





Carissimi ospiti,
vi diamo il benvenuto nel nostro locale che vanta 60 anni di storia culinaria! Le sapienti mani del nostro chef patron, Alessio Marcato, laureato all'Accademia del Gambero Rosso di Roma, sono pronte a deliziare i vostri palati. Lasciatevi avvolgere dall'arte del nostro team altamente qualificato, guidato dal nostro patron, Stefano Marcato, con oltre mezzo secolo di esperienza nell'arte culinaria. Intraprenderete un viaggio nei piaceri della cucina tradizionale, cominciando con le deliziose cozze ripiene, un omaggio alla cucina pisana. Successivamente, vi immergerete nell'aroma inconfondibile di un fantastico spaghettono allo scoglio, un'ode ai sapori del mare. Per concludere, delizierete la zuppa inglese della nonna, un dolce che evoca ricordi di famiglia e tradizione. Ora, smettete di leggere e iniziate a esplorare il nostro menu, dove ogni portata racconta la storia di una famiglia appassionata di cucina. Vi attende un'esperienza che scaldere il cuore e soddisferà il palato.

Buon appetito!



@rino.ristorante



Ristorante Da Rino



www.ristorantedarinopisa.it



Primo premio Confesercenti

Assegnato alle cozze ripiene - 2011

Lontani dal fuoco

- Un mojito 2.0** *14 €16,00
Grattacchecca al mojito su crudo di ostriche
- Rosso vs Nero** *2/6/7 €18,00
Crudo di mazzancolle, tartufo nero e perle di aceto balsamico
- Rosso vs Verde** *4/6/7/8 €14,00
Tonno rosso, pistacchio di bronte e ricotta di bufala
- Un grande classico** *7/9 €13,00
Tartar di manzo "fassona", salsa verde, burrata Pugliese

Si parte sempre da qui

- Le cozze ripiene del nonno Carlo** *3/7/9/14 €9,00
Cozze ripiene di carne secondo la ricetta tradizionale pisana
- Parmigiana di mare** *2/3/4/6/7/9/14 €11,00
La rivisitazione della classica parmigiana
- Baccalà mantecato** *4/7/9 €9,00
Il classico baccalà mantecato accompagnato da cipolla rossa di Tropea in agrodolce
- Polpo alla brace** *4/7/6/9 €14,00
Spiedino di polpo**, puntarelle e passata di pomodoro giallo
- Degustazione di mare** *2/3/4/5/6/7/8/9/10/11/13/14 €32,00
(consigliata per due)
Piccoli assaggi di mare in vari abbinamenti
- I crostini dal 1965** *3/7/9 €9,00
Crostini fritti con paté di fegato serviti come quando siamo nati!
- Il tagliere toscano** *9 €12,00
Salumi toscani, carciofo in olio e olive marinate



* Per eventuali **allergie** consultare la legenda all'ultima pagina del menù.
** Alcuni prodotti per motivi di irreperibilità potrebbero essere congelati.

E un primo un ce lo metti?

Risotto al nero di seppia *1/4/7/9 **€14,00**

Risotto al nero di seppia

La scogliera *1/2/4/9/14 **€18,00**

Spaghettoni quadrati con frutti di mare

Linguine all'Astice *1/2/3/4/9/14 **€18,00**

Linguine in salsa di astice

La verace *1/4/9/14 **€15,00**

Classico intramontabile "spaghetti, vongole e bottarga"

Bavetta pastificio Morelli *1/4/9 **€13,00**

Limone, pepe nero con rana pescatrice, pomodorini gialli e basilico

Il cappellaccio *1/3/7/9 **€15,00**

Ripieno di asparagi con fonduta di pecorino e tartufo

Caramelle gamberi rossi e tartufo *1/2/4/7/8/9/14 **€16,00**

Ripieno di burrata e tartufo in salsa di gamberi rossi con granella di pistacchio

Pappardelle Toscane *1/3/9 **€13,00**

Pappardelle di nostra produzione in salsa di cinghiale

Sapori veri *1/3/7/8/9/13 **€12,00**

Pici con crema di noci e guanciale croccante



Passando per i carboni ardenti

- Grigliata di mare** ^{*2/4/14} €21,00
Scampi**, mazzancolle, pesce spada, tonno e seppie
- Branzino e verdure** ^{*4} €20,00
Trancio di branzino grigliata con verdure
- La fiorentina** €50,00
(consigliata per due)
Una bella fiorentina sul kg accompagnata da fagioli e patate al forno
- Tagliata di manzo** ^{*7} €17,00
Costata sui 400gr condita al pepe e ginepro con rughetta e grana
- Filetto di manzo** €25,00
Classico taglio di carne pregiata cotto alla griglia con verdure grigliate

Dalla padella al piatto

- Amor di tonno** ^{*3/4} €17,00
Tonno in crosta zucca gialla, ceci neri e insalata di carciofi
- Lo stoccafisso con le patate** ^{*4/9} €13,00
Un grande classico della cucina pisana
- Cinghiale e olive** ^{*9} €14,00
Cinghiale in umido con la polenta
- Un secondo che arriva primo!** €15,00
Guancia di maiale in bassa temperatura con patate limonate
- Il Rombo** ^{*4/9} €38,00
Rombo all'isolana con verdure consigliato per 2 persone

* Per eventuali **allergie** consultare la legenda all'ultima pagina del menù.
- Alcuni prodotti per motivi di irreperibilità potrebbero essere congelati.



La frittura... Cosa nostra!

Fritto calamari e gamberi	€14,00
Classico fritto di calamari e gamberi	
Fritto di paranza	€16,00
Frittura di pesce di paranza locale	
Il fritto di Rino	€16,00
Calamari**, gamberi e paranza	
Insalata mista	€4,00
Patatine fritte	€4,00
Patate arrosto	€4,00
Fiori di Zucca fritti	€5,00
Carciofi fritti	€5,00



Uno sguardo in pizzeria

Regina margherita ^{*1/7}	€6,00
Pizza margherita condita con San Marzano dop e fiordilatte campana	
4 Formaggi ^{*1/7/9}	€9,00
Pizza con pomodoro, mozzarella, gorgonzola, provola affumicata, parmigiano	
Calzone ^{*1/7}	€10,00
Mozzarella, ricotta di bufala, prosciutto cotto o funghi	
Funghi Champignon ^{*1/7/9}	€8,00
Pizza con pomodoro, mozzarella e funghi champignon	
Pizza Pazza ^{*1/4/7}	€10,00
Pizza con pomodoro giallo, mozzarella, stracciatella, acciughe, capperi e peperoni arrostiti	
Prosciutto Cotto ^{*1/7/9}	€8,00
Pizza con pomodoro, mozzarella e prosc. cotto	
Wüstel ^{*1/7/9}	€8,00
Pizza con pomodoro, mozzarella e wüstel	
Napoli ^{*1/4/7}	€8,00
Pizza con pomodoro San Marzano dop, mozzarella capperi e acciughe	
La Pisana ^{*1/4/7}	€8,00
Pizza con pomodoro, acciughe e parmigiano	
La Diavola ^{*1/9/7}	€9,00
Pizza con pomodoro San Marzano dop, fiordilatte, salamino piccante	
Pulcinella ^{*1/7}	€10,00
Base bianca, olio, mozzarella, cime di rapa salsiccia e ricotta	
Capricciosa ^{*1/7/9}	€10,00
Pizza con pomodoro San Marzano dop, carciofo in olio, prosc. cotto, salamino champignon	
La Mondiale ^{*1/7}	€11,00
Pizza con pomodoro giallo, provola, prosciutto crudo, radicchio e grana	
Talento ^{*1/4/7/8}	€13,00
Pizza con mozzarella di bufala, pesce spada, scarola riccia e mandorle	
Afrodisiaca ^{*1/7/9}	€11,00
Pizza con pomodoro, mozzarella, salamino, 'nduja, olive e pancetta	



* Per eventuali **allergie** consultare la legenda all'ultima pagina del menù.

** Alcuni prodotti per motivi di irreperibilità potrebbero essere congelati.

Per chiudere in bellezza

Babà *7	€7,00
Baba tiepido con crema alla vaniglia thaity	
Tiramisù della mi nonna *1/7	€5,00
Classico tiramisù preparato secondo la ricetta della mi nonna	
Zuppa inglese *1/7/8	€5,00
Un classico intramontabile di savoiardi inzuppati nell'alchemens con crema e cioccolato	
Cannolo siciliano *7/8	€5,00
Dolce tipico diciliano con ricotta e gocce di cioccolato	
Galileo *7/8	€4,00
Soffice lievitato; scegli la tua farcitura tra: crema, nutella o pistacchio	
L'inzuppo toscano *1/3/5/7/8	€5,00
Cantuccini e vin santo	
La torta co' bischeri *1/7/8	€5,00
Dolce tipico pisano	



Bevande

CALICI

Prosecco	€4,00
Calice territorio	€5,00
Calice superior	€6,00
Calice riserva	€8,00

BIRRE

Birre artigianali	€5,00/€6,00
Birre alla spina stella Artois	€3,00/€4,00
Leffe rossa	€3,00/€4,00
Franziskaner Weiss	€3,00/€4,00

DRINK

€5,00

ACQUA

Acqua San Pellegrino	€2,00
Acqua Panna	€2,00
Caffè	€1,50
Punch	€3,00

Coperto

€2,00





Legenda allergie o intolleranze

- 1 Cereali** contenenti **glutine** come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati;
- 2 Crostacei** e prodotti a base di crostacei;
- 3 Uova** e prodotti a base di uova;
- 4 Pesce** e prodotti a base di pesce;
- 5 Arachidi** e prodotti a base di arachidi;
- 6 Soia** e prodotti a base di soia;
- 7 Latte** e prodotti a base di latte (incluso **lattosio**);
- 8 Frutta a guscio** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti;
- 9 Sedano** e prodotti a base di sedano;
- 10 Senape** e prodotti a base di senape;
- 11 Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo;
- 12 Anidride solforosa;**
- 13 Lupini** e prodotti a base di lupini;
- 14 Molluschi** e prodotti a base di molluschi.



Via Aurelia Nord, 34
Pisa
(+39) 050 532572