

La Spiaggia

C E S E N A T I C O



UN MARE  DI DELIZIE

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

€ 6,00

Sicilian Red prawns

2-4

OSTRICHE GILLARDEAU

€ 5,00

Gillardeau oysters

OSTRICA LAMPA DI GORO

€ 3,50

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

BIS DI TARTARE

Duo of tartares

€ 24,00

CAPRESE CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE

pomodoro delle tenute Batani e basilico

€ 16,00

Caprese salad with fior di latte mozzarella - tomato from Batani Estate and fresh basil

7

PROSCIUTTO, FICHI, NOCI E PIADA

Ham with fresh figs, walnuts and piadina

€ 18,00

7-8

La Spiaggia

C E S E N A T I C O

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

GNOCCHETTI DI PATATE al ragù di mare € 22,00
Potato gnocchetti - with seafood ragout
1-2-3-4-6-9-14

RISOTTO ALLO ZAFFERANO € 24,00
con stracciatella e gamberi gobbetti di Sicilia
Saffron risotto - with stracciatella cheese and
Sicilian Gobbetti shrimp 2-6-7-14

SPAGHETTONI AL POMODORO FRESCO € 18,00
melanzane a Km 0 e basilico
Spaghettoni with fresh tomato - locally grown
eggplant and basil 1

RAVIOLO RIPIENO DI RAVIGGIOLO € 22,00
con burro salvia e vongole
Raviolo filled with Raviggiole cheese - served
with sage butter and clams 1-3-7-14

MEZZI PACCHERI alla carbonara di tonno € 24,00
Mezzi paccheri - in a tuna carbonara sauce
1-3-4-7

La Spiaggia

C E S E N A T I C O

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

SPIEDONE MISTO DI PESCE ALLA GRIGLIA

con patata mantecata all'olio d'oliva e verdure
*Mixed Grilled Fish Skewer - with creamy olive oil
mashed potato and seasonal vegetables*

€ 28,00

4-2-14

TOMAHAWK DI VITELLO CROCCANTE

panata con patate novelle, verdure e maio al wasabi
*Breaded Veal Tomahawk - with baby potatoes,
seasonal vegetables and wasabi mayonnaise*

€ 26,00

1-6-4-14

FRITTO DELL'ADRIATICO

Adriatic mixed fried seafood

€ 26,00

4-1-2-14

CAPASANTA E CANESTRELLI

con pane profumato e patate
*Scallop and queen scallops - with flavoured
breadcrumbs and potatoes*

€ 22,00

1-4-6-8-14

TAGLIATA DI BRANZINO SU VERDURE

accompagnata da brodetto di pesce nostrano
*Sliced Sea Bass Fillet on seasonal vegetables -
served with traditional local fish broth*

€ 26,00

2-4-6-9-14



La Spiaggia

C E S E N A T I C O

CONTORNI

SIDE DISHES

PINZIMONIO

Fresh raw vegetables with olive oil dip 4

€ 10,00

PATATE AL FORNO

Roasted Potatoes

€ 10,00

PARMIGIANA

Eggplant Parmigiana

7

€ 12,00

VERDURE DI STAGIONE

DELLE TENUTE BATANI

Seasonal Vegetables from Batani Farms

€ 10,00

INSALATINA MISTA

Mixed green salad

€ 10,00



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.

La Spiaggia

C E S E N A T I C O

DESSERT

MOUSSE AL LIMONE e card di limoni di Sorrento € 10,00
Lemon mousse - with Sorrento lemon curd

MERINGA

Namelaka alla vaniglia Mandorle caramellate € 10,00
Sorbetto al lampone
Meringue - Vanilla namelaka, Candied almonds and Raspberry sorbet

LINGUA DI GATTO

Pesche spadellate al passion fruit Mascarpone sifonato € 10,00
Biscuit - Pan-sautéed peaches with passion fruit, Mascarpone espuma

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA

Fresh fruit salad € 12,00

SCELTA DI GELATI

mantecati di giornata dal nostro pasticcere € 12,00
Daily fresh ice creams made by our pastry chef 3-7-8

YOGURT MANTECATO con frutti di bosco € 12,00
Creamed yoghurt with berries 1-5-7-8





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 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