



TAGLIERI MISTI

ACCOMPAGNATI DA PIADINA

SALUMI, FORMAGGI E VERDURE GRIGLIATE	per 1 pers. 12.00 per 2 pers. 20.00
TAGLIERE PORCHETTA COTTA NEL FORNO A LEGNA	13.00
BRESAOLA, RUCOLA E GRANA	13.00
GRATINATI, VERDURE GRIGLIATE E SQUACQUERONE	13.00
SALSICCIA, PATATE AL FORNO E GRATINATI	13.00
TAGLIERE FORMAGGI FRESCHI O STAGIONATI	13.00
TAGLIERE NICOLA : bufala, salsiccia, verdure e patate	16.00
ANTIPASTO DQM: insalata di campo, burrata e alici del Cantrabrico	15.00
TAGLIERE SALUMI MISTI	12.00

INSALATE

INSALATA MISTA	6.00	CAPRESE	10.00
lattuga, rucola, pomodoro		fior di latte, pom., basilico e origano	

PIADINE ARTIGIANALI

CRUDO	7.50
CRUDO, SQUACQUERONE, RUCOLA	8.50
CRUDO E MOZZARELLA	8.00
SQUACQUERONE E RUCOLA	7.50
SALSICCIA E CIPOLLA	8.00
ALICI MARINATE, MISTICANZA, CIPOLLA	9.00
COTTO E FONTINA	8.00
SALAME E PECORINO	8.50
COTOLETTA E INSALATA	10.00
BRESAOLA, PARMIGIANO, RUCOLA, ACETO	9.00
COTTO, MOZZARELLA, POMODORO, INSALATA, MAIONESE	8.00
PORCHETTA, INSALATA, MAIONESE	8.50
SALMONE, SQUACQUERONE, POMODORINI	12.00
PIADINA LISCIA	1.50

PIADINE VEGETARIANE

GRATINATI E SQUACQUERONE 9.00

IMPASTO
INTEGRALE
ALLA PALA
+2,00

PER
PIZZE
GRANDI
50 cm
+10,50

PIZZE DALLE 18.00 COTTE NEL FORNO A LEGNA CON 100% POMODORO ITALIANO

MARINARA	5.00	BUFALA	10.00
pomodoro, prezzemolo, aglio		pomodoro, mozzarella di bufala DOP	
MARGHERITA	6.00	NORVEGESE BIANCA	13.00
pomodoro, mozzarella fior di latte		mozzarella fior di latte, salmone norvegese, capperi, rucola	
MARGHERITA GLUTEN FREE *	10.00	MARGHERITA E PATATE FRITTE	8.00
pomodoro, mozzarella fior di latte		pomodoro, mozzarella fior di latte, patate fritte	
NAPOLI	8.00	SFIZIOSA	10.00
pomodoro, mozzarella, acciughe del Cantabrico, capperi, origano		pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, gorgonzola, aglio, olio, prezzemolo	
ROMANA	8.00	TANIMODI	10.00
pom., mozz. fior di latte, acciughe, capperi, olive, origano		pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante, salsiccia, cipolla di Tropea, peperoni grigliati, olive	
FUNGHI FRESCHI	7.00	TREVIGIANA	11.00
pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi freschi		pomodoro, mozzarella fior di latte, radicchio trevigiano, speck, scamorza	
CARCIOFINI	7.00	BRESAOLA E GRANA	12.00
pomodoro, mozzarella fior di latte, fior di carciofo		pomodoro, mozzarella fior di latte, rucola, bresaola, riduzione di balsamico, grana	
PARMIGIANA	9.00	WÜRSTEL E PATATE FRITTE	10.00
prosciutto cotto, melanzane e grana in cottura		pomodoro, mozzarella fior di latte, würstel, patate fritte	
OLIVE	7.00	ALICI MARINATE	9.00
pomodoro, mozzarella fior di latte, tris di olive nostrane		pomodoro, alici marinate, prezzemolo, aglio	
PROSCIUTTO COTTO	8.00	TARTUFATA	12.00
pomodoro, mozzarella fior di latte, cotto di San Marino		bianca, salsa tartufata, prosciutto cotto, porcini	
SALSICCIA	8.00	DEL BOSCO	12.00
pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia nostrana		bianca, salsa tartufata, spinaci, porcini	
SALSICCIA E PORCINI BIANCA	11.00	GRATINATA	12.00
mozzarella di bufala DOP, salsiccia, porcini		bianca e verdure gratinate (pomodori, melanzane e peperoni)	
SALSICCIA E GORGONZOLA	9.00	GRADISCA	13.00
mozzarella fior di latte, salsiccia romagnola, gorgonzola		pomodoro, mozzarella fior di latte, radicchio rosso, pancetta	
SALSICCIA E FRIARIELLI BIANCA	11.00	SAPORI DEL SUD	13.00
mozzarella di bufala DOP, salsiccia, friarielli		pomodoro, burrata, basilico, olio evo	
GORGONZOLA	8.00	VIKINGA	13.00
pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP		mozzarella fior di latte, salmone affumicato, burrata, pepe rosa	
SALAME PICCANTE	8.00	CACIO E PEPE	13.00
pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante		mozzarella fior di latte, crema di peperoni, pecorino, scaglie di grana.	
WÜRSTEL	7.00		
pomodoro, mozzarella fior di latte, würstel			
TONNO E CIPOLLA	8.00		
pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla			
QUATTRO STAGIONI	9.00		
pom., mozz. fior di latte, cotto, funghi, carciofini, olive			
PROSCIUTTO CRUDO	10.00		
pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo			

PIZZE VEGETARIANE

VEGETARIANA CLASSICA	9.00	POPEYE	9.00
pomodoro, mozz. fior di latte, verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni e patate)		mozzarella fior di latte, spinaci e raviggiolo	
STRACCHINO E RUCOLA	8.50	PUGLIESE	9.00
mozzarella fior di latte, stracchino e rucola		pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla di Tropea e tris di olive	
		ROSSINI	10.00
		pomodoro, mozzarella fior di latte, uovo, maionese	
		ARBORETO	12.00
		pomodoro, bufala DOP, insalata del campo mista, pendolini, grana	

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

LA TERRA DEL PARCO terra al cioccolato, bavarese al pistacchio, salsa ai lamponi e amarene *	5.50	CREMA CATALANA cotta al vapore, caramellata, aromatizzata alla vaniglia del Madagascar	5.50
PANNA COTTA cru di cacao e cardamomo con gel di lamponi/nutella	5.50	PIADA ALLA NUTELLA o NUTELLA COCCO	5.00
TIRAMISÙ base bisquit cremoso all'infuso di caffè e spuma sifonata al mascarpone	5.50	GIOCHIAMO A TENNIS sfera al cioccolato bianco con cuore di lamponi su frollino al cacao *	5.50
CANNOLO SICILIANO	5.00	SORBETTO	3.50
BABÀ	5.00	ZUPPA INGLESE DELLA NONNA AL CUCCHIAIO	5.50
BABÀ CON MASCARPONE	6.50		

SERVIZIO E COPERTO € 1,5

ASPORTO E CONSEGNA A DOMICILIO DALLE ORE 18.00
CONSEGNA A RICCIONE € 1.00 - CONSEGNA A RIMINI, CORIANO, MISANO € 2.00

= NOVITÀ

PIZZE

Lunga lievitazione - Altissima digeribilità
Con bufala campana DOP (fuori cottura)
del Caseificio Caracciolo
Olio Corazza - Mozzarella fior di latte

BUFALISSIMA	14.00
pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi trifolati, prosciutto crudo, bufala DOP a spicchi fuori cottura	
BUFALA ESPECIAL	14.00
pomodoro, mozzarella fior di latte, rucola, prosciutto crudo, bufala DOP a spicchi fuori cottura	
BUFALA MEDITERRANEA	14.00
pomodoro, mozzarella fior di latte, rucola, salame nostrano, pomodori essiccati sott'olio, bufala DOP a spicchi fuori cottura	
BURRATA	14.00
pizza margherita, prosciutto crudo e burrata al centro	

PIZZE GOURMET ALLA PALA CON IMPASTO INTEGRALE *

DQM	15.00
rossa, alici marinate, cipolla di Tropea, filetti di tonno, insalata di campo	
BAGHINO	15.00
fior di latte, pomodorini San Marzano, squacquerone, porchetta	
CANTABRICA	15.00
base focaccia, alici del Mar Cantabrico, misticanza, burrata, pomodorini semi-dried	
SBOMBO	15.00
passata di pomodorini San Marzano, aglio, olio evo, prezzemolo, burrata, salamino piccante, basilico	
EMILIA ROMAGNA	15.00
forarina, burrata, culatello, crema di parmigiano DOP 24 mesi, aceto balsamico DOP, olio evo	
MORTAZZA	15.00
pizza bianca, burrata, mortadella Bologna IGP, crema di pistacchi	
LEGGERA	15.00
rossa, bufala, rucola, insalata di campo, pomodorini, grana	

CALZONI	Pomodoro e mozzarella	7.00
	Prosciutto e funghi	7.50
	Salame piccante	7.50

UTILIZZIAMO
SOLAMENTE PRODOTTI
DI ALTA QUALITÀ E A KM 0

GIRA IL MENU

TUTTI I GIOVEDÌ PESCE ALLA BRACE

POSTI LIMITATI
prenotazione entro il
mercoledì sera

ENTRATA + GRIGLIATA
+ 1 lt di vino o birra
+ sorbetto + caffè
€ 29

TUTTI I VENERDÌ COSTATE E FIORENTINE ALLA BRACE

MENÙ COSTATA
€ 27 a persona
minimo 2 persone

MENÙ FIORENTINA
€ 35 a persona
minimo 2 persone

MENÙ ROMAGNOLO

Antipasto salumi misti
Primo

Grigliata Romagnola
Contorni

Vino acqua e caffè

€ 28 minimo 2 persone

VINI

CHIEDI LA CARTA DEI VINI
AL NOSTRO CAMERIERE



SCATTA UNA FOTO
AL TUO PIATTO PREFERITO!

PUBBLICALA SUI SOCIAL TAGGANDOCI
E IL SORBETTO TE LO OFFRIAMO NOI!

@daqueimatti_riccione

OSTERIA DQM

pasta fatta a mano da noi



LASAGNE ROMAGNOLE

VERDI

★ **CRESPELLE***

AI FUNGHI FRESCHI DI STAGIONE

★ **TAGLIATELLE AL RAGÙ**

COME UNA VOLTA

BRACERIA / STEAK-HOUSE A CARBONE / FORNO JOSPER

★ **ARROSTICINI ABRUZZESI**

CLASSICI DI PECORA cad. 1.40

FIORENTINA CON FILETTO

★ **COSTATA** 700 / 800 gr circa

★ **TAGLIATA** 300 gr

SALE E ROSMARINO / RUCOLA E GRANA / FORMAGGIO DI FOSSA E PERE

BIFE DE CHORIZO / RIB EYE

★ **GRIGLIATA ROMAGNOLA**

SALSICCIA, COSTOLETTE DI MAIALE, BRACIOLA DI MAIALE,
ARROSTICINI, PANCETTA

★ **RIBS** COSTINE DI MAIALE AL BBQ

GALLETTO AL LIMONE ALLA BRACE

PATATE FRITTE (STICK) O AL FORNO*

COTOLETTA CON PATATE

VERDURE

GRIGLIATE / GRATINATE / SALTATE

SANGRIA

CON FRUTTA

AL BICCHIERE 0,4 LT

CARAFFA 1 LT



HAMBURGER

CLASSICO 180 gr

carne di manzo, cipolla,
pomodoro, insalata

★ **CHEESEBURGER** 180 gr

carne di manzo, cheddar, cipolla,
pomodoro, insalata

BACON CHEESE 180 gr

carne di manzo, cheddar, bacon, cipolla,
pomodoro, insalata

★ **PULLED PORK** 220 gr

Specialità DQM

lombo di maiale, julienne di verza, salsa BBQ,
cipolla stufata, salsa cheddar

BIG MATTI 400 gr

Doppia carne di manzo, scamorza affumicata
salsa BBQ, insalata, pomodori, cipolla stufata

LE NOSTRE BIRRE BIRRE ALLA SPINA

★ **FORST KRONEN** picc. / med. / 1 lt 3.50 / 5.00 / 10.00
alcool 5,2% - lager

★ **FORST VIP PILS** picc. / med. / 1 lt 3.50 / 5.00 / 10.00
alcool 5,00% - lager

FORST FELSENKELLER picc. / med. 4.00 / 6.00
alcool 5,2% - non filtrata

WEIHENSTEPHAN ORIGINAL picc. / med. 3.50 / 5.00
alcool 5,1%

AMARCORD VOLTINA picc. / med. 4.00 / 6.50
alcool 6,5% - red-ale

AMARCORD IPA picc. / med. 4.00 / 6.50
alcool 6,00%

BIRRA IN CARAFFA 2 lt. / 3 lt

FORST KRONEN / FORST VIP PILS 2 lt. / 3 lt 20.00 / 30.00

FORST FELSENKELLER 2 lt. / 3 lt 25.00 / 35.00

BIRRE IN BOTTIGLIA

LA CHOUFFE BLONDE 33 cl 6.00

BLANCHE DE NAMUR 33 cl 6.00

AGRICOLA BIRRA CHIARA 5.00
ARTIGIANALE 5%vol. 33 cl

AGRICOLA BIRRA AMBRATA 5.00
ARTIGIANALE 6,5%vol. 33 cl

TENNET'S GLUTEN FREE 6.00
4,5% 33 cl

TENNET'S 6.00
9%vol. 33 cl

CORONA 33 cl 5.00

WEIHENSTEPHAN HEFE WEISS 50 cl 6.00

ICHNUSA 33 cl 5.00

★ **OCCHIO ALLA STELLA! SEGNALE I PIATTI PREFERITI DAI NOSTRI CLIENTI**

APERITIVI SOFT 4.00

CRODINO BIONDO / SANBITTER ROSSO
CAMPARI SODA *Aperitivi analcolici su richiesta*

I NOSTRI COCKTAILS

JAPAN 4 bianchi, lime, midori, zucchero di canna 7.00

DAIQUIRI rum, lime, midori, zucchero di canna 7.00

WHITE LADY gin, lime, triple sec 7.00

FROZEN DAIQUIRI rum, lime, midori
zucchero di canna, ghiaccio tritato 8.00

APEROL SPRITZ 6.00
aperol, soda, prosecco

CAMPARI SPRITZ 6.00
campari, soda, prosecco

★ **AMERICANO** 7.00
bitter, vermouth, soda

NEGRONI 7.00
vermouth rosso, bitter campari, gin

HUGO 7.00
prosecco, sambuco, menta, soda, lime

MOSCOW MULE 7.00
vodka, lime, ginger beer

COSMOPOLITAN 8.00
vodka, triple sec, succo cranberry, lime

TEQUILA SUNRISE 7.00
Tequila, succo di arancia, granatina

LONG ISLAND 7.00
gin, vodka, rum bianco, triple sec, lime,
sciroppo di zucchero, coca cola

MARGARITA 8.00
tequila, cointreau, lime

SEX ON THE BEACH 7.00
vodka, liquore pesca, succo d'arancia, succo cranberry

WHISKEY SOUR 7.00
bourbon, lime, sciroppo di zucchero

PINA COLADA 7.00
rum bianco, crema di cocco, succo di ananas

MOJITO 7.00
rum bianco, menta, lime, zucchero

MOJITO MARACUJA 7.00
rum bianco, menta, lime, zucchero, maracuja

CAIPIROSKA ALLA FRAGOLA 7.00
vodka, fragole fresche, lime, zucchero

CAIPIROSKA ALLA MARACUJA 7.00
vodka, maracuja, lime, zucchero

CAIPIRINHA 7.00
cachaça, lime, zucchero

SPRITZ IN CARAFFA 2 lt e 3 lt 25.00 / 35.00

GIN TONIC

CLASSICO 7.00
HENDRICK'S 10.00
GIN MARE 10.00

★ **TANQUERAY 10** 9.00
MONKEY 11.00

I CLASSICI

RUM E COLA / VODKA LEMON / 6.00
WHISKY COLA