



Dove mangiare lumache di terra

Le lumache di terra, che in realtà si chiamano “Chiocciole”, sono commestibili e considerate un piatto pregiato in Francia e in Italia.

Necessitano, però, di un lungo trattamento di purgazione per liberarle dalla bava, dalle feci e altre impurità che può durare dai 2 giorni alle 2 settimane.

Le stagioni migliori per consumare le lumache di terra sono l'autunno e l'inverno.

Se cercate un [ristorante a Rimini dove mangiare](#) e provare le “chiocciole” leggete di seguito i suggerimenti della community di “SeidiRiminiSe”.



- La Greppia: Via Marano, 75 Coriano. Tel: [0541-657210](tel:0541-657210)
- Osteria il Quartino: Via Coriano, 161 Rimini. Tel: [0541731215](tel:0541731215)
- Ristorante Laura Zaganti: Via Ponte, 44 Ponte Verucchio. Tel: [0541-678110](tel:0541-678110)
- Da Gamboun: Via Santarcangiolese, 47824 Poggio Berni, Rimini. Tel: [0541-629829](tel:0541-629829)
- Trattoria Il Merlo: Via Vecchia Emilia, 491 Rimini. Tel: [0541-680150](tel:0541-680150)

CONTINUE A MANDARCI I VOSTRI SUGGERIMENTI NELLA SEZIONE COMMENTI DI SEGUITO

[Read More](#)
