



Kalura 93

CAFFÈ
DRINK
BISTROT

MENÙ PRANZO

ANTIPASTI

ANTIPASTO MISTO DI MARE ❄️

INSALATA DI MARE 🌿❄️

ALICI MARINATE ALLA ROMAGNOLA 🌿

SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI E PEPE ROSA 🌿❄️

TONNO MARINATO AL LIME E MENTA 🌿

COZZE ALLA MARINARA 🌿

COZZE ALLA TARANTINA 🌿

TAGLIERE DI TERRA

CRUDO DI PARMA 18 MESI, SALAME CONTADINO, MORTADELLA BOLOGNA IGP, FORMAGGIO FRESCO, PECORINO, CONFETTURE

PRIMI DI PESCE

TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO ❄️

SPAGHETTONI DI PASTA FRESCA CON VONGOLE ❄️

... E BOTTARGA

STROZZAPRETI CON DADOLATA DI TONNO E MENTA

PRIMI DI CARNE

TAGLIATELLE AL RAGÙ ❄️

TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO O PASTICCIATI ❄️

PASTA AL POMODORO

SECONDI DI PESCE

GRIGLIATA MISTA DI MARE ❄️

I PRODOTTI POSSONO VARIARE A SECONDA DI REPERIBILITÀ E DI STAGIONALITÀ

TAGLIATA DI TONNO CON CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA E GRANELLA DI PISTACCHIO ❄️

FRITTO MISTO DELL'ADRIATICO ❄️

SARDONCINI GRIGLIATI COME UNA VOLTA ❄️

TRANCIO DI SALMONE ALLA GRIGLIA SU SALSINA DI ARANCIA BURRO E PEPE ❄️

GAMBERONI ALLA GRIGLIA SU INSALATINA E GLASSA BALSAMICA ❄️

SECONDI DI CARNE

COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE FRITTE ❄️

TAGLIATA DI MANZO CON PATATINE FRITTE 🌿❄️

CONTORNI

PATATINE FRITTE 🌿❄️

INSALATA MISTA 🌿

VERDURE ALLA GRIGLIA 🌿

HAMBURGER (SERVITI CON PATATINE)

KALURA 93

HAMBURGER DI SCOTTONA 200GR, INSALATA, POMODORO, CHEDDAR, BACON, SALSA BBQ

CHICKEN KALURA

COTOLETTA DI POLLO, INSALATA, POMODORO, MAIONESE

VEGGIE BURGER

BURGER VEGANO, MAYO VEGANA, INSALATA, POMODORO

INSALATONE

INSALATA RIMINESE

INSALATA GENTILINA, RUCOLA, CAROTE, POMODORINI, TONNO, MOZZARELLE CILIEGINE, OLIVE, UOVO SODO

INSALATA GRECA

INSALATA GENTILINA, POMODORINI, FETA, CETRIOLI, CIPOLLA DI TROPEA, FAGIOLI CANNELLINI, OLIVE

CAESAR SALAD

INSALATA GENTILINA, PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA, CROSTINI DI PANE, BACON CROCCANTE, SCAGLIE DI GRANA, SALSA CAESAR

PIATTI UNICI

CAPRESE

MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORI, OLIO EVO, BASILICO E ORIGANO

PROSCIUTTO E MELONE

BRESAOLA RUCOLA E GRANA, GLASSA AL BALSAMICO

PIADINE

CRUDO

PIADINA ROMAGNOLA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 18 MESI

SALAME O COTTO

PIADINA ROMAGNOLA, PROSCIUTTO COTTO O SALAME MILANO (A SCELTA)

“LA CLASSICA” CRUDO, SQUACQUERONE E RUCOLA

PIADINA ROMAGNOLA, PROSCIUTTO CRUDO, SQUACQUERONE, RUCOLA

SQUACQUERONE E RUCOLA

PIADINA ROMAGNOLA, SQUACQUERONE, RUCOLA

LA PIADA DEL CAPITANO

PIADINA ROMAGNOLA, SARDONCINI DELISCATI, RADICCHIO MISTO, CIPOLLA DI TROPEA, GLASSA AL BALSAMICO

COTTO E FONTINA

PIADINA ROMAGNOLA, PROSCIUTTO COTTO, FONTINA

PIADA VUOTA



Gli ingredienti utilizzati per realizzare questo piatto non contengono glutine, tuttavia non si escludono contaminazioni. Per allergie e intolleranze rivolgersi al personale di sala.



Materia prima abbattuta in loco. Solo in caso di non reperibilità del prodotto fresco verrà utilizzato il surgelato. L'eventuale pesce destinato ad essere consumato crudo è trattato con bonifica preventiva conforme alle prescrizioni dei regolamenti CE 853/04 e CE 855/04 ovvero abbattuta per almeno 24 ore a temperatura non superiore a -20 gradi.