

La Spiaggia

CESENATICO

UN MARE  DI DELIZIE



La Spiaggia

CESENATICO

UN MARE  DI DELIZIE



ANTIPASTI
STARTER

IL CRUDO DI MARE

Scelta di pesci e molluschi secondo il
pescato del giorno

*Raw Seafood Selection - Selection of raw fish
and shellfish according to the daily catch*

1-2-4-6

€ 38,00

LE OSTRICHE

Speciale di Cadoret N°3

Oysters - Cadoret N°3

14-4

€ 5,00

I CROSTACEI DI MARE

Gamberi rossi

Scampi

Shellfish

Red Prawns

Scampi

2-4

€ 5,00

€ 6,00

TATAKI DI TONNO

passion fruit e maionese alla paprika leggermente
piccante, cetriolo marinato

*Tuna Tataki - passion fruit and lightly spicy paprika
mayo, marinated cucumber*

1-4-7-9-14

€ 22,00

ANTIPASTI
STARTER

IL CRUDO DI MARE

Scelta di pesci e molluschi secondo il
pescato del giorno

*Raw Seafood Selection - Selection of raw fish
and shellfish according to the daily catch*

1-2-4-6

€ 38,00

LE OSTRICHE

Speciale di Cadoret N°3

Oysters - Cadoret N°3

14-4

€ 5,00

I CROSTACEI DI MARE

Gamberi rossi

Scampi

Shellfish

Red Prawns

Scampi

2-4

€ 5,00

€ 6,00

TATAKI DI TONNO

passion fruit e maionese alla paprika leggermente
piccante, cetriolo marinato

*Tuna Tataki - passion fruit and lightly spicy paprika
mayo, marinated cucumber*

1-4-7-9-14

€ 22,00

CALAMARI BORSOTTI

e sogliole gratinate con verdure di stagione

Gratinated "Borsotti" calamari - and sole with seasonal vegetables

1-4-7-8-9-12-14

€ 22,00

IL VAPORE DI MARE NEL BAMBOO

Pesci e vegetali al vapore serviti con variazione di maionesi e profumo di lime

Sea Steamed Selection in Bamboo - Steamed fish and vegetables served with a variety of homemade mayonnaises and a hint of lime

2-4-12-14

€ 24,00

CAPPASANTA SCOTTATA

zucca violina, melograno e crumble alle nocciole

Seared scallop - butternut squash, pomegranate and hazelnut crumble

1-3-4-9-12-14

€ 24,00

TARTARE DI MANZO

tartufo, bufala e maionese alla senape di Digione, pomodorini semi-dry

Beef tartare - with truffle, buffalo mozzarella, Dijon mustard mayo and semi-dried cherry tomatoes

1-7-12

€ 22,00

TRILOGIA DI ANTIPASTI

a discrezione dello chef
(min. 2 persone)

Trilogy Tasting Plate - Chef's seafood tasting selection

1-2-4-6-7-9-11-12-14

€ 25,00 a persona

CALAMARI BORSOTTI

e sogliole gratinate con verdure di stagione

Gratinated "Borsotti" calamari - and sole with seasonal vegetables

1-4-7-8-9-12-14

€ 22,00

IL VAPORE DI MARE NEL BAMBOO

Pesci e vegetali al vapore serviti con variazione di maionesi e profumo di lime

Sea Steamed Selection in Bamboo - Steamed fish and vegetables served with a variety of homemade mayonnaises and a hint of lime

2-4-12-14

€ 24,00

CAPPASANTA SCOTTATA

zucca violina, melograno e crumble alle nocciole

Seared scallop - butternut squash, pomegranate and hazelnut crumble

1-3-4-9-12-14

€ 24,00

TARTARE DI MANZO

tartufo, bufala e maionese alla senape di Digione, pomodorini semi-dry

Beef tartare - with truffle, buffalo mozzarella, Dijon mustard mayo and semi-dried cherry tomatoes

1-7-12

€ 22,00

TRILOGIA DI ANTIPASTI

a discrezione dello chef
(min. 2 persone)

Trilogy Tasting Plate - Chef's seafood tasting selection

1-2-4-6-7-9-11-12-14

€ 25,00 a persona



PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

RISOTTO AL PARMIGIANO

composta di fichi e riduzione di aceto balsamico
*Parmesan Risotto - with fig compote and balsamic
vinegar reduction*

2-4-9-12-14

€ 20,00

LINGUINE AL NERO DI SEPPIA

vellutata di piselli e seppioline di Chioggia
*Squid ink linguine - with with pea velouté and
Chioggia cuttlefish*

1-7-8-12

€ 20,00

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI e scampetti
*Tagliatelle with porcini mushrooms -
and langoustines*

1-2-3-4-7-9-12-14

€ 22,00

PASSATELLI AL PROFUMO DI MARE

Seascent Passatelli pasta

1-2-3-4-7-9-12

€ 22,00

RAVIOLI RIPIENI DI BACCALÀ MANTECATO

bisque di pomodorini, olive taggiasche, perle
di verdure

*Ravioli stuffed with whipped cod - cherry tomato
bisque, Taggiasca olives and vegetable pearls*

1-3-4-7-9-12-14

€ 20,00



PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

RISOTTO AL PARMIGIANO

composta di fichi e riduzione di aceto balsamico
*Parmesan Risotto - with fig compote and balsamic
vinegar reduction*

2-4-9-12-14

€ 20,00

LINGUINE AL NERO DI SEPPIA

vellutata di piselli e seppioline di Chioggia
*Squid ink linguine - with with pea velouté and
Chioggia cuttlefish*

1-7-8-12

€ 20,00

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI e scampetti
*Tagliatelle with porcini mushrooms -
and langoustines*

1-2-3-4-7-9-12-14

€ 22,00

PASSATELLI AL PROFUMO DI MARE

Seascent Passatelli pasta

1-2-3-4-7-9-12

€ 22,00

RAVIOLI RIPIENI DI BACCALÀ MANTECATO

bisque di pomodorini, olive taggiasche, perle
di verdure

*Ravioli stuffed with whipped cod - cherry tomato
bisque, Taggiasca olives and vegetable pearls*

1-3-4-7-9-12-14

€ 20,00



SECONDI PIATTI
MAIN COURSES

TAGLIATA DI OMBRINA ROSSA DEL GARGANO

patate dorate, funghi e porro croccante € 24,00
*Sliced red croaker from Gargano - golden potatoes,
mushrooms and crispy leek* 4-9-12-14

ROMBO ARROSTITO

millefoglie di patate, funghi porcini e demi-glace di pesce € 26,00
*Roasted turbot - potato mille-feuille, porcini
mushrooms and seafood demi-glace* 1-2-4-7-14

IL FRITTO DI PESCE

pesci crostacei e molluschi fritti con zucchine croccanti € 24,00
*Fried Seafood - Fried fish, crustaceans, and
mollusks with crispy zucchini* 1-2-4-14

TRANCIO DI MERLUZZO CROCCANTE AL PANKO

su verdure Thai e salsa teriyaki € 25,00
*Crispy cod fillet with Panko bread - on Thai style
vegetables and teriyaki sauce* 1-2-3-4-7-9-12-14

FILETTO DI VITELLO

patata mantecata, foie gras e tartufo nero € 26,00
*Veal fillet - with creamed potatoes, foie gras and
black truffle* 1-3-7-12



SECONDI PIATTI
MAIN COURSES

TAGLIATA DI OMBRINA ROSSA DEL GARGANO

patate dorate, funghi e porro croccante € 24,00
*Sliced red croaker from Gargano - golden potatoes,
mushrooms and crispy leek* 4-9-12-14

ROMBO ARROSTITO

millefoglie di patate, funghi porcini e demi-glace di pesce € 26,00
*Roasted turbot - potato mille-feuille, porcini
mushrooms and seafood demi-glace* 1-2-4-7-14

IL FRITTO DI PESCE

pesci crostacei e molluschi fritti con zucchine croccanti € 24,00
*Fried Seafood - Fried fish, crustaceans, and
mollusks with crispy zucchini* 1-2-4-14

TRANCIO DI MERLUZZO CROCCANTE AL PANKO

su verdure Thai e salsa teriyaki € 25,00
*Crispy cod fillet with Panko bread - on Thai style
vegetables and teriyaki sauce* 1-2-3-4-7-9-12-14

FILETTO DI VITELLO

patata mantecata, foie gras e tartufo nero € 26,00
*Veal fillet - with creamed potatoes, foie gras and
black truffle* 1-3-7-12



CONTORNI
SIDE DISHES

INSALATA MISTA
Mixed Salad € 8,00

PATATE ARROSTO
Roasted Potatoes € 7,00

VERDURE DI STAGIONE
Seasonal Vegetables € 8,00

PINZIMONIO
Crudités with dipping sauce € 9,00

ZUCCA ARROSTITA
con semi e aceto balsamico
Roasted pumpkin - with seeds and balsamic vinegar € 12,00

FUNGHI PORCINI
spadellati o fritti
Porcini mushrooms - Sautéed or fried € 15,00



CONTORNI
SIDE DISHES

INSALATA MISTA
Mixed Salad € 8,00

PATATE ARROSTO
Roasted Potatoes € 7,00

VERDURE DI STAGIONE
Seasonal Vegetables € 8,00

PINZIMONIO
Crudités with dipping sauce € 9,00

ZUCCA ARROSTITA
con semi e aceto balsamico
Roasted pumpkin - with seeds and balsamic vinegar € 12,00

FUNGHI PORCINI
spadellati o fritti
Porcini mushrooms - Sautéed or fried € 15,00

» DESSERT «

TIRAMISÙ "LA SPIAGGIA"

"La Spiaggia" Tiramisu

1-3-5-7-8

€ 10,00

CREMOSO AL CAMELLO CON CRUMBLE SALATO

gelato alla vaniglia e pop corn caramellati

Caramel cream Dessert with salted Crumble

vanilla ice Cream and caramelized popcorn

1-3-5-7-8

€ 12,00

TORTINO AL CIOCCOLATO CALDO

mele caramellate e gelato alla crema

Warm chocolate cake - caramelized apples and custard ice cream

€ 12,00

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA IN GHIACCIO

Fresh cut fruit served in ice

€ 10,00

GELATO DEL GIORNO

Mantecato di giornata dal nostro pasticcere

Ice Cream of the Day - Made on a daily basis

by our pastry chef

3-7-8

€ 10,00

YOGURT MANTECATO

Yogurt

€ 10,00

» DESSERT «

TIRAMISÙ "LA SPIAGGIA"

"La Spiaggia" Tiramisu

1-3-5-7-8

€ 10,00

CREMOSO AL CAMELLO CON CRUMBLE SALATO

gelato alla vaniglia e pop corn caramellati

Caramel cream Dessert with salted Crumble

vanilla ice Cream and caramelized popcorn

1-3-5-7-8

€ 12,00

TORTINO AL CIOCCOLATO CALDO

mele caramellate e gelato alla crema

Warm chocolate cake - caramelized apples and custard ice cream

€ 12,00

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA IN GHIACCIO

Fresh cut fruit served in ice

€ 10,00

GELATO DEL GIORNO

Mantecato di giornata dal nostro pasticcere

Ice Cream of the Day - Made on a daily basis

by our pastry chef

3-7-8

€ 10,00

YOGURT MANTECATO

Yogurt

€ 10,00



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 illinoensis* (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



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 illinoensis* (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



Allergen Directory

Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence

1. Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or they hybridised strains) and derivate
2. Shellfish and its derivatives
3. Eggs and its derivatives
4. Fish and its derivatives
5. Peanuts and its derivatives
6. Soy and its derivatives
7. Milk and its derivatives
8. Nuts as almonds (*Amigdalus communis*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoiensis* (Wangenh) K. Koch], Brasil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) its derivatives
9. Celery and its derivatives
10. Mustard and its derivatives
11. Sesame seeds and its derivatives
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations over 10 mg/kg or mg/l identified as SO₂
13. Lupine and lupine-based products
14. Molluscs and mollusc-based products



Allergen Directory

Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence

1. Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or they hybridised strains) and derivate
2. Shellfish and its derivatives
3. Eggs and its derivatives
4. Fish and its derivatives
5. Peanuts and its derivatives
6. Soy and its derivatives
7. Milk and its derivatives
8. Nuts as almonds (*Amigdalus communis*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoiensis* (Wangenh) K. Koch], Brasil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) its derivatives
9. Celery and its derivatives
10. Mustard and its derivatives
11. Sesame seeds and its derivatives
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations over 10 mg/kg or mg/l identified as SO₂
13. Lupine and lupine-based products
14. Molluscs and mollusc-based products