

La Spiadpia

CESENATICO

UN MARE  DI DELIZIE



La Spiaggia

C E S E N A T I C O

ANTIPASTI

IL CRUDO DI MARE

Scelta di pesci molluschi, crostacei secondo il
pescato del giorno 1-2-4-6

€ 38,00

LE OSTRICHE

Spéciale di Cadoret N°3
Spéciale Gillardeau N°3

5

€ 4,00

€ 4,50

I CROSTACEI DI MARE

Gamberi rossi
Scampi

2-4

€ 5,00

€ 5,00

ALICI DEL MAR CANTABRICO

servite con stracciata di bufala, crostini
e burro salato

Serie limitata "pesca grande" 120 gr

€ 40,00

Serie "oro" 55 gr

1-4-6-7-9

€ 22,00

CALAMARI BORSOTTI

pane alle olive, insalatina novella e datterini confit 2-4

€ 18,00

COMPOSIZIONE DI PESCI AL VAPORE

Insalatina di pesci e crostacei cotti al vapore e definiti
con verdure di stagione conditi con vinaigrette di
aceto balsamico bianco e arancio 2-4-12-14

€ 24,00

La Spiaggia

C E S E N A T I C O

ANTIPASTI

POLIPO E PATATE

Losanghe di piovra cotta in court-bouillon servito con patata mantecata all'olio EVO e tartare di olive taggiasche

4-14

€ 20,00

CARPACCIO DI PESCE SPADA

E TONNO ROSSO DI SICILIA

Agrumi, aceto pregiato Sushi e pane brioches

1-3-4-7-12

€ 24,00

MAZZANCOLLE NOSTRANE, AVOCADO

E PASSION FRUIT

Insalatina di mazzancolle nostrane, dressing al passion fruit, avocado e lime

2-4-7-9-12-14

€ 20,00

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE

Stracciatella, Alice del Cantabrico, foglie di capperi e uovo di quaglia

18

€ 24,00

TRILOGIA DI ANTIPASTI

a discrezione dello chef (min. 2 persone)

1-4-5-6-7-12

€ 24,00 cad.

La Spiaggia

C E S E N A T I C O

PRIMI PIATTI

RISO VIALONE NANO CON SEPPIA, VONGOLE E PISELLI

Risotto di pesce rosso come una volta con
ragù di seppia vongole e passatina di piselli

2-4-9-12-14

€ 20,00

IL TAGLIOLINO AL PROFUMO DI MARE

Tagliolini spadellati con pesci crostacei e
molluschi del nostro mare

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

€ 20,00

PASSATELLI TONNO E RUCOLA

Passatelli asciutti, tonno al fumo pomodorini
datterini e rucola

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

€ 20,00

PACOTÉ CACIO, PEPE E MOLLUSCHI

Mezzi paccheri monograno Felicetti cremosi
con cacio e pepe, cozze e vongole nostrane
e definiti con origano fresco e polvere di
peperone

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

€ 18,00

La Spiaggia

C E S E N A T I C O

PRIMI PIATTI

IL CAPPELLETTO DI MARRE

Piccoli cappelletti ripieni di stracciatella spadellati con gamberi rosa e definiti con pesto di basilico e rucola

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

€ 22,00

BAVETTE DI FARRO INTEGRALE

Pomodorini datterini olive taggiasche e basilico fresco

1-9

€ 18,00



La Spiaggia

C E S E N A T I C O

SECONDI PIATTI

ROMBO ARROSTITO E ZUCCHINE

Darne di rombo arrostito servito con patate dorate e zucchine alla mentuccia 4-9-12-14

€ 24,00

SPIEDO DI GAMBERONI AI FERRI

Spiedo di gamberoni ai ferri servito con insalatina di ortaggi croccanti e citronette 1-2-4-7-14

€ 26,00

IL FRITTO DI PESCE

Pesci crostacei e molluschi fritti con zucchine croccanti 1-2-4-14

€ 25,00

TATAKI DI TONNO, SOIA ED ERBE

OFFICINALI

Servito con caponatina di verdure e cipolla di Tropea agrodolce 1-4-6-9-12

€ 24,00

PESCATRICE DI MARE, OLIVELLE E CAPPERI

Bocconcini di rana pescatrice spadellati con olive taggiasche e capperi e definita di riso rosso pilaf 1-4-6-9-12

€ 24,00

TOURNEDOS DI MANZO TARTUFO E INDIVIA

Filetti di manzo ai ferri indivia brasata e tartufo nero 1-7-9-12

€ 26,00

La Spiaggia

CESENATICO

CONTORNI

INSALATA MISTA € 8,00

PATATE ARROSTO € 7,00

CARPACCIO DI VERDURE FRESCHE
DI STAGIONE

8-9-12 € 10,00

ZUCCHINE ALLA SCAPECE MENTA
BASILICO E SEMI DI GIRASOLE

1-4-7-8-9-12 € 10,00

PINZIMONIO € 9,00



La Spiaggia

C E S E N A T I C O

DESSERT

DOLCE COCCO

Mousse al cocco, composta al passion e ananas confit

1-3-7-8-12

€ 12,00

ROCHER

Dolce ai tre cioccolati con crema inglese alla lavanda

1-8-12

€ 12,00

CHEESECAKE AL SOTTOBOSCOE

Mousse di fragole, composta ai frutti di bosco e bavarese al formaggio

1-3-7-8-12

€ 12,00

DEGUSTAZIONE DI FINE PASTICCERIA

MIGNON

composta da 6 piccole delizie della nostra pasticceria

1-3-7-8-12

€ 12,00

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA IN GHIACCIO

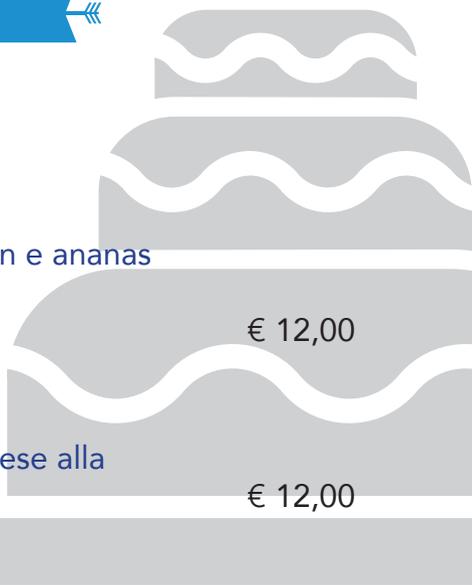
€ 10,00

SCELTA DI GELATI

Mantecati di giornata dal nostro pasticcere

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