

L'ARENGO
RESTAURANT

LA NOSTRA FILOSOFIA CULINARIA
OUR CULINARY PHILOSOPHY

La chiave del nostro successo culinario risiede nella selezione attenta delle materie prime. Cercando sempre il meglio, scegliamo con cura i prodotti e i fornitori. La nostra cucina combina tradizione, innovazione e stagionalità. I nostri piatti, semplici ma sofisticati, narrano la nostra storia e cultura, evocando emozioni e ricordi.

The success of our cuisine lies in the careful selection of ingredients. We meticulously choose our products and suppliers, always seeking the best to bring to the table. Our cuisine blends tradition, innovation, and seasonality. Our dishes, simple yet refined, tell our story and culture, evoking emotions and memories.

IL NOSTRO MENÙ E' ANCHE ONLINE

Inquadra il QR

GHMS Group

GRAND HOTEL SAN MARINO · CENTRO MESSEGUE SAN MARINO · TITANO SUITES SAN MARINO · HOTEL TITANO SAN MARINO

LA TERRAZZA RITORANTE PANORAMICO · LA LOGGIA WINE, FOOD & MORE · CAFFÈ TITANO SAN MARINO · LA CREMERIA DEL TITANO

SOSTANZE O PRODOTTI CHE POSSONO CAUSARE ALLERGIE O INTOLLERANZE!



1 FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, Carya illioniensis K Koch, Noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e loro prodotti. Tranne i dadi usati per distillare distillati, compreso l'alcol etilico proveniente dall'agricoltura.



2 SEDANO

Sedano e prodotti a base di sedano.



3 SENAPE

Senape e prodotti a base di senape.



4 SEMI DI SESAMO

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo e prodotti a base di sedano.



5 ANIDRIDE SOLFOROSA

Anidride solforosa e solfiti a concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di S02 totale che devono essere calcolati per prodotti proposti pronti per il consumo o ricostituiti secondo le istruzioni dei produttori.



6 LUPINI

Lupini e prodotti a base di lupini.



7 MOLLUSCHI

Molluschi e prodotti a base di molluschi.



8 CEREALI CONTENENTI GLUTINE

Cereali che contengono glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut e le loro varietà ibride) e prodotti derivati. Fatta eccezione per: sciroppo di glucosio a base di grano compreso destrosio. Maltodestrine a base di grano: a base di orzo. Sciroppo di glucosio. Cereali usati nella produzione di distillati, compreso l'alcol etilico proveniente dall'agricoltura.



9 CROSTACEI

Crostacei e prodotti a base di crostacei.



10 UOVA

Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).



11 PESCE

Pesce e prodotti a base di pesce. Tranne la gelatina di pesce che viene usata per produrre prodotti vitaminici o carotenoidi. Gelatina di pesce o colla usata come chiarificatore nella birra e nel vino.



12 ARACHIDI

Arachidi e prodotti a base di archidi.



13 SOIA

Soia e prodotti a base di soia. Tranne l'olio e tocoferoli naturali di soia raffinati grassi di soia (E306), tocoferolo D-alfa naturale, succinato di tocoferolo D-alfa naturale proveniente da fonti di soia; oli vegetali derivanti da fitosteroli e esteri di fitosterolo provenienti da fonti di soia; Estratto di steroli vegetali da steroli di oli vegetali provenienti da fonti di soia.



14 LATTE

Latte e prodotti a base di latte. Tranne il siero di latte utilizzato per la produzione di bevande distillate, compreso l'alcol etilico proveniente dall'agricoltura, il lattitolo. Compresi latte di mucca, latte di capra, latte di pecora e ogni tipo di prodotto derivato.

Coperto €3,00 per persona - *Cover charge €3,00 per person*

L'ARENGO
RESTAURANT

GLI ANTIPASTI
STARTERS

Tartare di bovino romagnolo (Presidio Slow Food), squacquerone e patate — € 17,00
Romagna beef tartare (Slow Food Presidium), Squacquerone cheese and potatoes
3 14 10

Barbabietola, tofu setoso, nocciola e caffè (vegano) — € 16,00
Beetroot, silken tofu, hazelnut and coffee (vegan)
1 13

Pesce spada, rucola e noci — € 18,00
Swordfish, arugula, and walnuts
11 13 5

Selezione di salumi e formaggi slow food del territorio con piadina in abbinamento — € 18,00
Selection of local Slow Food cured meats and cheeses, served with piadina
1 2 3 5 8 13 14

Selezione di soli salumi o soli formaggi — € 15,00
Selection of cured meats only or cheeses only
1 2 3 5 8 13 14

I PRIMI
FIRST COURSES

Lasagne 2.0, Ragù tradizionale, besciamella e pastella all'uovo — € 18,00
Lasagna 2.0, Traditional ragù, béchamel and egg batter
2 8 10 14

Tortello di pappa al pomodoro, estratto di barattiere, pomodoro, cipolla rossa e olio al basilico — € 18,00
Tomato bread soup-filled tortello, barattiere extract, tomato, red onion and basil oil
5 8 10

Riso, burrata, capperi, gambero rosa e limone (Minimo 2 persone) — € 24,00
Rice, burrata, capers, pink shrimp and lemon (Minimum 2 people)
9 14

Gnocchi di patate, sugo d'arrosto, emulsione di mare e zabaione salato — € 16,00
Potato gnocchi, roast jus, seafood emulsion and savoury zabaglione
2 7 8 10 11 14

L'ARENGO
RESTAURANT
GHSM

I SECONDI
SECOND COURSES

Crépinette di agnello, lattuga in osmosi, latticello ed erba cipollina — € 20,00
Lamb crépinette, osmosis-treated lettuce, buttermilk and chives
1 8 14

Baccalà, patate, guanciale di Mora Romagnola (Presidio Slow Food) e cacao — € 24,00
Salt cod, potatoes, Mora Romagnola guanciale (Slow Food Presidium) and cocoa
8 10 11 14

Parmigiana di melanzane 2.0 — € 18,00
Aubergine parmigiana 2.0
8 14

Filetto di Mora Romagnola (Presidio Slow Food), topinambur e pera — € 20,00
Mora Romagnola fillet (Slow Food Presidium), Jerusalem artichoke and pear
8 11 14

I CONTORNI
SIDE DISHES

Patate agli aromi — € 6,00
Potatoes with herbs and spices
1

Insalatina di misticanza di stagione — € 6,00
Seasonal wild salad

Erbette ripassate — € 7,00
Sautéed greens

Verdure grigliate — € 7,00
Grilled vegetables

L'ARENGO
RESTAURANT

I DESSERT
DESSERT

Il cioccolato - Bavarese, gelée ai lamponi, crumble alla mandorla e cacao salato — € 8,00
Chocolate - Bavarian cream, raspberry gelée, almond crumble and salted cocoa
1 10 13 14

Limone e caffè - Ganache montata al limone, salsa al caffè e croccante — € 7,00
Lemon and coffee - Whipped lemon ganache, coffee sauce and crunch
1 13 14

La mela e la frolla - Semifreddo alla vaniglia, mele in osmosi e sablé alla mandorla — € 8,00
Apple and shortcrust pastry - Vanilla semifreddo, osmosis-treated apples and almond sablé
1 8 10 14

Mandorla e pomodoro - Crema inglese alle mandorle, pomodoro confit e streusel di pinoli — € 8,00
Almond and tomato - Almond crème anglaise, confit tomato and pine nut streusel
1 8 10 13 14

MENÙ DELLA TRADIZIONE
TRADITIONAL MENU

Il menù è inteso per tutti i commensali del tavolo
The menu is intended for all guests at the table

€ 40,00

Tagliere di salumi
Cured meats platter

Lasagne 2.0
Lasagna 2.0

Filetto di Mora Romagnola (Presidio Slow Food), topinambur e pera
Mora Romagnola fillet (Slow Food Presidium), Jerusalem artichoke and pear

Dolce tentazione
Sweet Temptation

MENÙ BAMBINO
KID'S MENU

€ 13,00

Strozzapreti al ragù
Strozzapreti with meat sauce

Cotoletta di pollo alla milanese e patate steack house fritte
Breaded chicken cutlet with steakhouse potato fries

Gelato artigianale di nostra produzione
Homemade artisan ice cream

L'ARENGO
RESTAURANT
GHSM GROUP

ACQUE
WATER

Acqua microfiltrata del territorio “La Chiara” naturale e gasata cl 75	€ 2,50

LE NOSTRE BIRRE
OUR BEERS

La Bionda - 4,9% ALC. 50 CL	€ 8,00
4,9% ALC. 33 CL	€ 5,50
La Rossa - 6.50 % ALC. 50 CL	€ 8,00
Ambrata - 5.6% ALC. 50 CL	€ 8,00

VINI AL CALICE
WINES BY THE GLASS

BIANCHI, ROSSI E BOLLICINE / *WHITE, RED AND SPARKLING*

Consorzio vini tipici di San Marino - Repubblica di San Marino	€ 5,50

VINI IN BOTTIGLIA *(CL 37,5)*
BOTTLED WINES (CL 37,5)

BIANCHI / *WHITE*

San Patrignano Aulente - Emilia Romagna	€ 10,00

ROSSI / *RED*

Consorzio Vini RSM Brugneto I.O. - Repubblica di San Marino	€ 10,00

L'ARENGO
RESTAURANT

VINI IN BOTTIGLIA *(CL 75)*
BOTTLED WINES (CL 75)

BIANCHI / *WHITE*

REPUBBLICA DI SAN MARINO

Consorzio Vini RSM Valdragone	€ 18,00
Consorzio Vini RSM Roncale I.O.	€ 22,00
Caldese I.O. Chardonnay e grechetto gentile	€ 32,00

ITALIA

Castel Firmian Chardonnay	€ 22,00
Feudi San Gregorio Falanghina Doc - Campania	€ 24,00
Lugana Cà Dei Frati - Lombardia	€ 26,00
Ceretto Blangé Langhe Doc - Piemonte	€ 35,00
Gewurztraminer Doc Kaltern Kellerei - Trentino Alto Adige	€ 28,00

ROSSI / *RED*

REPUBBLICA DI SAN MARINO

Consorzio Vini RSM Valdragone	€ 18,00
Brugneto I.O. Sangiovese “Barrique”	€ 22,00
Consorzio Vini RSM Sangiovese Superiore	€ 24,00
Consorzio Vini RSM Tessano I.O.	€ 32,00

ITALIA

Lambrusco Otello Oro Cantine Cenci - Emilia Romagna	€ 22,00
Feudi San Gregorio Falanghina Doc - Campania	€ 26,00
Nero D’avola Feudo Arancio - Sicilia	€ 24,00
Primitivo di Manduria Mottura – Puglia	€ 26,00
Chianti Classico Docg Castelli del Grevepesa - Toscana	€ 22,00
Vino Nobile di Montepulciano Docg Rocca delle Macie - Toscana	€ 32,00
Brunello di Montalcino Docg Fagnani - Toscana	€ 55,00
Tignanello Igt Marchesi Antinori - Toscana	€ 185,00
Amarone della Valpolicella Doc Classico Righetti - Sicilia	€ 55,00
Barolo Docg Paesi Tuoi Vite Colte - Piemonte	€ 58,00

ROSÈ

Rosa dei frati Cà Dei Frati Doc - Lombardia	€ 28,00

L'ARENGO
RESTAURANT
GHSM GROUP

VINI IN BOTTIGLIA *(CL 75)*
BOTTLED WINES (CL 75)

MOSSI / *SPARKLING*

REPUBBLICA DI SAN MARINO

Consorzio Vini RSM Valdragone Frizzante	€ 17,00

SPUMANTI & CHAMPAGNE / *BUBBLY & CHAMPAGNE*

REPUBBLICA DI SAN MARINO

Consorzio Vini RSM Riserva del Titano Brut	€ 18,00
Consorzio Vini RSM 3 Spumante Dry	€ 16,00
Consorzio Vini RSM Moscato naturale I.O	€ 16,00

ITALIA

Montelvini Prosecco Doc	€ 25,00
Berlucchi 61 Franciacorta Brut	€ 36,00
Bellavista Franciacorta Grande Cuvée Alma Brut	€ 55,00
Cà Del Bosco Brut Franciacorta Cuvèe Prestige	€ 55,00

FRANCIA

Philipponnat Rèserve Perpètuelle	€ 85,00