



BENVENUTI AL RISTORANTE E PIZZERIA CAPO DEL MOLO

APERTI TUTTI I GIORNI TUTTO L'ANNO
PIZZERIA APERTA PER CENA DAL MARTEDI ALLA DOMENICA

I NOSTRI ORARI:
PRANZO DALLE 12.30 ALLE 14.00
CENA DALLE 19.00 ALLE 22.00 - il sabato fino alle 22.30

PER INFORMAZIONI SUGLI HOTEL (www.welcompany.it) CHIEDERE AL RICEVIMENTO

In alcuni periodi dell'anno qualche prodotto potrebbe essere abbattuto o congelato all'origine, oppure sostituito con altri prodotti reperibili. *At certain times of the year some produce may be culled or frozen at origin, or substituted with other available produce.*

In base al regolamento UE 1169/2011 elenchiamo i 14 allergeni che siamo obbligati a segnalare: lupini (1), arachidi (2), soia (3), frutta a guscio (4), sedano (5) senape (6), semi di sesamo (7), pesce (8), crostacei (9), molluschi (10), lattosio (11), uova (12), anidride solforosa, solfiti (13) glutine (14).

According to EU Regulation 1169/2011 we list the 14 allergens we are obliged to report: lupines (1), peanuts (2), soy (3), nuts (4), celery (5) mustard (6), sesame seeds (7), fish (8), shellfish (9), molluscs (10), lactose (11), eggs (12), sulfur dioxide, sulfites (13) gluten (14).

VI PREGHIAMO DI CHIEDERE IL CONTO AL TAVOLO
PLEASE ASK FOR THE BILL AT THE TABLE

Coperto € 2,50 Covered € 2.50

**RISTORANTE E PIZZERIA CAPO DEL MOLO
VIALE CARDUCCI 2
47042 CESENATICO
TEL. 0547 . 75220
www.capodelmolo.it**



MENU DEGUSTAZIONE *Tasting menu*

(3-4-5-6-8-9-10-11-12-13-14)

IL MISTO FREDDO CAPO DEL MOLO

(salmone marinato con riduzione di soia, polipo e seppia con verdurelle, sgombro marinato con cipolla caramellata, scaglie di grana e riduzione di aceto balsamico, mazzancolla al vapore e cocktail di gamberi)

The cold mixed "Capo del molo" The cold mixture (marinated salmon with soy reduction, octopus and cuttlefish with greens, marinated mackerel with caramelized onion, parmesan shavings and balsamic vinegar reduction, steamed shrimp and shrimp cocktail) (3-5-8-9-10-11-12-13-14)

RISOTTO ALLA MARINARA

Seafood risotto (5-8-9-10-11-12-13-14)

MOSAICO DI PESCE: FILETTO DI PESCE, SPIEDINI MISTI E ASSAGGIO DI FRITTO MISTO

Seafood mosaic: fish fillet, mixed skewers and sample of mixed fried fish

SORBETTO

Sorbet

€ 45 *per persona coperto e bevande escluse - (MINIMO 2 PERSONE)*

per person cover charge and beverages not included - MIN. 2 PERSON

Coperto Covered € 2,50

PROMOZIONE PRANZO

DURANTE LA SETTIMANA A PRANZO DAL LUNEDI AL VENERDI

(ESCLUSI I FESTIVI e PRE FESTIVI)

COMBO CON LE PROPOSTE DELLO CHEF

ANTIPASTO + PRIMO + ACQUA e CAFFE' € 19,00

PRIMO + SECONDO + ACQUA e CAFFE' € 19,00



Per Iniziare... GLI ANTIPASTI

IL MISTO FREDDO "Capo del molo" (salmone marinato con riduzione di soia, polipo e seppia con verdurelle, rotolino di piadina con squacquerone, cipolla e alici, sgombro marinato con cipolla caramellata, scaglie di grana e riduzione di aceto balsamico, mazzancolla al vapore e cocktail di gamberi) € 17

The cold mixture (marinated salmon with soy reduction, octopus and cuttlefish with greens, roll of piadina with cheese, onion, rocket and marinated sardines, marinated mackerel with caramelized onion, parmesan shavings and balsamic vinegar reduction, steamed shrimp and shrimp cocktail) (3-5-8-9-10-11-12-13-14)

GRATINATO MISTO € 19

Fish au gratin (shrimp, langoustine, wigeon, mussels, crayfish and Adriatic catch of the day) (5-8-9-10-13-14)

CAPPASANTA GRATINATA CON JULIENNE DI VERDURE € 12 - 3pz

Scallop gratin with vegetables (5-8-9-10-13-14)

VONGOLE ALLA MARINARA € 14

Clams with garlic, oil and parsley (5-10-13-14)

ROTOLO DI PIADINA CON SARDONI MARINATI, RUCOLA, SQUACQUERONE E CIPOLLA CARAMELLATA € 15

Piadina roll with marinated sardines, arugula, squacquerone cheese and caramelized onion (9-10-11-12-13-14)

AFFETTATO DI MARE: SPADA, TONNO E RICCIOLA IN ANTITESI CON LO SQUACQUERONE, LA MARMELLATA DI FICHI E LA NOSTRA GIARDINIERA € 20

Swordfish, tuna and amberjack in antithesis with squacquerone cheese, fig jam and our giardiniera (4-5-6-8-9-10-11-13-14)

ZUPPETTA DI MARE CON CROSTACEI E PIADINA A SPICCHI € 15

Seafood soup with shellfish and piadina wedges (8, 9, 10, 11, 5, 13, 14)

LA PASTA..

RISOTTO ALLA MODA DI CESENATICO... IN ROSSO € 14

Seafood risotto (5-8-9-10-11-12-13-14)

SPAGHETTI ALLE VONGOLE € 15

Spaghetti with clams (8-9-10-11-13-14)

TAGLIOLINO ALLO SCOGLIO € 22

Tagliolino with seafood (8-9-10-11-12-13-14)

CAPPELLACCI BICOLORE RIPIENI DI GAMBERI E BURRATA IN SALSA DI POMODORO, POMODORINI

DATTERINI GIALLI E GAMBERETTI SALTATI € 20

Cappellacci stuffed with prawns and burrata cheese in tomato sauce, yellow tomatoes and sautéed prawns (14, 12, 11, 9, 8, 13, 5)

PACCHERO CON POMODORINI E POLIPO € 15

Pacchero with cherry tomatoes and octopus (8-9-10-11-13-14)



IL PESCE.. Fish...

MOSAICO DI PESCE: filetto di pesce, spiedini misti e assaggio di fritto € 28

Seafood mosaic: fish fillet, mixed skewers and mixed fried (8-9-10-13-14)

PESCE DEL GIORNO cottura a vostro piacimento griglia oppure al forno € 6.50 all'etto

Fish of the day grilled or baked (8-9-14)

SPIEDINI MISTI – in base al pescato: SEPIE, CALAMARI E GAMBERI (6 pz) € 19

Mixed skewers – cuttlefish, squid and shrimp – (6 pcs) (8-9-10-11-14)

FRITTO MISTO DI PARANZA € 20

Mixed fried fish (2-8-9-10-12-13-14)

FRITTO CON CALAMARI, GAMBERI E VERDURE € 20

Fried squid, shrimps and vegetables (4-5-8-9-10-12-13-14)

OLTRE AL PESCE...in addition to fish

BRUSCHETTONE CON BUFALA, POMODORINI E BASILICO € 13

Bruschettone with buffalo, cherry tomatoes and basil (11-13-14)

TAGLIERE DI ROMAGNA CON PIADINA, SALUMI E FORMAGGI € 16

Tagliere di Romagna with piadina, cold cuts and cheeses (11-14)

GNOCCHI CON POMODORO, PROVOLA E BASILICO € 13

Gnocchi with tomato, provolone and basil (14, 13, 11, 5, 12)

TAGLIOLINI AL RAGU' € 11

Tagliolini with meat sauce (5-11-12-13-14)

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E POMODORINI € 20

Sliced beef with arugula cherry tomatoes (11-13)

I CONTORNI... sides dishes

PATATE FRITTE € 6,00

French fries (4-5-6-14)

PATATE AL FORNO € 6,50

Baked fries

INSALATA DI STAGIONE € 6,00

Seasonal salad

VERDURE ALLA GRIGLIA € 7,50

Grilled vegetables



LA PIZZERIA.. Pizzeria aperta per cena dal martedì alla domenica

LE CLASSICHE (3-4-5-6-8-9-10-11-12-13-14) impasto anche integrale + € 2

SCHIACCIATINA BIANCA/ROSSA € 3,5/4

White/red crush

MARINARA: pomodoro, aglio, olio, origano, prezzemolo € 5,5

Tomato, garlic, oil, oregano, parsley

MARGHERITA: pomodoro, mozzarella € 6

Tomato, mozzarella

NAPOLETANA: pomodoro, mozzarella, acciughe, origano € 7,5

Tomato, mozzarella, anchovies, oregano

ROMANA: pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano € 8

Tomato, mozzarella, anchovies, capers, oregano

4 STAGIONI: pomodoro, mozzarella, olive, prosciutto cotto, funghi trifolati, carciofini € 9

Tomato, mozzarella, olives, cooked ham, trifoliate mushrooms, artichokes

CAPRICCIOSA: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati, carciofini, olive € 9

Tomato, mozzarella, cooked ham, trifoliated mushrooms, artichokes, olives

CALZONE: mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati € 9

Mozzarella, cooked ham, truffled mushrooms

DIAVOLA: pomodoro, mozzarella, salame piccante € 8

Tomato, mozzarella, peperoni

4 FORMAGGI: mozzarella, fontina, emmenthal, gorgonzola € 8

Mozzarella, mixed cheese

SALSICCIA: pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca € 8,5

Tomato, mozzarella, fresh sausage

PROSCIUTTO COTTO: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto € 8

Tomato, mozzarella, cooked ham

TONNO E CIPOLLA: pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla € 9

Tomato, mozzarella, tuna, onion



PROSCIUTTO CRUDO: pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo € 9
Tomato, mozzarella, raw ham

AMERICANA: pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte € 8,5
Tomato, mozzarella, frankfurter, french fries

LE BUONGUSTAIE (alte)

BELLA NAPOLI: pomodoro, bufala, scaglie di grana e basilico € 12
Tomato, bufala, parmigiano and basil

ALICIA KEYS: pomodoro, in uscita: bufala, acciughe, basilico e cucunci € 14
Tomato, outgoing: stracciatella, anchovies, basil and capers

LA BOMBER: mozzarella, in uscita mortadella, pistacchio, bufala € 14
Mozzarella, outgoing mortadella, pistachio, bufala cheese

LE SPECIALI (11-12-13-14-8-9-2-4)

SALSICCIA & FRIARIELLI: mozzarella, salsiccia e friarielli € 10
Mozzarella, sausage and friarielli

BUFALINA: pomodoro, mozzarella, in uscita crudo e bufala € 12
tomato, mozzarella, outgoing raw and buffalo cheese

LA PANDOLFO: mozzarella, pomodori secchi, in uscita speck, rucola e burrata € 14
mozzarella, sun-dried tomatoes, outgoing speck, rocket and burrata cheese

LA VEGETARIANA: pomodoro, mozzarella, verdure al forno € 9
Tomato, mozzarella, baked vegetables

ORTOLANA: pomodoro, mozzarella, radicchio, funghi freschi, pomodorini, melanzane, rucola in uscita € 10
Tomato, mozzarella, radicchio, fresh mushrooms, cherry tomatoes, eggplant, rocket out

VALTELLINA: pomodoro, mozzarella, porcini, salame piccante, taleggio € 11
Tomato, mozzarella, porcini mushrooms, spicy salami, taleggio

TREVIGIANA: pomodoro, mozzarella, radicchio trevigiano, pancetta, gorgonzola € 11
Tomato, mozzarella, radicchio, bacon, gorgonzola

PARMIGIANA: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, melanzane, scaglie di grana € 9,5
Tomato, mozzarella, eggplant, parmesan, basil

LA SIGNORA: pomodoro, bufala, porcini, prosciutto crudo € 12
Tomato, buffalo mozzarella, porcini, raw ham

BRIGANTE: pomodoro, mozzarella, salame piccante, funghi freschi, pancetta € 9,5
Tomato, mozzarella, pepperoni, fresh mushrooms, bacon



TIROLESE: pomodoro, mozzarella, gorgonzola, melanzane, funghi freschi € 11
Tomato, mozzarella, gorgonzola, eggplant, fresh mushrooms

SICILIANA: pomodoro, mozzarella, acciughe, salame piccante, olive, capperi € 9
Tomato, mozzarella, spicy salami, olives, capers

MARE E MONTI: pomodoro, mozzarella, gamberi, zucchine e porcini € 13
Tomato, mozzarella, shrimp, zucchinis, porcini mushrooms

MIRAMARE: pomodoro, frutti di mare e insalata di mare € 14
Tomato, seafood salad

Supplementi:

Ovo € 2.5 - Mozzarella di Bufala € 3.5 - Burrata € 4.00 - Doppia mozzarella € 2 - Gamberi € 4.5 - Speck, Crudo e Bresaola € 2.5 - Porcini € 2.5 - Gorgonzola € 2.50 - Pizza Stesa + € 2
Altri ingredienti € 1.5

Riduzione:

Pizza Baby - 1.5

LE LUVARIE.. Dessert

TIRAMISU' € 6,00
Dessert with cheese mascarpone, chocolate and biscuits (4-2-11-12-14)

SALAME AL CIOCCOLATO CON CREMA ALLO ZABAIONE € 7
Chocolate salami with zabaglione cream (4-11-12-14)

TORTA CAPRESE CON CREMA ALL'ARANCIA E RUM € 8
Chocolate cake with orange cream and rum (4-11-12-14)

CROSTATA ALLE NOCI CON CAMELLO SALATO E GELATO € 7
Walnut tart with salted caramel and cream ice cream (4-11-12-14)

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO CON LAMPONI E IL CRUMBLE ALLA GRANELLA DI BRONTE € 6,5
Pistachio semifreddo with raspberries and bronte's granola crumble (4-11-12-14)

CREME CAMEL € 6
Dessert with caramel (4-11-12-14)

PANNA COTTA € 6
Dessert with cream milk (4-11-12-14)

SORBETTO AL CAFFE OPPURE AL LIMONE € 5,5
Coffee or lemon sorbet (4-11-12-14)

COPPA GELATO (3 gusti a scelta tra fiordilatte, crema, pistacchio e nocciola) € 6,00
Cup of ice-cream (3 flavors to choose from fiordilatte, cream, pistachio and hazelnut) (4-11-12-14)

AFFOGATO AL CAFFE (3 gusti a scelta tra fiordilatte, crema, pistacchio e nocciola) € 7,00
Ice - cream and coffee (3 flavors to choose from fiordilatte, cream, pistachio and hazelnut) (4-11-12-14)



BEVANDE DRINKS

ACQUA MICROFILTRATA 75 cl- *Microfiltered water* € 2,5

ACQUA BOTT. 75 cl - Balda € 3

ACQUA BOTT. 1/2 LT. Cerelia € 2

I VINI DELLA TRADIZIONE: il Trebbiano – il Sangiovese di Romagna – il Pignoletto
1/4 lt. – € 4,00 - 1/2 lt. € 6

VINO CALICE SCELTO DALLA CARTA VINI –
Wine glass chosen from the wine list € 6 - € 12

LE BIBITE - *Soft drinks* € 3,5

LE BIRRE

BIRRA ALLA SPINA:

PICCOLA BIONDA MESSINA CRISTALLI DI SALE € 4,5

MEDIA BIONDA MESSINA CRISTALLI DI SALE € 6

IN BOTTIGLIA:

BIRRA MORETTI ROSSA/BIONDA/BIANCA 33cl € 4,5

MESSINA CON CRISTALLI DI SALE 33 cl € 4,5

ARTIGIANALI ROMAGNOLE:

CAMPESINA: 50 CL *Prodotta interamente con Orzo della nostra terra (orzo al 100% italiano)-4,5°* € 8,5

TORTUGA :50CL *Prodotta con malti Pale ale, colore ambrato con sentori che spaziano, dall'erbaceo, al floreale, al resinoso, conferendo un lungo finale gradevole amaro 5,3°* € 9,5

APERITIVI PER TUTTE LE ORE

LO SPRITZ A MODO MIO € 7

aperol o campari o cynar, prosecco, soda

AMERICANO € 8

bitter campari, martini rosso, soda

NEGRONI € 8

bitter campari, martini rosso, gin, soda

NEGRONI SBAGLIATO € 8

bitter campari, martini rosso, prosecco

IL RUM E LA COCA COLA € 8

rum riserva, coca cola

IL GIN.. E LE SUE TONICHE € 8 - € 10

Bombay - Ginmare - Beefeater

LIQUORI VINTAGE QUAGLIA € 5

chinotto - camomilla

CAFFETTERIA

Caffè espresso /Caffè d'orzo /ginseng tazza piccola € 2,5

Caffè corretto /Caffè d'orzo/ginseng tazza grande € 3

IL DOPO CENA...

Grappe bianche /barricate

Storica - Poli - Berta-Pisoni € 5 - € 7

Liquori e Amari € 4,5

Jefferson, Amaro del Capo, Braulio, Montenegro, Averna, Fernet Branca, Brancamente, Cynar, Lucano, Jagermeister, Unicum... Il nostro Limoncino

Whisky

Pig's Nose Blended Scotch Whisky € 8

Bruichladdich Classic Laddie Scottish Barley - single malt € 10

Chardu single malt scotch whisky € 9

Rum Riserva

Gran Riserva Matusalem Rep. Dominicana 15 anni € 9

JM VSOP agricole Martinique € 10

Cognac

Remy Martin VSOP € 8

Armagnac

Bas Armagnac Hors D'age 9 Dartigalongue 2005 € 9

Wodka

Stolichnaya € 5.00



CARTA VINI

SE NON TERMINATE LA BOTTIGLIA VI CONSEGNAMO UNA BAGWINE PER DEGUSTARLO A CASA

Le Bollicine

EMILIA ROMAGNA

Pignoletto DOCG

SANTACROCE ...Tenuta Santacroce ... uve grechetto gentile...€ 22 – anche a calice

LOMBARDIA

Franciacorta DOCG Brut

BONFADINI ... Az.Agr. Bonfadini... uve Chardonnay, Pinot nero...€ 45 – anche a calice

Franciacorta Saten DOC

VEZZOLI ... Az.Agr. Vezzoli...uve Chardonnay...€ 55

Franciacorta Brut DOCG

Blanc de Blanc ... BrutNature...CAVALLERI... Az.Agr. Cavalleri ... uve Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco... € 65

VENETO

Prosecco leg. Spago DOCG

ASOLO ...Consorzio Vini Asolo... uve Prosecco ...€ 23 – anche a calice

FRANCIA

Champagne Royale Reserve Brut AOC

PHILIPPONNAT... 65% Pinot Nero, 30% Chardonnay, 5% Pinot Meunier. P... € 110

Cremant De Loire Non Dose

PIERRE BISE... uve Chanin Blanc ...€ 55



I Bianchi

EMILIA ROMAGNA

Trebbiano Forlì IGT

BRO'... Noelia Ricci... uve trebbiano di Romagna...€ 25 – anche a calice

Romagna Albana DOCG

PANDORA... Cantina Glicine...uve Albana di Romagna... € 20 – anche a calice

Romagna DOC Pagadebit

LA BERTA... Podera La Berta...uve Bombino di Romagna...€ 20 – anche a calice

Chardonnay Frizzante

"Zefiro" ... Cantina Glicine... uve Chardonnay...€ 18 – anche a calice

Romagna Albana DOCG

ALBARARA...Tenuta Santa Lucia uve Albana di Romagna... € 23– anche a calice

Romagna Trebbiano DOC

ALLEGRO...Cantina Glicine... uve Trebbiano di Romagna... € 18 – anche a calice

ALTO ADIGE

Gewurztraminer DOC

SELIDA... Tramin-Kellerei... uve Gewurztraminer dell'Alto Adige...€ 38 – anche a calice

FRIULI

Friuli Colli orientali Doc

RIBOLLA MARCO SARA... uve Ribolla gialla del Collio...€ 34 – anche a calice

VENETO

Lugana DOC

Ca Lojera...uve Turbiana...€ 30 – anche a calice



MARCHE

Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore

az. Garofoli...MACRINA...uve verdicchio € 26 – anche a calice

Verdicchio di Matelica DOC

az. Garofoli...SUPREMA'...uve verdicchio € 26 – anche a calice

Pecorino IGT

Ciu Ciu... EVOE... uve Pecorino BIO ...€ 25 – anche a calice

CAMPANIA

Falanghina IGT

Az. Traerte ...VADIAPERTI...uve Falanghina ...€ 22 – anche a calice

Greco di Tufo DOCG

Az. Traerte...VADIAPERTI ...uve Greco di tufo...€ 33 – anche a calice

I Rossi

EMILIA ROMAGNA

Romagna Sangiovese DOC Superiore

PRUGNETO CRU... Poderi Nespoli...uve Sangiovese di Romagna ...€ 25 – anche a calice

Romagna Sangiovese DOC Superiore

FERMAVENTO...Giovanna Madonia...uve Sangiovese di Romagna... € 29 – anche a calice

Romagna Sangiovese DOC Superiore

CENTURIONE... Stefano Ferrucci...uve Sangiovese di Romagna ... € 24 – anche a calice

Romagna Sangiovese DOC Riserva 2020

Predappio di Predappio...VIGNA DEL GENERALE...uve Sangiovese di Romagna...€ 49

Romagna Sangiovese Superiore DOC Riserva 2012

IL MORO... VILLA TRENTOLA...uve Sangiovese di Romagna...€ 48

TOSCANA

Rosso Montecucco DOC

RIGOLETO... Castello Colle Massari...uve Montepulciano, Ciliegiole, Sangiovese...€ 26 – anche a calice

Chianti Rufina Riserva DOCG...2020

NIPOZZANO...Frescobaldi...uve Sangiovese...€ 38 – anche a calice



I Rossi con le bollicine:

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC

CIALDINI...Az. Agr. Cleto Chiarli...uve Lambrusco...€ 23 – anche a calice

Lambrusco Emilia IGT

CENTENARIO... Az. Agr. Ceci... uve Lambrusco...€ 22 – anche a calice

Rose':

EMILIA ROMAGNA

Spumante Brut Rose' Blo

MILLY...Az. Agr. Podere dell'Angelo...uve Sangiovese...€ 23 – anche a calice

ABRUZZO

Cerasuolo d'Abruzzo DOC

Cantina Torre dei Beati...ROSAE ...uve montepulciano...€ 27 – anche a calice

Vini da Dessert:

PIEMONTE

Asti Spumante DOCG

LA SELVATICA.. Romano Dogliotti... uve Moscato...€ 26 – anche a calice

EMILIA ROMAGNA

Albana di Romagna passito

Monticino Rosso... uve Albana...€ 24 – anche a calice