

choose your rum

65 per person

minimum 2 people

Tasting

ALMA SPECIAL

3hour marinated dolphinfish tartare

beetroot, raspberries and lovage

Cod in tempura

sweet and sour sauce, pecan milk, pineapple, and lime

Spaghetti (from "Gentile" pastry shop)

with "Alma" seafood

Fried small squids

rockfish, and vegetables with sweet and sour red onions

Grilled almond parfait

with dried fig mousse, fig sorbet, and caramel

85 per person

minimum 2 people



ALMA

P R I V È

We research and prepare all the raw materials day by day, following the flow of the seasons and according to the availability of the market.

Tasting

DER SÜDEN AUF DEN TISCH

Makrele

süß-saurer Aubergine caponata, Kapern und Nocellara-Oliven

Gedämpfte Halbmonde

Schwertfisch, Aubergine und Minze, serviert mit einem Datterino-Tomaten-Coulis und Piniekernen

Oktopus

Rote Bete, Trüffel und Wildkräutern

Citrus baba

Wählen Sie Ihren Rum

.....
65 pro person

mindestens 2 Personen

Tasting

ALMA SPECIAL

3 Stunden mariniertes Delfinfisch-Tartare

Rüben, Himbeeren und Liebstöckel

Kabeljau in Tempura

Einer süß-sauren Sauce, Pekannussmilch, Ananas und Limette

Spaghettoni (Gentile's Nudelfabrik)

"Alma" Meeresfrüchten

Gebratene kleine Tintenfische

Steinfisch und Gemüse mit süß-sauren roten Zwiebeln

Gegrilltes Mandel-Parfait

getrocknetem Feigenmousse, Feigen-Sorbet und Karamell

.....
85 pro person

mindestens 2 Personen



ALMA

P R I V È

We research and prepare all the raw materials day by day, following the flow of the seasons and according to the availability of the market.

Tasting

LE SUD À TABLE

Maquereau

caponata(aubergine) aigre-douce, câpres et olives Nocellara

Demi-lunes vapeur

espadon, aubergine et menthe, coulis de tomate datterino et pignons

Poulpe

betterave, truffe et herbes sauvages

Baba' aux agrumes

vous choisissez le rhum

65 par personne

minimum 2 personnes

Tasting

ALMA SPECIAL

Tartare de sériole 3 heures

betteraves, framboises et livèche

Cabillaud en tempura

sauce aigre-douce, lait de noix de pécan, ananas et citron vert

Spaghettoni (Fabrique de pâtes Gentile)

fruits de mer "Alma"

Friture de petits calmars

poissons de roche et légumes avec oignons rouges aigre-doux

Parfait d'amandes grillées

mousse de figues sèches, sorbet à la figue et caramel

85 par personne

minimum 2 personnes

ALMA
P R I V È

• Dessert del Pasticcere. •

Parfait di mandorla tostata

mousse di fichi secchi, sorbetto al fico e mou

- 9 -

Cassata al forno

ricotta gelato alla cannella e marmellata di mandarino

- 9 -

Intenso al cioccolato

fava ,cacao e sorbetto al lampone e peperoncino

- 9 -

Babà agrumato

scegli il tuo rhum preferito

- 10 -

ALMA
P R I V È

. Desserts .

Grilled almond parfait

dried fig mousse, fig sorbet, and caramel

- 9 -

Baked cassata

ricotta, cinnamon ice cream, and mandarin marmalade- 9 -

Chocolate bean

cocoa and raspberry-chilli sorbet

- 9 -

Citrus baba'

wählen Sie Ihren Rum

- 10 -

ALMA
P R I V È

. Desserts .

Parfait d'amandes grillées

mousse de figes sèches, sorbet à la figue et caramel

- 9 -

Cassata au four

Ricotta, glace à la cannelle et marmelade de mandarine

- 9 -

Intensément chocolaté

fève de cacao et sorbet framboise-piment

- 9 -

Le baba aux agrumes

vous choisissez le rhum

- 10 -

ALMA

P R I V È

. Desserts .

Gegrilltes Mandel-Parfait

getrocknetem Feigenmousse, Feigen-Sorbet und Karamell

- 9 -

Gebackene Cassata'

Ricotta, Zimt-Eis und Mandarinenmarmelade

- 9 -

Intensiv schokoladiges Dessert

Kakao und Himbeer-Chili-Sorbet

- 9 -

Das Zitrus-Baba'

wählen Sie Ihren Rum

- 10 -