

La Spiaggia

CESENATICO

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

€ 38,00

GAMBERI ROSSI

di Mazara del Vallo cad 4

€ 5,00

SCAMPI cad 4

€ 7,00

OSTRICHE FIN DE CLAIRE N° 3 cad 4-14

€ 3,50

ALICI "CODESA" DEL MARE 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 RICCIOLA

guacamole, cialde croccanti di ceci e
curcuma

4-6

€ 25,00

La Spiaggia

C E S E N A T I C O

ANTIPASTI

DAL NOSTRO MARE

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

2-4-6

€ 24,00

SEPPIOLINE ALLA PLANCIA

con porcini tostati e freschezza di soncino

1-4

€ 20,00

TRILOGIA DI ANTIPASTI

a discrezione dello chef (min. 2 persone)

1-2-4-7-14

€ 25,00

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE

al tartufo nero dell'Alto savio e petali di grana

1-7

€ 24,00



La Spiaggia

C E S E N A T I C O

PRIMI PIATTI

CHITARRA CASERECCIA

allo scoglio (tutto sgusciato con guarnizione di cozze e vongole)

1-2-3-4-14

€ 18,00

IL VIALONE NANO "PILA VECIA"

mantecato con gamberi rosa e funghi porcini

2

€ 18,00

CAPPELLACCI DI RICOTTA CAMPANA

brunoise di branzino e tartufo nero dell'Alto Savio

1-3-4-7

€ 20,00

SPAGHETTONI MONOGRANO DI MATT BIO

"FELICETTI

alla carbonara di tonno

1 -3-4-7

€ 20,00

TAGLIATELLE

ai funghi porcini

1-3

€ 18,00

La Spiaggia

C E S E N A T I C O

SECONDI PIATTI

FRITTURA DI CROSTACEI E CALAMARI
con fettucce di zucchine 1-2-4 € 26,00

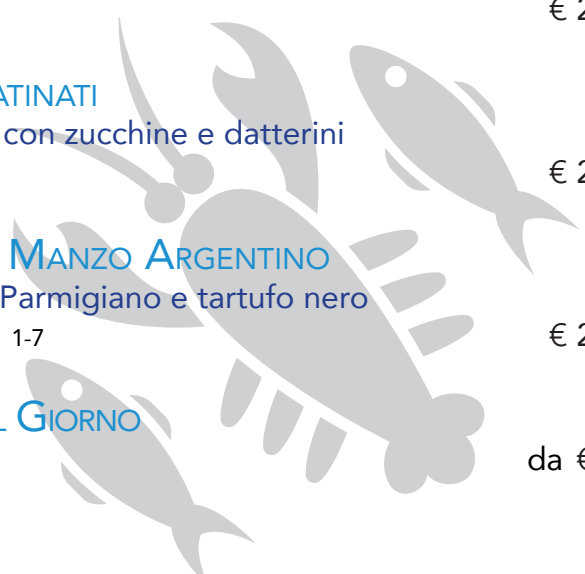
FINISSIMA DI SPIGOLA
con patate e variazione di funghi porcini
1-4-6-8 € 25,00

COTOLETTA DI TONNO
in crosta di pistacchi, maionese al wasabi,
freschezza di cetriolo e sale alla vaniglia
1-3-4-8 € 25,00

FISCHIONI GRATINATI
su carta papiro con zucchine e datterini
1-4 € 23,00

VENTAGLIO DI MANZO ARGENTINO
con fonduta di Parmigiano e tartufo nero
dell'Alto savio 1-7 € 25,00

IL PESCATO DEL GIORNO
per hg 4-2-1 da € 8,00



La Spiaggia

C E S E N A T I C O

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



La Spiaggia

C E S E N A T I C O

DESSERT

a cura di Mirko

FRANGIPANE TIEPIDO

con mele della "Fattoria Batani" servite con
crema alla cannella e gelato alla vaniglia e miele

1-3-7

€ 10,00

CIALDA CROCCANTE

con ricotta campana, fichi caramellati e salsa
al cioccolato

1-3-6-7-8

€ 10,00

TEGLIA DI BISCOTTI

appena sfornati serviti con zabaione caldo

1-3-6-7-8

€ 10,00

TARTELLETTA AL CIOCCOLATO

caramello, cremoso al cioccolato al latte,
ganache montata al cioccolato Dulcey

1-3-6-7-8

€ 10,00

YOGURT MANTECATO

con fragole 1-5-7-8

€ 10,00

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 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 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