

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 DI MARE

secondo il pescato del giorno*

2-4-6-14

€ 32,00

IL GRANDE CRUDO DI MARE

2-4-6-14

€ 40,00

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 "PESCA GRANDE" 120 GR

1-4-6-7-9

€ 36,00

SERIE "ORO" 55 GR 1-4-6-7-9

€ 18,00

TATAKI DI OMBRINA

polvere di liquirizia, percezioni di limone candito,
sakura 4

€ 16,00

La Spiaggia

C E S E N A T I C O

»» ANTIPASTI ««

BRUSCHETTA CON RANFA DI PIOVRA AL CARBONE
piccadilly marinati, olive taggiasche

1-4

€ 16,00

DAL NOSTRO MARE: PESCI E VEGETALI
cotti in vaporiera di bamboo, serviti con variazione
di maionesi e profumo di lime

2-4-6

€ 21,00

SEPIOLINE DI CHIOGGIA ALLA PLANCIA
porcini tostati e freschezza di soncino

4-6

€ 16,00

INSALATINA DI CONIGLIO
pinoli tostati e gocce di aceto balsamico

1

€ 16,00

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

STROZZAPRETI ALLO SCOGLIO

tutto sgusciato, con guarnizione di cozze e vongole

1-2-4-14

€ 18,00

VIALONE NANO MANTECATO

con code di mazzancolle e funghi porcini

2

€ 16,00

SPAGHETTI "BIO FELICETTI"

pesto di pistacchi e tartare di gambero rosso
di Mazzara

1-4

€ 28,00

RAVIOLI DI PATATE

brunoise di scorfano, pomodoro fresco e capperi
di Pantelleria

1-2-3-4-7-14

€ 16,00

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI

dell'Alto Savio

€ 16,00

La Spiaggia

C E S E N A T I C O

SECONDI PIATTI

FINISSIMA DI SPIGOLA

con patate sauté al tartufo nero 4

€ 23,00

FRITTURA DI CROSTACEI E CALAMARI

con fettuccine di zucchine

1-2-4

€ 22,00

COTOLETTA DI TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO

maionese al wasabi , freschezza di cetriolo
e sale alla vaniglia

1-3-6-8

€ 22,00

SPIEDINI DI CALAMARI, GAMBERI E SEPIE

sulla plancia, con soncino

€ 24,00

TOURNEDOS DI MANZO ALLA BRACE

con patate al rosmarino

€ 25,00

PESCATO DEL GIORNO

secondo disponibilità / hg

1-4

da € 7,50

La Spiaggia

CESENATICO

CONTORNI

INSALATA VERDE € 5,00

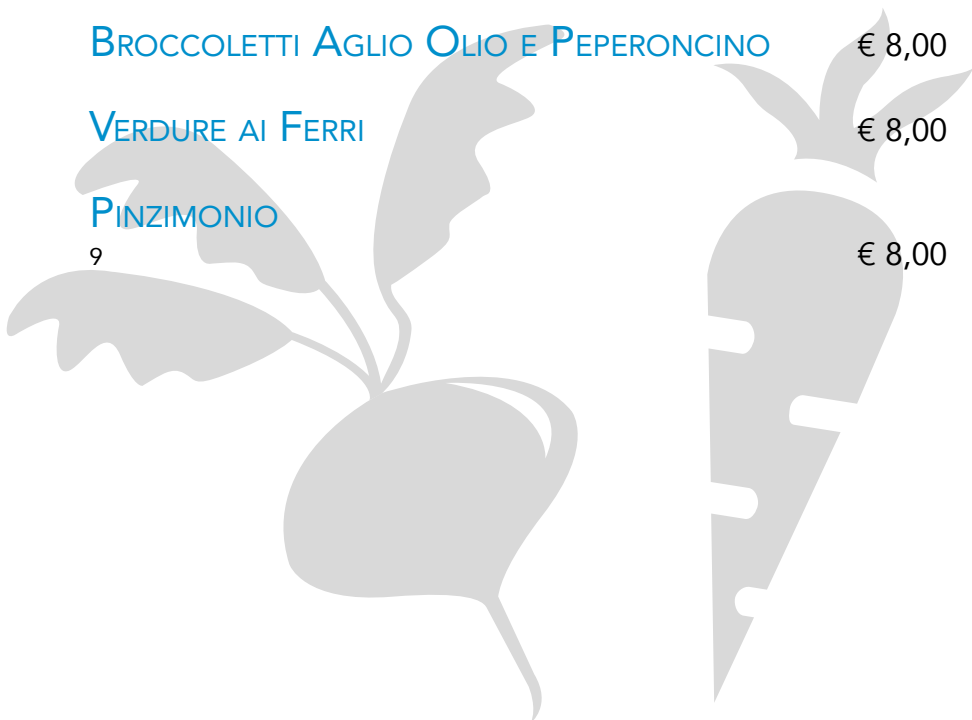
INSALATA MISTA € 6,00

PATATE AL ROSMARINO € 6,50

BROCCOLETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO € 8,00

VERDURE AI FERRI € 8,00

PINZIMONIO € 8,00



La Spiaggia

C E S E N A T I C O

DESSERT

TIRAMISÙ RIVISITATO: granita al caffè, genoise, parfait alla nocciola, mascarpone sifonato con cacao amaro e crumble al cioccolato salato

1-3-7-8

€ 10,00

TORTINO FREDDO AL CIOCCOLATO

con cuore morbido fondente e salsa al caramello

1-3-7

€ 9,00

TORTA DI MELE

con salsa alla vaniglia e mascarpone

1-7-8-3

€ 9,00

CREMA ALLA CATALANA

croccante di pistacchio

€ 8,00

SORBETTO

limone o caffè

1-7

€ 6,00

YOGURT MANTECATO

frutti di bosco freschi e crumble ai cereali

1-7-8

€ 7,00

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE

€ 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
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occ dentale*), noci pecan [*Carya illinoiensis* (Wan genh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco