

La Spiaggia
 C E S E N A T I C O
 ANTIPASTI—STARTERS
 Tutto crudo di mare secondo il pescato del giorno
Raw seafood of the day

Ostriche Fine de Claire Nr. 3
Oysters Fine de Claire Euro 3,00

Alici "Codesa" del mare Cantabrico servite
 con stracciatella di bufala, crostini e burro salato
*Anchovies from the Cantabrian sea served
 with stracciatella mozzarella, crostini and salted butter*

Serie Limitata "pesca grande" 120gr
Limited series "big fishing" 120 gr Euro 32,00

Serie "Oro" 55 gr
"Gold" series 55 gr Euro 18,00

Calamaro borsotto alla plancia
 profumato alle olive taggiasche:
Grilled Squid with olives Euro 16,00

Fiori di zucca con code di mazzancolle crogiolati,
 percezione di maggiorana e maionese di piccadilly
*Pumpkin flowers with shrimp,
 marjoram and piccadilly mayonnaise.* Euro 15,00

Tataki di ombrina, limone candito,
 polvere di liquirizia e sakura, con cristalli di sale Maldon
*Umbrina tataki, candied lemon, liquorice powder and sakura,
 with maldon salt crystals* Euro 16,00

Insalatina di vitello tonnato
 con pinoli e aceto balsamico
Salad of rabbit with pine nuts and balsamic vinegar Euro 14,00

Trilogia di antipasti a discrezione dello chef (Minimo 2 persone)
Trilogy of starters by Chef (Minimum 2 person) Euro 25,00

La Spiaggia
 C E S E N A T I C O
 ANTIPASTI—STARTERS
 Tutto crudo di mare secondo il pescato del giorno
Raw seafood of the day

Ostriche Fine de Claire Nr. 3
Oysters Fine de Claire Euro 3,00

Alici "Codesa" del mare Cantabrico servite
 con stracciatella di bufala, crostini e burro salato
*Anchovies from the Cantabrian sea served
 with stracciatella mozzarella, crostini and salted butter*

Serie Limitata "pesca grande" 120gr
Limited series "big fishing" 120 gr Euro 32,00

Serie "Oro" 55 gr
"Gold" series 55 gr Euro 18,00

Calamaro borsotto alla plancia
 profumato alle olive taggiasche:
Grilled Squid with olives Euro 16,00

Fiori di zucca con code di mazzancolle crogiolati,
 percezione di maggiorana e maionese di piccadilly
*Pumpkin flowers with shrimp,
 marjoram and piccadilly mayonnaise.* Euro 15,00

Tataki di ombrina, limone candito,
 polvere di liquirizia e sakura, con cristalli di sale Maldon
*Umbrina tataki, candied lemon, liquorice powder and sakura,
 with maldon salt crystals* Euro 16,00

Insalatina di vitello tonnato
 con pinoli e aceto balsamico
Salad of rabbit with pine nuts and balsamic vinegar Euro 14,00

Trilogia di antipasti a discrezione dello chef (Minimo 2 persone)
Trilogy of starters by Chef (Minimum 2 person) Euro 25,00

La Spiaggia

C E S E N A T I C O

PRIMI PIATTI—FIRST COURSES

Chitarra casereccia allo scoglio (Tutto sgusciato)
Homemade noodles with seafood (All without shell) Euro 16,00

Risotto al profumo di mare
Risotto with seafood Euro 16,00

Spaghetti alla carbonara di tonno
Carbonara tuna spaghetti Euro 16,00

Raviolo polpa di spigola
pesto leggero e vongoline
*Ravioli with sea bass, pesto sauce
and clams* Euro 18,00

Tagliatelle al San Daniele, stridoli
e pomodoro fresco
Tagliatelle pasta with San Daniele, stridoli
and fresh tomato Euro 14,00

La Spiaggia

C E S E N A T I C O

PRIMI PIATTI—FIRST COURSES

Chitarra casereccia allo scoglio (Tutto sgusciato)
Homemade noodles with seafood (All without shell) Euro 16,00

Risotto al profumo di mare
Risotto with seafood Euro 16,00

Spaghetti alla carbonara di tonno
Carbonara tuna spaghetti Euro 16,00

Raviolo polpa di spigola
pesto leggero e vongoline
*Ravioli with sea bass, pesto sauce
and clams* Euro 18,00

Tagliatelle al San Daniele, stridoli
e pomodoro fresco
Tagliatelle pasta with San Daniele, stridoli
and fresh tomato Euro 14,00

La Spiaggia

C E S E N A T I C O

SECONDI PIATTI—MAIN COURSES

Astice alla brace al profumo di zenzero e verdure croccanti <i>Grilled royal lobster with ginger and crunchy vegetables</i>	Euro 40,00
Frittura di crostacei e calamari con fettuccine di zucchine <i>Fried crustacean with courgettes</i>	Euro 20,00
Cotoletta di tonno in crosta di pistacchio, maionese al wasabi e freschezza di cetriolo <i>Breaded tuna steak with pistachio nut, wasabi mayonnaise and cucumber</i>	Euro 22,00
Bianco di spigola cotto a 55° con quinoa e bacche di Goji <i>Seabass cooked at 55 degrees with quinoa and Goji berry</i>	Euro 22,00
Tournedos di manzo ai ferri servito con patate al rosmarino <i>Grilled beef tournedos with rosemary potatoes</i>	Euro 25,00
Costolette di agnello french rack allo scottadito, aromatizzate al timo con patate rustiche <i>French lamb chops with thyme and rustic potatoes</i>	Euro 22,00
Il pescato del giorno secondo disponibilità <i>Seafood of the day</i>	Euro 7,50 hg

CONTORNI—SIDE DISHES

Insalata verde <i>Green salad</i>	Euro 5,00
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	Euro 6,00
Patate al rosmarino <i>Rosemary potatoes</i>	Euro 6,00
Verdure ai ferri <i>Grilled vegetables</i>	Euro 8,00
Cicoria ripassata <i>Cooked chicory</i>	Euro 6,00

La Spiaggia

C E S E N A T I C O

SECONDI PIATTI—MAIN COURSES

Astice alla brace al profumo di zenzero e verdure croccanti <i>Grilled royal lobster with ginger and crunchy vegetables</i>	Euro 40,00
Frittura di crostacei e calamari con fettuccine di zucchine <i>Fried crustacean with courgettes</i>	Euro 20,00
Cotoletta di tonno in crosta di pistacchio, maionese al wasabi e freschezza di cetriolo <i>Breaded tuna steak with pistachio nut, wasabi mayonnaise and cucumber</i>	Euro 22,00
Bianco di spigola cotto a 55° con quinoa e bacche di Goji <i>Seabass cooked at 55 degrees with quinoa and Goji berry</i>	Euro 22,00
Tournedos di manzo ai ferri servito con patate al rosmarino <i>Grilled beef tournedos with rosemary potatoes</i>	Euro 25,00
Costolette di agnello french rack allo scottadito, aromatizzate al timo con patate rustiche <i>French lamb chops with thyme and rustic potatoes</i>	Euro 22,00
Il pescato del giorno secondo disponibilità <i>Seafood of the day</i>	Euro 7,50 hg

CONTORNI—SIDE DISHES

Insalata verde <i>Green salad</i>	Euro 5,00
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	Euro 6,00
Patate al rosmarino <i>Rosemary potatoes</i>	Euro 6,00
Verdure ai ferri <i>Grilled vegetables</i>	Euro 8,00
Cicoria ripassata <i>Cooked chicory</i>	Euro 6,00

La Spiaggia

C E S E N A T I C O

DESSERT

Tiramisù rivisitato: granita al caffè, genoise, parfait alla nocciola e mascarpone sifonato con cacao amaro e crumble al cioccolato salato
Revised tiramisù: coffee slush, genoise, hazelnut parfait, mascarpone cream and cocoa salty crumble

Euro 9,00

Bavarese al mango, cuore di cioccolato bianco e daquoise al cocco
Mango bavarois with white chocolate heart and cocoa dacquoise

Euro 9,00

Meringa al fior di latte e amarene in salsa al cioccolato
Meringue with milk cream, black cherries and chocolate sauce

Euro 8,00

Crema catalana al pistacchio
Pistachio catalan cream

Euro 7,00

Yogurt mantecato ai frutti di bosco e crumble di cereali
Yogurt cream with soft fruit and cereal crumble

Euro 7,00

Composizione di frutta
Selected fruits

Euro 8,00

Frangipane alle mele con gelato mantecato alla crema
Apple cake with vanille ice-cream

Euro 8,00

La Spiaggia

C E S E N A T I C O

DESSERT

Tiramisù rivisitato: granita al caffè, genoise, parfait alla nocciola e mascarpone sifonato con cacao amaro e crumble al cioccolato salato
Revised tiramisù: coffee slush, genoise, hazelnut parfait, mascarpone cream and cocoa salty crumble

Euro 9,00

Bavarese al mango, cuore di cioccolato bianco e daquoise al cocco
Mango bavarois with white chocolate heart and cocoa dacquoise

Euro 9,00

Meringa al fior di latte e amarene in salsa al cioccolato
Meringue with milk cream, black cherries and chocolate sauce

Euro 8,00

Crema catalana al pistacchio
Pistachio catalan cream

Euro 7,00

Yogurt mantecato ai frutti di bosco e crumble di cereali
Yogurt cream with soft fruit and cereal crumble

Euro 7,00

Composizione di frutta
Selected fruits

Euro 8,00

Frangipane alle mele con gelato mantecato alla crema
Apple cake with vanille ice-cream

Euro 8,00