

La Spiaggia

CESENATICO



UN MARE  DI DELIZIE

La Spiaggia

C E S E N A T I C O

ANTIPASTI

STARTER

CRUDO DI MARE

Scelta di pesci e molluschi secondo il pescato del giorno

€ 40,00

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

1-2-4-6

CARPACCIO

Tonno/Ricciola/Ombrina/Spada secondo disponibilità del giorno con citronette e salsa agli agrumi

€ 28,00

Tuna / Amberjack / Umbrine / Swordfish Carpaccio (subject to daily availability) with citronette and citrus sauce

14-2-4-6

GAMBERI ROSSI

€ 5,00

Red prawns 2-4

OSTRICHE GILLARDEAU

€ 5,00

Oysters Gillardeau

OSTRICA LAMPA DI GORO

€ 4,00

Lampa di Goro oyster

IL VAPORE DI MARE NEL BAMBOO

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

€ 24,00

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

TRILOGIA DI ANTIPASTI

a discrezione dello chef

(min. 2 persone)

€ 28,00 a persona

Trilogy Tasting Plate - Chef's seafood tasting selection
1-2-4-6-7-14

CALAMARI GRATINATI

Gratinated Squid 1-14-4-6

€ 26,00

SARDONCINI MARINATI

su pan brioche tostato, tartare di finocchio e salsa yogurt

€ 20,00

Marinated anchovies - on toasted brioche bread, fennel tartare and yogurt sauce
1-4-7-3-6

BACCALÀ MANTECATO

con spuma alla pizzaiola e olio al basilico

€ 22,00

Creamed cod - with pizzaiola foam and basil oil
4-7-14



La Spiaggia

C E S E N A T I C O

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

SPAGHETTONE PESTO DI BASILICO

pane di Altamura agli agrumi e cubotti di tonno
*Thick spaghetti with basil pesto - citrus Altamura
bread and tuna cubes*

€ 24,00

1-4-5-6-8

REGINETTE

su crema di stridoli e polpa di canocchie
*Reginette pasta - on stridoli cream and mantis
shrimp meat*

€ 22,00

1-2-3-4

RISOTTO AL PROFUMO DI MARE

Risotto with seafood ragout

€ 24,00

2-1-4-6-14-9

PENNONI CACIO E PEPE

gamberi gobbetti di Sicilia e lime
*Cacio e pepe risotto - with Sicilian gobbetti
shrimps and lime*

€ 25,00

2-7

GNOCCO DI PATATE CON CREMA DI ASPARAGI

stracciatella e frutta secca
*Potato dumpling with asparagus cream -
stracciatella cheese and nuts*

€ 20,00

1-3-6-7-8

La Spiaggia

C E S E N A T I C O

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

SPIEDO DI POLPO FRITTO

su brunoise di peperoni, patate e salsa verde
*Fried octopus skewer - on pepper cream,
potatoes and green sauce*

4-1-2-14

€ 28,00

FRITTO DELL'ADRIATICO

Adriatic fried seafood

4-1-2-14

€ 26,00

UOVO POCHE

su purea di patata mantecata all'olio d'oliva delle
tenute Batani e riccioli di seppia

*Poached eggs - on the griddle, served on a creamy
olive oil whipped potato purée (made with Batani
estate olive oil) and cuttlefish*

1-6-4-14

€ 26,00

TAGLIATA DI BRANZINO

su perle di verdure accompagnato
da un brodetto di pesce nostrano

*Sliced sea bass - on vegetable pearls
served with a local fish broth*

6-2-4-9-14

€ 26,00

TAGLIATA DI MANZO IRLANDESE

su pomodorini, scaglie di grana, riduzione di aceto
balsamico e sale di Cervia

*Sliced Irish beef - with cherry tomatoes, Parmesan
flakes, balsamic vinegar reduction and Cervia salt*

€ 26,00

La Spiaggia

C E S E N A T I C O

CONTORNI

SIDE DISHES

PINZIMONIO

Fresh raw vegetables with olive oil dip 9

€ 10,00

PATATE AL FORNO

Roasted Potatoes

€ 10,00

VERDURE DI STAGIONE

Seasonal Vegetables

€ 10,00

INSALATINA DI ASPARAGI

e carote croccanti con semi di sesamo
Asparagus - and crunchy carrot salad
with sesame seeds

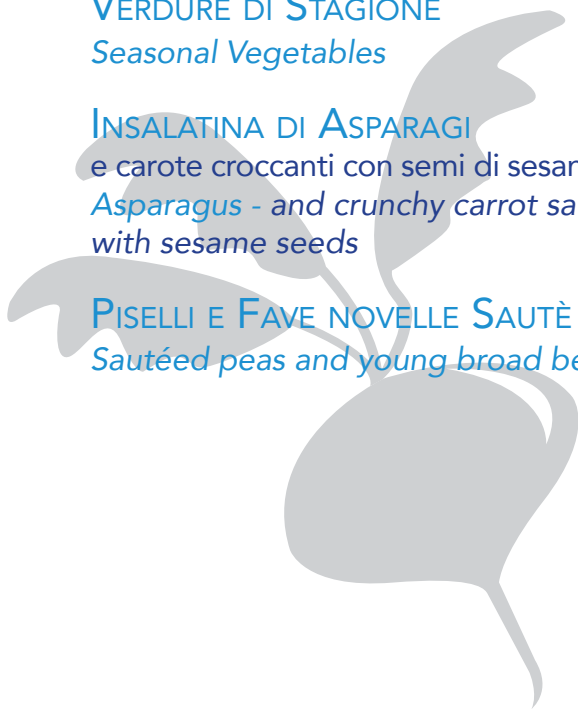
€ 12,00

PISELLI E FAVE NOVELLE SAUTÈ

Sautéed peas and young broad bean

€ 12,00

11



La Spiaggia

C E S E N A T I C O

PIATTI DEL GIORNO DISHES OF THE DAY

Ogni giorno selezioniamo personalmente il miglior pescato presso il mercato ittico di Cesenatico, lasciandoci guidare dalla freschezza e dalla stagionalità. Da questi ingredienti nascono piatti sempre diversi, abbinati a verdure di stagione e interpretati con creatività per offrirvi un'esperienza autentica.
Every day we personally select the finest catch at the fish market of Cesenatico, guided by freshness and seasonality. From these ingredients we create ever-changing dishes, paired with seasonal vegetables and interpreted with creativity to offer you an authentic dining experience.

€ 20,00 - 35,00

DEGUSTAZIONE

di 5 portate + dolce (solo la sera)

€ 75,00

Tasting menu - of five courses plus dessert

- evening only

Il menu è da intendersi per tutti gli ospiti del tavolo

Tasting menus are to be chosen for all table guests

DEGUSTAZIONE DI VINI in abbinamento al menù

Wine tasting - paired with the menu

3 calici – 3 glasses

€ 20,00 p.p.

5 calici – 5 glasses

€ 35,00 p.p.

CARRELLO DEI DOLCI

Dessert Trolley

La Spiaggia

C E S E N A T I C O

DESSERT

ARACHIDI, ROCHER E CARMELLO

Peanuts, Rocher and Caramel

1-3-5-7-8

€ 12,00

MANDORLE E VANIGLIA, FRAGOLE CONFIT

ganache montata alla vaniglia e fragole fresche

Almond and Vanilla with strawberry confit

whipped Vanilla ganache and fresh strawberries

1-3-7-8

€ 12,00

BISQUIT ALLA MENTA E BASILICO

croccantino al pistacchio e tropicale

Mint & Basil Biscuit

Pistachio Crunch and Tropical Notes

1-3-7-8

€ 12,00

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA IN GHIACCIO

Fresh fruit salad on ice

€ 10,00

SCELTA DI GELATI

mantecati di giornata dal nostro pasticciere

Daily fresh ice creams - made by our pastry

chef

3-7-8

€ 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



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