



# Trampolines

CUCINA DI MARE E PIZZERIA DAL 1963



RICORDI



# 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<sup>,50</sup>

## BREZZA DI MARE

**Risotto, molluschi e crostacei**

Riso Carnaroli mantecato ai molluschi e crostacei 18<sup>,50</sup>

S

## TRAMPO-NARA

**Spaghettoni alla carbonara di pesce**

Pesce Marlin affumicato, gamberi, coda di rospo, uova fresche, Grana Padano, pepe nero e prezzemolo 16<sup>,50</sup>

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 incasa con vongole pomodoro e spinacini 15<sup>,50</sup>*

«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<sup>.50</sup>

## 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 28<sup>.50</sup>

## RUSTIDA

**Tris di spiedini di pesce alla griglia**

Gamberi, calamari e sardoncini 20

## ZUPPA DI PESCE

Pesci, molluschi e crostacei, serviti con bruschetta 24<sup>.50</sup>

## TONNO SCOTTADITO

Succose fette di tonno scottate servite con granella di pistacchi 24<sup>.50</sup>

## 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.<sup>50</sup>

## ROMAGNA MIA

Tagliatelle fresche fatte in casa  
al ragù di carne 14.<sup>50</sup>

## TORTELLINI PASTICCIATI

Panna e ragù 14.<sup>50</sup>

## TAGLIATA DI MANZO 25

FILETTO DI MANZO 29.<sup>50</sup>

## COTOLETTA DI POLLO

LASAGNE AL FORNO 13.<sup>50</sup>

con patatine fritte 17



# SFIZIOSERIE

## LA PERLA

focaccia, frittura di calamari, gamberi e cappasanta con rucola, salsa Ceasar e scaglie di Grana Padano 15.<sup>50</sup>

## 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.<sup>50</sup>

## CONO DI PIADA

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

14.<sup>50</sup>

## PIZZA FRITTA

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

15.<sup>50</sup>

## *Insalatone*

### CAESAR SALAD DI MARE

Lattuga, salsa Caesar, scaglie di Grana Padano, alici marinate e pane tostato a cubetti 15.<sup>50</sup>

### INSALATA NIZZARDA

Insalata mista farcita con tonno, uova sode, mais, olive nere e mozzarella di bufala DOP 15.<sup>50</sup>

### CAPRESE DI BUFALA DOP

Pomodori, mozzarella di bufala, basilico e origano 14.<sup>50</sup>

## *Contorni*

PATATINE FRITTE 7

VERDURE GRIGLIATE 7

INSALATA MISTA 7

VERDURE GRATINATE

Peperoni, pomodori, melanzane, cipolle, zucchine servite con pane aromatizzato al prezzemolo 7.<sup>50</sup>

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, sauté di cozze e vongole 15,50

#### GAMBERI E ZUCCHINE

Pizza margherita con gamberi, zucchine, 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,<sup>50</sup>

## 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,<sup>50</sup>

## CONTADINA

Margherita con asparagi, melanzane, zucchine e prezzemolo 12

## QUATTRO FORMAGGI

Margherita con Grana Padano, Emmental e gorgonzola 12,<sup>50</sup>

## MEDITERRANEA

Pomodoro, cipolla, salame piccante, olive verdi farcite 11

## MORTADELLA

Mozzarella di bufala, mortadella, scaglie  
di pistacchi, pomodorini freschi e basilico 13,<sup>50</sup>

## QUATTRO STAGIONI

Margherita con funghi, prosciutto cotto, carciofi e olive 12,<sup>50</sup>

## MARGHERITA DOC

Pomodori pelati selezionati italiani e mozzarella 8,<sup>50</sup>

## FORNARINA CAPRESE

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

## FORNARINA FANTASIA

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

## FORNARINA

Olio extravergine di oliva EVO, rosmarino e sale 4,<sup>50</sup>

# 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 7<sup>50</sup>

### PROFITEROLES

al cioccolato 7

### 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 7<sup>50</sup>

### 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.<sup>50</sup> / 6.<sup>50</sup>

### IN BOTTIGLIA

#### PAULANER HEFE-WEISSBIER

Weissbier - 0,50 L - 5,5° 6.<sup>50</sup>

#### MENABREA PREMIUM LAGER

Premium Lager - 4,8°  
0,33 L. / 0,66 L. 6.<sup>50</sup> / 8.<sup>50</sup>

#### DAURA DAMM

Lager Gluten Free - 5,4° 0,33 L. 6.<sup>50</sup>

#### CLAUSTHALER

Lager Analcolica 0,33 L. 6.<sup>50</sup>

## 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.<sup>50</sup>



## COLLESI

### COLLESI BIONDA

Birra Artigianale 6°

0,5 L / 0,75 L 10 / 14.<sup>50</sup>

### COLLESI CHIARA

Birra Artigianale 6°

0,5 L / 0,75 L 10 / 14.<sup>50</sup>

### COLLESI AMBRATA

Birra Artigianale 7,5°

0,5 L / 0,75 L 10 / 14.<sup>50</sup>

### COLLESI BLANCHE

Birra Artigianale 5°

0,33 L / 0,75 L 10 / 14.<sup>50</sup>

## Caffetteria

ESPRESSO ..... 2.<sup>50</sup>

CAPPUCCINO ..... 4

CAFFÈ D'ORZO ..... 2.<sup>50</sup> / 3

CAFFÈ CORRETTO ..... 3.<sup>50</sup>

CAFFÈ AL GINSENG ..... 3 / 3.<sup>50</sup>

SHAKERATO ..... 5.<sup>50</sup>

TE/INFUSI ..... 4.<sup>50</sup>

## Digestivi

AMARO JEFFERSON Calabria, 30% ..... 6.<sup>50</sup>

LIMONCELLO ..... 4.<sup>50</sup>

### ANIMA NERA Distilleria Marzadro

Trentino Alto Adige, 21% ..... 4.<sup>50</sup>

MIRTO ROSSO Zedda Piras, Sardegna, 32% ... 4.<sup>50</sup>

### VECCHIO AMARO DEL CAPO

Caffo, Calabria, 35% ..... 4.<sup>50</sup>

## Grappe & Acquaviti

### GRAPPA DI CHARDONNAY RISERVA 24 MESI

Distillerie Franciacorta, Lombardia, 40% 9<sup>.50</sup>

### 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<sup>.50</sup>

### ACQUAVITE PRIME UVE NERE

Bonaventura Maschio, Veneto, 38,5% 5<sup>.50</sup>

### GRAPPA 903 BARRIQUE

Bonaventura Maschio, Veneto, 40% 5<sup>.50</sup>

## Brandy & Cognac

### CARDENAL MENDOZA SOLERA GRAN RESERVA

Sanchez Remote Hnos, Spagna, 40% 9<sup>.50</sup>

### GRAN DUQUE D'ALBA SOLERA GRAN RESERVA

Gran Duque d'.A.lba, 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<sup>.50</sup>

## Whisky

### OBAN LITTLE BAY

Oban, Scozia, 43% 9

### LAGAVULIN DISTILLERS EDITION

Lagavulin, Scozia, 43% 9

### GLENKINCHIE 12 ANNI

Glenkinchie, Scozia, 43% 8

### THE MACALLAN

Macallan, Scozia, 44,2% 9

## 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.