



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	
Gamberi rossi		22
bisque , cicerchia , cipolla calabra e fumo		
Sgombro		18
caponata agrodolce ,capperi e nocellara		
	LA CARNE	
Cosce di gallo		18
mosto di prugna ,patate e polvere di cavolo viola		
primi piatti		
	PRIMI DI PESCE	
Spaghettoni di gragnano (pastificio gentile)		22
allo scoglio dell' "alma"		
Cappellaccio allo squacquerone di "san patrignano"		24
canocchia ,cimette e ponzu		
Mezzaluna al vapore		22
spada,melanzana e menta con coulis di datterino e pinoli tostati		
Risotto carnaroli del delta del po		25
crema di bieta , acqua di pomodoro,bottarga e limone		
	PRIMI DI CARNE	
Bottoni di mora romagnola		20
crema di parmigiano reggiano 30 mesi e crusco		
secondi piatti		
	SECONDI DI PESCE	
Ombrina		20
sorgo, barbabietola all'agro, tartufo ed erbe di campo		
Polpo		22
barbabietola ,tartufo ed erbe di campo		
Fritturina		27
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)		
	SECONDI DI CARNE	
Guancia di vitello		24
sangiovese ,pure' di patate bolognesi		

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	
3-hour tartare of amberjack. beetroot, raspberries and lovage		18
Carpaccio of scallop stracciatella cheese, cucumber and green apple		20
	I COTTI	
Red prawns bisque, chicharrones, Calabrian onion and smoke		22
Mackerel sweet and sour caponata, capers and nocellara oil		18
	LA CARNE	
Rooster legs plum must, potatoes and purple cabbage powder		18
primi piatti		
	PRIMI DI PESCE	
Spaghetti (from "Gentile" pastry shop) with seafood		22
Cappellaccio pasta with San Patrignano squacquerone cheese grasshopper crab, florets and ponzu sauce 24		24
Steamed crescent swordfish, aubergine and mint with date coulis and roasted pine nuts		22
Po Delta rice with chard cream, tomato water, mullet roe and lemon		25
	PRIMI DI CARNE	
Bottles of Mora Romagnola Parmesan cheese from the 30th month and Crusco cheese		20
secondi piatti		
	SECONDI DI PESCE	
Umber fish courgette flowers, roasted sea scallops and parsley sauce		20
Octopus beetroot, truffle and "field herbs"		22
Squid fritters vegetables and sweet and sour red onions		27
Fish of the day (minimum 2 people) Salted meringue (Cervia salt) or grilled		8/hg
	SECONDI DI CARNE	
Veal cheeks in Sangiovese wine Bolognese mashed potatoes		24

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	
3-Stunden-Tartar Vom Bernsteinmakrele		18
Rüben, Himbeeren Und Liebstöckel		
Carpaccio Von Der Jakobsmuschel		20
Stracciatella-Käse, Gurke Und Grüner Apfel		
	I COTTI	
Rote Garnelen		22
Biskuit, Chicharrones, kalabrische Zwiebel und Rauch		
Makrele		18
Süss-Saure Caponata , Kapern Uund Nocellara-Öl		
	LA CARNE	
Hahnenkeulen		18
Pflaumenmost, Kartoffeln und Purpurkohlpulver		
primi piatti		
	PRIMI DI PESCE	
Spaghetti (aus "Gentile" Konditorei)		22
mit Meeresfrüchten		
Cappellaccio-Nudeln mit San Patrignano Squacquerone-Käse		24
Heuschreckenkrebs, Röschen und Ponzu-Soße		
Gedünsteter Halbmond		22
Schwertfisch, Aubergine und Minze mit Dattencoulis und Gerösteten Pinienkernen		
Po-Delta-Reis		25
mit Mangoldcreme, Tomatenwasser, Meeräschenrogen und Zitrone		
	PRIMI DI CARNE	
Flaschen mit Mora Romagnola		20
Parmesankäse aus Dem 30. Monat und Crusco-Käse		
secondi piatti		
	SECONDI DI PESCE	
Umberfisch		20
Zucchini Blüten, geröstete Meermessermuscheln und Petersiliensauce		
Oktopus		22
Rote Bete, Trüffel und Feldkräuter"		
Tintenfisch Frittüre		27
Gemüse und rote Zwiebeln Süss-Sauer		
Fisch des Tages (Mindestens 2 Personen)		8/hg
Gesalzenes Baiser (Cervia-Salz) oder Gegrillt		
	SECONDI DI CARNE	
Kalbsbäckchen in Sangiovese-Wein		24
Kartoffelpüree Bolognese		

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

Gamberi Rossi

bisque , cicerchia , cipolla calabra e fumo

Spaghettoni (Pastificio Gentile)

allo scoglio dell' "alma"

Fritturina Di Calamaretti A Spillo

paranza, verdure e agrodolce di cipolla rossa

IL TI-RA-MI-SU'

al biscotto all' anice

85 a persona

minimo 2 persone

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

THE SOUTH ON THE TABLE

Mackerel

sweet and sour caponata, capers and nocellara oil

Steamed crescent

swordfish, aubergine and mint with date coulis and roasted pine nuts

Octopus

beetroot, truffle and field herbs

Citrus baba'

you choose the rum

.....
65 a persona

minimum 2 people

Degustazione

ALMA SPECIAL

3-hour tartare of amberjack

beetroot, raspberries and lovage

Red prawns

sponge cake, chicharrones, Calabrian onion and smoke

Spaghetti (from "Gentile" pastry shop)

with seafood

Squid fritters

vegetables and sweet and sour red onions

TI-RA-MI-SU"

the aniseed biscuit

.....
85 a persona

minimum 2 people

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

DER SÜDEN AUF DEN TISCH

Makrele

Süß-Saure Caponata , Kapern Uund Nocellara-Öl

Gedünsteter Halbmond

Schwertfisch, Aubergine und Minze mit Dattelcoulis und Gerösteten Pinienkernen

Oktopus

Rote Bete, Trüffel und Feldkräuter

Das Zitrus-Baba'

Sie Wählen Den Rum

.....
65 a persona

mindestens 2 Personen

Degustazione

ALMA SPECIAL

3-Stunden-Tartar

Vom Bernsteinmakrele, Rüben, Himbeeren Und Liebstöckel

Rote Garnelen

Biskuit, Chicharrones, kalabrische Zwiebel und Rauch

Spaghetti (aus "Gentile" Konditorei)

mit Meeresfrüchten

Tintenfisch Frittüre

Gemüse und rote Zwiebeln Süß-Sauer

TI-RA-MI-SU"

Das Anisplätzchen

.....
85 a persona

mindestens 2 Personen

ALMA
P R I V È

• Dessert del Pasticcere. •

Bavarese al cioccolato bianco

maracuja, fragola ghiacciata e vaniglia

- 9 -

Il Ti-Ra-Mi-Su

al biscotto all'anice

- 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



Bavarois of white chocolate

passion fruit, frozen strawberries and coloured vanilla

- 9 -

TI-RA-MI-SU'

Aniseed biscuit t

- 9 -

Chocolate bean

cocoa and raspberry-chilli sorbet l

- 9 -

The citrus baba'

choose your favourite rum

- 10 -

ALMA
P R I V È

. Desserts .

Bavarois aus Weisser Schokolade

Maracuja, Gefrorenen Erdbeeren und Bunter Vanille

- 9 -

TI-RA-MI-SU'

Das Anisplätzchen

- 9 -

Schokolade Bohne

Kakao und Himbeer-Chili-Sorbet

- 9 -

Das Zitrus-Baba'

choose your favourite rhum

- 10 -