


TRAMPOLINES
CUCINA DI MARE



O



Ristoratori

DAL 1963

Il Trampolines ha una storia che parte da lontano...
ci occupiamo di ristorazione da oltre 60 anni. La nostra è una
grande famiglia, siamo in 35 persone ed abbiamo sempre
avuto come scopo imprescindibile nel nostro lavoro quello di
servire il cliente facendolo sentire come a casa!

I nostri genitori hanno compiuto innumerevoli sacrifici per
questa attività nata nel 1963 e ci hanno lasciato in eredità
tutta la loro storia ed esperienza, i loro principi e valori, quali
onestà, sincerità e trasparenza, che ci hanno sempre distinti in
questo mestiere.

Il nostro menù è frutto dell'amore e della passione
che abbiamo per il mare.

Una cucina di pesce di altissima qualità dove le materie prime
vengono selezionate con grande cura ed il pescato è il più
fresco disponibile sul mercato.

Ha sempre distinto la nostra storia gastronomica anche la pizzeria,
così abbiamo deciso di introdurre nuove pizze farcite con pesce
fresco, cosa che va a definirci sempre più come specialisti
della cucina di mare...

Buon appetito!

*Alberto e Cristina
Scarponi*

Riccione



A

Freddi

N

T

I

P

A

S

T

I



SELEZIONE DI ANTIPASTI DAL 1963

Seppia, gamberetti, pesci, molluschi e crostacei in varie preparazioni
come la Lia ci ha insegnato 22

ANTIPASTO MEDITERRANEO

Insalata di seppia, gamberi, origano, capperi, olive taggiasche, basilico con guarnizione di cipolla caramellata 15.⁵⁰

SARDONCINI MARINATI

con rucola e "ischitana" di pomodorini 13.⁵⁰

COCKTAIL DI GAMBERI

Gamberi in salsa rosa 13.⁵⁰

SALMONE AGLI AGRUMI

Salmone macerato agli agrumi in carpaccio, su letto di insalatina 15.⁵⁰

Caldi

I MIEI NIPOTINI

Tris di antipasti caldi

Cozze e vongole in guazzetto, seppia con piselli e crostone di pane, lumachine di mare al pomodoro speziato 20

IL PENTOLINO

Molluschi e crostacei in guazzetto 24.⁵⁰

SEPPIA CON PISELLI ALLA ROMAGNOLA

con sughetto di pomodoro e pane tostato 18

VINTAGE SARDONCINO ALLA RICCIONESE

come negli anni 80

sardoncini fritti, cipolla rossa e aceto balsamico 15.⁵⁰

COZZE E VONGOLE ALLA MARINARA 15.⁵⁰

Primi

P

TAGLIOLINES AI FRUTTI DI MARE

La stessa ricetta originale tramandata dal 1963. Tagliolino di pasta fresca, prezzemolo, pomodoro, aglio, molluschi e crostacei 20

E

SPAGHETTI TRAMPOLINES

Pomodorini, cozze, limone, prezzemolo e aglio 15^{,50}

BREZZA DI MARE

Risotto, molluschi e crostacei

Riso Carnaroli mantecato ai molluschi e crostacei 18^{,50}

S

TRAMPO-NARA

Spaghettoni alla carbonara di pesce

Pesce Marlin affumicato, gamberi, coda di rospo, uova fresche, Grana Padano, pepe nero e prezzemolo 16^{,50}

C

RICORDO DI UN CAPPELLETTO

Branzino, vongole e tartare di gamberi

Pasta fresca fatta in casa ripiena di branzino con vongole nostrane, pomodorini e tartare di gamberi 21

E

STROZZAPRETI DELLO CHEF

Pasta fresca fatta in casa con pomodoro gamberi, basilico e burratina 18

SPAGHETTI ALLA LUPIN

Spaghetti con vongole lupino nostrane 16

MALTAGLIATI DELLA LIA

pasta fresca fatta in casa con vongole pomodoro e spinacini 15^{,50}

«Si tratta di un piatto antico, me lo ha insegnato mia nonna Ida. Erano altri tempi, c'era molta miseria e allora questa minestra veniva "allungata" con le verdure. Comunque, piace molto anche oggi ed è sempre di moda».

Tratto dal libro
"Farina del mio sacco"
di Lia Magnani.

Secondi

GRAN CROSTACEO TRAMPOLINES

Misto di crostacei gratinati, fritto di calamari e gamberi, spiedini alla griglia e sardoncini alla Riccionese - per 2 persone 66

POLPO GRIGLIATO

Teneri tentacoli di polpo in duplice cottura con saporite salse e patate alla piastra 20

CONTRO CORRENTE

Filetto di salmone cotto al forno con crumble di pomodori secchi e bietole lessate 23.⁵⁰

CROCCANTE

Fritto misto di pesce con verdure

Fritto di gamberi, calamari e sardoncini servito in un cestino di piada fatto a mano 22

PESCE IN GRATICOLA

Misto di pesci secondo disponibilità 26.⁵⁰

RUSTIDA

Tris di spiedini di pesce alla griglia

Gamberi, calamari e sardoncini 20

ZUPPA DI PESCE

Pesci, molluschi e crostacei, serviti con bruschetta 24.⁵⁰

TONNO SCOTTADITO

Succose fette di tonno scottate servite con granella di pistacchi 24.⁵⁰

CALAMARI ALLA "DIDO"

Morbidi calamari infarinati cotti sul testo, aromatizzati al limone e serviti su un letto di insalata valeriana 18



P

E

S

C

E

CARNE

ANTIPASTO ROMAGNOLO TRAMPOLINES

Bruschetta, pomodoro fresco,
mozzarella di bufala e prosciutto
crudo di Parma 16.⁵⁰

ROMAGNA MIA

Tagliatelle fresche fatte in casa
al ragù di carne 14.⁵⁰

TORTELLINI PASTICCIATI

Panna e ragù 14.⁵⁰

TAGLIATA DI MANZO 25

FILETTO DI MANZO 29.⁵⁰

COTOLETTA DI POLLO

LASAGNE AL FORNO 13.⁵⁰

con patatine fritte 17



SFIZIOSERIE

LA PERLA

focaccia, frittura di calamari, gamberi e cappasanta con rucola, salsa Ceasar e scaglie di Grana Padano 15.⁵⁰

LA STORICA

Piadina con sardoncini, rucola e cipolla rossa 10

LA SBURONA

Piadina con prosciutto crudo, stracchino e rucola 10

LA FRESCA

Piadina con salmone affumicato, rucola e mozzarella di bufala 13.⁵⁰

CONO DI PIADA

Piadina, gamberi e calamari fritti con glassa di aceto balsamico e misticanza

14.⁵⁰

PIZZA FRITTA

Il nostro impasto della pizza fritto con acciughe del Cantabrico, pomodorini, burrata e olive taggiasche

15.⁵⁰

Insalatone

CAESAR SALAD DI MARE

Lattuga, salsa Caesar, scaglie di Grana Padano, alici marinate e pane tostato a cubetti 15.⁵⁰

INSALATA NIZZARDA

Insalata mista farcita con tonno, uova sode, mais, olive nere e mozzarella di bufala DOP 15.⁵⁰

CAPRESE DI BUFALA DOP

Pomodori, mozzarella di bufala, basilico e origano 14.⁵⁰

Contorni

PATATINE FRITTE 7

VERDURE GRIGLIATE 7

INSALATA MISTA 7

VERDURE GRATINATE

Peperoni, pomodori, melanzane, cipolle, zucchine servite con pane aromatizzato al prezzemolo 7.⁵⁰

BIETOLE LESSATE 7

PIZZERIA

Pizze di Mare

COTTE IN FORNO A LEGNA

LE NOSTRE FARINE SONO UNA MISCELA ACCURATAMENTE SELEZIONATA PER OTTENERE UN IMPASTO FACILE DA LAVORARE A MANO, COSI' DA POTERVI OFFRIRE A PIACERE UNA PIZZA SOTTILE O CON IL CORNICIONE. LA LUNGA LIEVITAZIONE DEI NOSTRI IMPASTI, SUPERIORE ALLE 48 ORE, CI PERMETTE DI CREARE UN PRODOTTO LEGGERO, CROCCANTE E FACILMENTE DIGERIBILE.

IMPASTI

impasto integrale +2 | impasto al kamut + 2,50 | doppio impasto + 1,50

SALMONE E RUCOLA

Pizza bianca con mozzarella di bufala e salmone affumicato 15

FRUTTI DI MARE

Pomodoro, aglio, prezzemolo, frutti di mare, sautè di cozze e vongole 15,50

GAMBERI E ZUCCHINE

Pizza margherita con gamberi, zucchini, prezzemolo e aglio 14,50

LA STRAMBATA

Pizza bianca con mozzarella, scamorza, pesce spada affumicato e radicchio rosso 15

NOSTROMO

Pizza bianca con mozzarella, polpa di tonno fresco tagliato a cubetti, cipolla fresco, origano e prezzemolo 15

BASSA MAREA

Vongole al pomodoro, prezzemolo, aglio, mozzarella e peperoncino 14,50

RICCIONESE

Pomodoro, cipolla, filetti di sarde fresche, prezzemolo e aglio 14

Pizze Speciali

Non sono pizze,
sono storie da raccontare.

Con personalità
e un carattere deciso.

Nate per conquistare
al primo incontro,
come una giornata
di sole in riviera...

non tornerai più indietro

TRIBORDO

FORNARINA
CON BURRATA,
ALICI DEL CANTABRICO,
POMODORI CONFIT,
ORIGANO E BASILICO

19

LA CAMPANA

PIZZA BIANCA
CON SCAMORZA
AFFUMICATA,
SALSICCIA
E FRIARIELLI

15

Pizze Classiche

ROMANA

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e origano 10

NAPOLETANA

Pomodoro, mozzarella, acciughe e origano 9,50

MARGHERITISSIMA

Pomodorini freschi, mozzarella di bufala,
pomodoro, basilico e Grana Padano 13

DELICATA INTEGRALE

Margherita con spinaci, Grana Padano e pomodorini 12

SAPORITA INTEGRALE

Margherita con patate, melanzane, capperi e pomodorini 12

TRAMPOLINES

Margherita con peperoni, salame piccante e funghi 12,50

CONTADINA

Margherita con asparagi, melanzane, zucchine e prezzemolo 12

QUATTRO FORMAGGI

Margherita con Grana Padano, Emmental e gorgonzola 12,50

MEDITERRANEA

Pomodoro, cipolla, salame piccante, olive verdi farcite 11

MORTADELLA

Mozzarella di bufala, mortadella, scaglie
di pistacchi, pomodorini freschi e basilico 13,50

QUATTRO STAGIONI

Margherita con funghi, prosciutto cotto, carciofi e olive 12,50

MARGHERITA DOC

Pomodori pelati selezionati italiani e mozzarella 8,50

FORNARINA CAPRESE

Fornarina con pomodoro fresco, mozzarella
di bufala, basilico e origano, tutto servito a crudo 13,50

FORNARINA FANTASIA

Fornarina con caprese, prosciutto crudo, funghi freschi,
pomodori, stracchino e rucola, il tutto servito a crudo 14,50

FORNARINA

Olio extravergine di oliva EVO, rosmarino e sale 4

La Carta dei Dolci

TUTTI I NOSTRI DESSERT E DOLCI SONO FATTI IN CASA



MA SCARPONI

Delicata crema di mascarpone adagiata su un soffice letto di pan di Spagna imbevuto di caffè, accompagnata da pinoli tostati e fini scaglie di cioccolato fondente 8

PANNA COTTA

ai frutti di bosco 7

CREME CARAMEL 7

ZUPPA INGLESE 7⁵⁰

PROFITEROLES

al cioccolato 8

CHEESECAKE

alla fragola 8

SORBETTO

al caffè o al limone 5

la Cremeria

DELIZIA DI MERINGA

Gelato al fior di latte su un croccante “disco” di meringa, ricoperto di panna montata fresca con topping di cioccolato fondente e scaglie di mandorle tostate 8

AFFOGATO DELLA CASA

Gelato alla crema di nostra produzione con frutti di bosco e Zibibbo 9

COPPA DI GELATO

Gelato misto di nostra produzione 7⁵⁰

GELATO ALLA MELA VERDE

con Calvados 8

Frutta

FRAGOLE AL LIMONE 7

ANANAS 7

MACEDONIA 8

Bevande

ACQUA MINERALE

Naturale / Frizzante 0,75 L. 4

BIBITE IN LATTINA 0,33 L. 4

Birre

ALLA SPINA

PAULANER CHIARA E ROSSA  4.⁵⁰ / 6.⁵⁰

IN BOTTIGLIA

PAULANER HEFE-WEISSBIER

Weissbier - 0,50 L - 5,5° 6.⁵⁰

MENABREA PREMIUM LAGER

Premium Lager - 4,8°
0,33 L. / 0,66 L. 6.⁵⁰ / 8.⁵⁰

DAURA DAMM

Lager Gluten Free - 5,4° 0,33 L. 6.⁵⁰

CLAUSTHALER

Lager Analcolica 0,33 L. 6.⁵⁰

Vino della Casa

VINO BIANCO DELLA CASA

Verdicchio dei Castelli di Jesi 0,5 L. 9

VINO BIANCO DELLA CASA

Verdicchio dei Castelli di Jesi 1 L. 13.⁵⁰



COLLESI

COLLESI BIONDA

Birra Artigianale 6°

0,5 L / 0,75 L 10 / 14.⁵⁰

COLLESI CHIARA

Birra Artigianale 6°

0,5 L / 0,75 L 10 / 14.⁵⁰

COLLESI AMBRATA

Birra Artigianale 7,5°

0,5 L / 0,75 L 10 / 14.⁵⁰

COLLESI BLANCHE

Birra Artigianale 5°

0,33 L / 0,75 L 8.⁵⁰ / 14.⁵⁰

Caffetteria

ESPRESSO 2.⁵⁰

CAPPUCCINO 4

CAFFÈ D'ORZO 2.⁵⁰ / 3

CAFFÈ CORRETTO 3.⁵⁰

CAFFÈ AL GINSENG 3 / 3.⁵⁰

SHAKERATO 5.⁵⁰

TE/INFUSI 4.⁵⁰

Digestivi

AMARO JEFFERSON Calabria, 30% 6.⁵⁰

LIMONCELLO 4.⁵⁰

LIQUIRIZIA Distilleria Marzadro

Trentino Alto Adige, 21% 4.⁵⁰

MIRTO ROSSO Zedda Piras, Sardegna, 32% ... 4.⁵⁰

VECCHIO AMARO DEL CAPO

Caffo, Calabria, 35% 4.⁵⁰

Grappe & Acquaviti

GRAPPA DI CHARDONNAY RISERVA 24 MESI

Distillerie Franciacorta, Lombardia, 40% 9^{.50}

GRAPPA DI AMARONE BARRICATA 12 MESI

Distillerie Franciacorta, Lombardia, 38% 9

GRAPPA DI CHARDONNAY BARRICATA

Distillerie Franciacorta, Lombardia, 40% 8

ACQUAVITE PRIME UVE BIANCHE

Bonaventura Maschio, Veneto, 39% 5^{.50}

ACQUAVITE PRIME UVE NERE

Bonaventura Maschio, Veneto, 38,5% 5^{.50}

GRAPPA 903 BARRIQUE

Bonaventura Maschio, Veneto, 40% 5^{.50}

Brandy & Cognac

CARDENAL MENDOZA SOLERA GRAN RESERVA

Sanchez Remote Hnos, Spagna, 40% 9^{.50}

GRAN DUQUE D'ALBA SOLERA GRAN RESERVA

Gran Duque d'Alba, Spagna, 40% 8

CARLOS I SOLERA GRAN RESERVA

Pedro Domecq, Spagna, 40% 8

COGNAC REMY MARTIN VSOP

Remy Martin, Francia, 40% 8

Per noi la vostra esperienza al Trampolines è molto importante e vi saremo grati se vorrete lasciare una recensione sui nostri canali social o un commento al vostro cameriere, per permetterci di rendere ancora più piacevole il vostro tempo trascorso qui. Vi preghiamo di leggere queste informazioni con molta attenzione, vi siamo grati per la gentile collaborazione. Pagamenti accettati:



Special Partners



- Mugnai dal 1831 -

Rum

ZACAPA 23 ANNI

Zacapa, Guatemala, 40% 9

PAMPERO ANNIVERSARIO 12 ANNI

Pampero, Venezuela, 40% 7

HAVANA CLUB ANEJO 7 ANNI

Havana Club, Cuba, 40% 6^{.50}

Whisky

OBAN LITTLE BAY

Oban, Scozia, 43% 9

LAGAVULIN DISTILLERS EDITION

Lagavulin, Scozia, 43% 9

GLENKINCHIE 12 ANNI

Glenkinchie, Scozia, 43% 8

GRAZIE PER AVER SCELTO IL NOSTRO RISTORANTE

INGREDIENTI

Gli ingredienti dei piatti di questo menu possono essere freschi, surgelati o congelati. Ciò non comporta una variazione riguardo ai prezzi indicati.

ALLERGENI

Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale di servizio.

CONTO

Tutti gli importi del menu sono da intendersi espressi in euro (€). Si prega di dire al momento dell'ordinazione se si vogliono conti separati e/o fatture.

ORDINI E PIATTI NON IN LISTA

Si avvisa la gentile clientela che, in momenti di alta affluenza, gli ordini di piatti provenienti da reparti diversi potrebbero essere serviti con tempistiche differenti.