

La Spiaggia

C E S E N A T I C O

UN MARE  DI DELIZIE





La Spiaggia

C E S E N A T I C O

ANTIPASTI

TUTTO CRUDO

secondo il pescato del giorno 2-4-6-14 € 32,00

OSTRICHE Fin de claire N.3 cad 4-12 € 3,00

ALICI "CODESA" DEL MAR CANTABRICO

servite con stracciatella di bufala, crostini
e burro salato 1-4-6-7-9

SERIE LIMITATA GR "PESCA GRANDE" 120 GR
1-4-6-7-9 € 34,00

SERIE "ORO" 55 GR
1-4-6-7-9 € 18,00

BRUSCHETTA DI PIOVRA AL CARBONE € 14,00
piccadilly marinati e olive taggiasche 1-4

MAZZANCOLLE ALLE FOGLIE DI PANE € 16,00
erbe officinali e freschezza di soncino 1-2

La Spiaggia

C E S E N A T I C O

ANTIPASTI

DAL NOSTRO MARE, PESCI E VEGETALI

cotti in vaporiera di bamboo, serviti con variazione
di maionese e profumo di lime 2-4-6

€ 20,00

FISCHIONI GRATINATI

su carta papiro 1-4

€ 16,00

INSALATINA DI VITELLO TONNATO

e capperi in fiore 3-4

€ 13,00 - € 14,00

TRILOGIA DI ANTIPASTI

a discrezione dello Chef (min. 2 persone)

1-4-5-6-7-12

€ 25,00



La Spiaggia

C E S E N A T I C O

PRIMI PIATTI

CHITARRA CASARECCIA ALLO SCOGLIO
tutto con guarnizione di cozze e vongole 1-2-4-12 € 16,00

IL VIOLONE NANO MANTECATO
con poverazze, profumo di grana e cerfoglio 4-12 € 16,00

SPAGHETTONI FELICETTI MONOGRANO
di MATT BIO con alici del Mar Cantabrico, aglio,
olio al peperoncino e pane tostato di Altamura
1-4 € 16,00

PASSATELLI ASCIUTTI CON VENTRESCA DI TONNO
leggermente affumicata, pomodoro fresco e rughetta
di campo 1-4-6 € 16,00

FUSILLONI BIO FELICETTI MONOGRANO
con pesto leggero e matignon di melanzane
1-6-7 € 15,00

La Spiaggia

C E S E N A T I C O

SECONDI PIATTI

SALMONE BIOLOGICO SCOZZESE IN CROSTA DI PISTACCHI

barre ai cereali e guacamole 1-4-7 € 22,00

FRITTURA DI CROSTACEI E CALAMARI

con fettuccine di zucchini 1-2-4 € 22,00

TAGLIATA DI TONNO CON ERBE OFFICINALI

punte di asparago e vela di toscano 4 € 24,00

BIANCO DI SPIGOLA

cotta a 55° con brunoise di patate, confetti di
poverazze e zucchine croccanti 1-4-12 € 21,00

MEDAGLIONI DI VITELLO C.B.T.

con pinoli tostati e patate al rosmarino 1-7 € 18,00

HAMBURGER DI TONNO

con pane di San Patrignano a lievitazione naturale,
maionese, wasabi, lattuga e pomodoro, servito con
patate dorate 1-3-4-6-7-9 € 16,00

La Spiaggia

C E S E N A T I C O

SECONDI PIATTI

HAMBURGER DI ANGUS

con pane di San Patrignano a lievitazione naturale,
maionese, lattuga e pomodoro, servito con
patate dorate 1-3--6-7-9

€ 15,00

IL PESCATO DEL GIORNO

secondo disponibilità 1-4

€ 7,50



La Spiaggia

C E S E N A T I C O

CONTORNI

INSALATA VERDE € 5,00

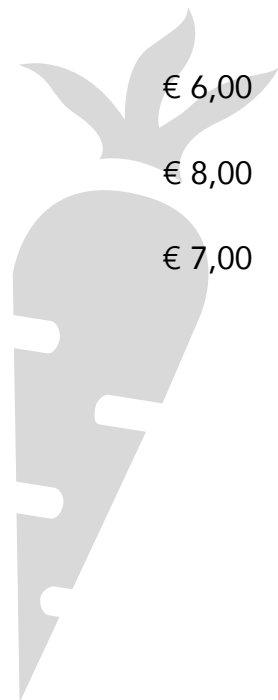
INSALATA MISTA € 6,00

PINZIMONIO 8 € 7,00

PATATE RUSTICHE
dorate profumate al rosmarino € 6,00

VERDURE AI FERRI € 8,00

BROCCOLI SAUTÈ € 7,00



La Spiaggia

C E S E N A T I C O

DESSERT

TIRAMISU RIVISITATO

granita al caffè, genoise, parfait alla nocciola, mascarpone, cacao amaro e crumble al cioccolato

1-3-6-7

€ 8,00

CROSTATINA DI FRUTTA SCOMPOSTA

con spugna al pistacchio 1-3-6-7

€ 10,00

BAVARESE AL CIOCCOLATO 38%

e scaglie di sale di Maldon con cuore al tropical fruit, croccantino pralinato e coulis di ananas 1-3-4-6-7

€ 8,00

PANNA COTTA CON GELEE AI LAMPONI

frutti di bosco e salsa al mango 1-3-4-6-7

€ 8,00

YOGURT MANTECATO

frutti di bosco freschi e crumble ai cereali 6-7

€ 7,00

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA

€ 8,00





Indicazioni allergeni

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla corrispondenza numerica posta all'ultima pagina del menù. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
6. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
7. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
8. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
9. Semi di sesamo e prodotti derivati
10. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
11. Lupino e prodotti a base di lupino
12. Molluschi e prodotti a base di mollusco