

La Spiaggia

CESENATICO

UN MARE  DI DELIZIE



La Spiaggia

CESENATICO

UN MARE  DI DELIZIE



ANTIPASTI

TUTTO CRUDO DI MARE
secondo il pescato del giorno*

2-4-6-14

€ 38,00

GAMBERI ROSSI

di Mazara del Vallo cad 4

€ 6,00

SCAMPI cad 4

€ 7,00

OSTRICHE FIN DE CLAIRE N° 2 cad 4-14

€ 3,50

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

€ 39,00

SERIE "ORO" 55 GR

€ 22,00

TARTARE DI TONNO ROSSO DA VINCI

e cetriolo marinato condita con capperi,
acciughe del Cantabrico, prezzemolo e
percezione di senape 4-10

€ 22,00

ANTIPASTI

TUTTO CRUDO DI MARE
secondo il pescato del giorno*

2-4-6-14

€ 38,00

GAMBERI ROSSI

di Mazara del Vallo cad 4

€ 6,00

SCAMPI cad 4

€ 7,00

OSTRICHE FIN DE CLAIRE N° 2 cad 4-14

€ 3,50

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

€ 39,00

SERIE "ORO" 55 GR

€ 22,00

TARTARE DI TONNO ROSSO DA VINCI

e cetriolo marinato condita con capperi,
acciughe del Cantabrico, prezzemolo e
percezione di senape 4-10

€ 22,00

DAL NOSTRO MARE

pesci e vegetali al vapore, cotti nel bamboo, serviti con variazione di maionesi

2-4-6 € 24,00

MOSAICO DI PESCI GRATINATI

con panure alle olive taggiasche, percezione di pesto

1-2-4-8 € 24,00

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE

al tartufo nero dell'Alto savio e petali di grana

1-7 € 24,00

TRILOGIA DI ANTIPASTI

a discrezione dello chef (min. 2 persone)

1-2-4-7-14 € 25,00

DAL NOSTRO MARE

pesci e vegetali al vapore, cotti nel bamboo, serviti con variazione di maionesi

2-4-6 € 24,00

MOSAICO DI PESCI GRATINATI

con panure alle olive taggiasche, percezione di pesto

1-2-4-8 € 24,00

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE

al tartufo nero dell'Alto savio e petali di grana

1-7 € 24,00

TRILOGIA DI ANTIPASTI

a discrezione dello chef (min. 2 persone)

1-2-4-7-14 € 25,00



PRIMI PIATTI

STRICHETTI CON COZZE "ORO NERO"
DI FONDALE
e piccadilly 1-2-3-4-14 € 18,00

IL VIALONE NANO "PILA VECIA"
alla moda dei pescatori
2-4-14 € 18,00

CAPPELLACCIO DI MELANZANE VIOLA
AFFUMICATE
pesce spada, basilico e scaglie di pecorino
1-2-3-7 € 20,00

SPAGHETTONI MONOGRANO DI MATT BIO
"FELICETTI"
alla carbonara di tonno
1-3-4-7 € 20,00

PENNETTE DI KAMUT BIO FELICETTI
alla norma
1-3 € 16,00

PRIMI PIATTI

STRICHETTI CON COZZE "ORO NERO"
DI FONDALE
e piccadilly 1-2-3-4-14 € 18,00

IL VIALONE NANO "PILA VECIA"
alla moda dei pescatori
2-4-14 € 18,00

CAPPELLACCIO DI MELANZANE VIOLA
AFFUMICATE
pesce spada, basilico e scaglie di pecorino
1-2-3-7 € 20,00

SPAGHETTONI MONOGRANO DI MATT BIO
"FELICETTI"
alla carbonara di tonno
1-3-4-7 € 20,00

PENNETTE DI KAMUT BIO FELICETTI
alla norma
1-3 € 16,00

SECONDI PIATTI

FRITTURA DI CROSTACEI E CALAMARI

con fettucce di zucchine 1-2-4

€ 26,00

BIANCO DI SPIGOLA

su ratatouille di verdure, aria al Gin Mare e
rosmarino, croccante di alga wakame

1-4-8

€ 25,00

COTOLETTA DI TONNO

in crosta di pistacchi, maionese al wasabi,
freschezza di cetriolo e sale alla vaniglia

1-3-4-8

€ 25,00

MAZZANCOLLA ALLA BUSARA

servite con toscano bruschettato

1-2-4-7

€ 25,00

VENTAGLIO DI MANZO ARGENTINO

rucola e petali di grana 1-7

€ 25,00

IL PESCATO DEL GIORNO

per hg 4-2-1

da € 8,00

SECONDI PIATTI

FRITTURA DI CROSTACEI E CALAMARI

con fettucce di zucchine 1-2-4

€ 26,00

BIANCO DI SPIGOLA

su ratatouille di verdure, aria al Gin Mare e
rosmarino, croccante di alga wakame

1-4-8

€ 25,00

COTOLETTA DI TONNO

in crosta di pistacchi, maionese al wasabi,
freschezza di cetriolo e sale alla vaniglia

1-3-4-8

€ 25,00

MAZZANCOLLA ALLA BUSARA

servite con toscano bruschettato

1-2-4-7

€ 25,00

VENTAGLIO DI MANZO ARGENTINO

rucola e petali di grana 1-7

€ 25,00

IL PESCATO DEL GIORNO

per hg 4-2-1

da € 8,00

CONTORNI

INSALATA VERDE € 6,00

INSALATA MISTA € 8,00

PATATE AL ROSMARINO € 7,00

CICORIA RIPASSATA € 8,00

VERDURE AI FERRI € 9,00

PINZIMONIO € 9,00



CONTORNI

INSALATA VERDE € 6,00

INSALATA MISTA € 8,00

PATATE AL ROSMARINO € 7,00

CICORIA RIPASSATA € 8,00

VERDURE AI FERRI € 9,00

PINZIMONIO € 9,00



» **DESSERT** «

a cura di Mirko

ZUPPA INGLESE

1-3-6-7-8

€ 10,00

SFOGLIATINA CON CREMA CHANTILLY
e frutta Bio a km 0 della Fattoria Batani

1-3-6-7-8

€ 10,00

CREMOSO YOGURT E MANGO

biscotto alla mandorla, croccantino alla mandorla, mousse allo yogurt, gelè al mango

1-3-6-7-8

€ 10,00

CIOCCOLATO E CARMELLO

biscotto al cacao, croccantino al cioccolato, caramello, mousse al cioccolato al latte

1-3-6-7-8

€ 10,00

YOGURT MANTECATO

con fragole

1-5-7-8

€ 10,00

TAGLIATA DI FRUTTA

di stagione

€ 8,00

» **DESSERT** «

a cura di Mirko

ZUPPA INGLESE

1-3-6-7-8

€ 10,00

SFOGLIATINA CON CREMA CHANTILLY
e frutta Bio a km 0 della Fattoria Batani

1-3-6-7-8

€ 10,00

CREMOSO YOGURT E MANGO

biscotto alla mandorla, croccantino alla mandorla, mousse allo yogurt, gelè al mango

1-3-6-7-8

€ 10,00

CIOCCOLATO E CARMELLO

biscotto al cacao, croccantino al cioccolato, caramello, mousse al cioccolato al latte

1-3-6-7-8

€ 10,00

YOGURT MANTECATO

con fragole

1-5-7-8

€ 10,00

TAGLIATA DI FRUTTA

di stagione

€ 8,00



DESSERT

a cura di Mirko

GELATO

pistacchio

€ 9,00

SORBETTO

limone o caffè

€ 6,00

GELATO ARTIGIANALE

al fior di latte

- con croccante alla nocciola

€ 10,00

- con amarene

€ 10,00

- con degustazione di guarniture

€ 15,00



DESSERT

a cura di Mirko

GELATO

pistacchio

€ 9,00

SORBETTO

limone o caffè

€ 6,00

GELATO ARTIGIANALE

al fior di latte

- con croccante alla nocciola

€ 10,00

- con amarene

€ 10,00

- con degustazione di guarniture

€ 15,00





Indicazioni allergeni

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica

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 occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiensis* (Wangenh) 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 solfati 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



Indicazioni allergeni

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica

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 occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiensis* (Wangenh) 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 solfati 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