

# *La Spiadpia*

CESENATICO

UN MARE  DI DELIZIE





# La Spiaggia

C E S E N A T I C O

ANTIPASTI

STARTER

## 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

## CRUDO DI MARE

Scelta di pesci e molluschi secondo il pescato del giorno

€ 38,00

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

1-2-4-6

## CALAMARI GRATINATI

*Gratinated Squid* 1-14-4-6

€ 26,00

## TRILOGIA DI ANTIPASTI

a discrezione dello chef

(min. 2 persone)

€ 25,00 a persona

*Trilogy Tasting Plate - Chef's seafood tasting selection*

1-2-4-6-7-14

## 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

## GAMBERI ROSSI

*Red prawns*

€ 5,00

2-4

## OSTRICHE GILLARDEAU

*Oysters Gillardeau*

€ 5,00

## OSTRICA LAMPA DI GORO

*Lampa di Goro oyster*

€ 4,00



# 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

### PENNONI AL RAGÙ DI MARE

*Large penne with seafood ragout*

€ 22,00

2-1-4-6-14

### RISOTTO 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 ZUCCA

tartufo e semi di zucca  
*Potato dumpling with pumpkin cream - truffle  
and pumpkin seeds*

€ 18,00

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 crema di peperoni, patate e salsa verde

€ 24,00

*Fried octopus skewer - on pepper cream,  
potatoes and green sauce*

4-1-2-14

#### FRITTO DELL'ADRIATICO

€ 24,00

*Adriatic fried seafood*

4-1-2-14

#### SEPPIOLINE DI CHIOGGIA ALLA PLANCIA

su purea di patata mantecata all'olio d'oliva delle  
tenute Batani e pane al prezzemolo

€ 26,00

*Chioggia baby cuttlefish cooked - on the griddle, served  
on a creamy olive oil-whipped potato purée (made with  
Batani estate olive oil) and parsley bread*

1-6-4-14

#### TAGLIATA DI BRANZINO

su perle di verdure alla brace accompagnato  
da un brodetto di pesce nostrano

€ 26,00

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

6-2-4-9-14

#### TAGLIATA DI MANZO IRLANDESE

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

€ 26,00

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

7

# La Spiaggia

C E S E N A T I C O

## CONTORNI

### SIDE DISHES

PINZIMONIO € 10,00  
*Fresh raw vegetables with olive oil dip* 9

PATATE AL FORNO € 10,00  
*Roasted Potatoes*

VERDURE DI STAGIONE € 8,00  
*Seasonal Vegetables*

INSALATINA DI ASPARAGI € 12,00  
*e carote croccanti con semi di sesamo*  
*Asparagus - and crunchy carrot salad*  
*with sesame seeds* 11

PISELLI E FAVE NOVELLE SAUTÈ € 10,00  
*Sautéed peas and young broad bean*

PIATTI DEL GIORNO € 20,00 - € 35,00  
*Dishes of the day*

DEGUSTAZIONE DI 5 PORTATE + DOLCE € 78,00  
*solo la sera*  
*Tasting menu of five courses plus dessert - evening only*

# La Spiaggia

C E S E N A T I C O

## DESSERT

### DOLCE COCCO

Mousse al cocco, composta al passion fruit e ananas confit

*Coconut mousse - passion fruit compote, and pineapple confit*

1-3-12-7-8

€ 12,00

### ROCHER

Bavarese ai tre cioccolati con crema inglese alla lavanda

*Rocher - Three-chocolate Bavarian cream with lavender custard*

1-12-7-8

€ 12,00

### CHEESECAKE AL SOTTOBOSCO

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

*Wild Berry Cheesecake - Strawberry mousse, wild berry compote, and cheese Bavarian cream*

1-3-12-7-8

€ 12,00

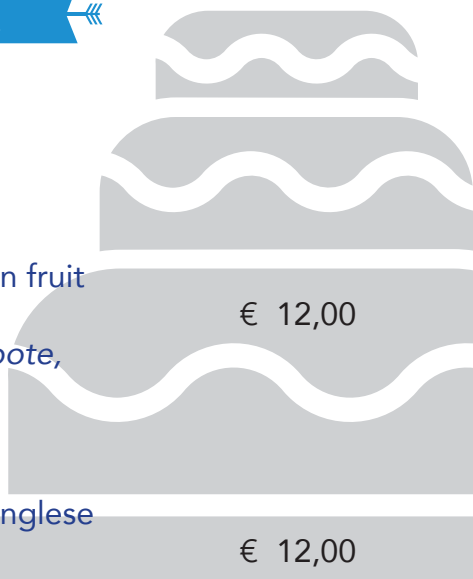
### DEGUSTAZIONE DI FINE PASTICCERIA

composta da 6 piccole delizie della nostra pasticceria

*Assortment of mini pastries - featuring 6 small delicacies from our pastry shop*

1-3-12-7-8

€ 12,00



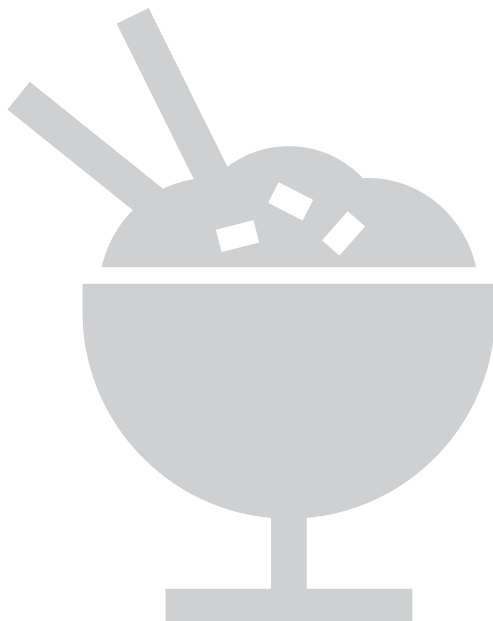
# La Spiaggia

C E S E N A T I C O

## DESSERT

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA IN GHIACCIO € 10,00  
*Fresh fruit salad on ice*

SCELTA DI GELATI € 8,00  
mantecati di giornata dal nostro pasticcere  
*Daily fresh ice creams - made by our pastry chef*  
3-7-8





## 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 SO<sub>2</sub>
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 SO<sub>2</sub>
13. Lupine and lupine-based products
14. Molluscs and mollusc-based products