



Molto del lavoro parte fin dall'asta del mercato ittico all'ingrosso di Cesenatico. Ma non solo.

Abbiamo pescatori che battono aste in tutta la costa, per avere la maggior parte del nostro pesce selvaggio.

Dai nostri laboratori, escono i dessert ed il pane a lievitazione naturale con grani antichi. L'olio proviene da Brisighella.

Le materie prime provengono principalmente dal territorio che ci circonda. Sono trasformate con cura e rispetto in modo da potervi offrire solo il meglio di quello che i nostri fornitori di fiducia ci mettono a disposizione.

PICCOLA DEGUSTAZIONE

Realizzato unicamente per tutti i commensali al tavolo

37€

Menu degustazione

4 portate

antipasto, primo, fritto, sorbetto

Bevande della casa e caffè inclusi.

GRANDE DEGUSTAZIONE

Realizzato unicamente per tutti i commensali al tavolo

53€

Menu degustazione

6 portate

due antipasti, un primo, un secondo, un fritto, un sorbetto

Bevande della casa e caffè inclusi.

ENTRATE

- 11€ Cozze alla Marinara**
aglio, olio e peperoncino
- 11€ New saraghina's salad**
saraghina alla brace senapata
- 14€ Frutti di mare planciati**
radicchio rosso, cipolla, bruciatini
- 19€ Il Vapore di pesce**
col mercato e la nostra giardiniera
- 19€ Gratinato**
cannolicchi, canestrelli, cozze
- 25€ Crudo dell'Adriatico**
scampi, gamberi rosa, triglia,
palamita, ricciola

DALLA STUFA

- 12€ Linguine ai Cannolicchi**
fricò di zucchine affumicate
- 12€ Spaghetto alle due Vongole**
veraci e poverazze, aglio e prezzemolo
- 12€ Tagliolini allo Scoglio**
classico scoglio anni 80
- 12€ Fusilloni cacio e pepe**
cozze, pane croccante al limone
- 12€ Maccheroni con seppiolini croccanti**
alla puttanesca di mare
- 12€ Risotto alla marinara** (min. 2 pers.)
tradizionale in bianco
- 12€ Risotto Costa Adriatica** (min. 2 pers.)
erbe amare, limone, frutti di mare

SULLA BRACE

- 14€ Fritto Senza spine con Verdure**
gamberi, calamaretti, seppiolini
- 14€ Fritto Di Paranza**
solo pesce azzurro con la spina
- 18€ Spiedini alla vecchia (6 pz.)**
gamberi, calamaretti, seppiolini
- 5,⁵ € Secondo il pescato**
€/etto solo quando pezzature interessanti
(soasi, spigole, sogliole)
- 21€ Grigliata mista (min. 2 pers.)**
rombo, sogliola, canocchia, coda di
rospo e spiedino
- 23€ Brodetto tradizionale**
alla moda antica di Cesenatico

CONTORNI

- 5€ Verdure gratinate**
- 5€ Patata fritta rustica**
- 5€ Radicchio Romagnolo e cipolla fresca**

DESSERT

- 7€ Dessert dal laboratorio**

VINI DELLA CASA Cantina Enio Ottaviani

- 10 **Tre Quarti** bott. 0,75 lt
Chardonnay Frizzante, Trebbiano o Sangiovese
- 7 **Mezzina** bott. 0,375 lt
Chardonnay Frizzante, Trebbiano o Sangiovese

BOLLICINE

- AZ. VINICOLA TENUTA PERTINELLO** Galeata, (FC)
- 31 **Metodo Classico** Blanc De Noir Sangiovese S.A.
- MEDICI ERMETE** Gaida, (RE)
- 17 **Concerto** Lambrusco Reggiano Doc 2018
- CANTINA DELLA VOLTA** Bompporto, (MO)
- 19 **Brut Rosso** Lambrusco Sorbara Doc 2016
- 29 **DDR** Lambrusco Sorbara Doc Metodo Classico 2009
- 33 **Cristian Bellei** Albana, Trebbiano S.A.
- BOLE** Faenza, (RA)
- 23 **Bolé** Novebolle Romagna Doc Spumante S.A.
- FATTORIA MONTICINO ROSSO** Imola, (BO)
- 30 **Pas Dosè** Albana S.A.

BIANCHI

- PODERI NESPOLI 1929** Nespoli, (Fc)
- 19 **Pagadebit** Romagna Pagadebit Doc 2017
- SOC. AGR. GIOVANNA MADONIA** Bertinoro, (Fc)
- 21 **Neblina** Romagna Albana Docg Secco 2018
- AZ. VILLA VENTI** Roncofreddo, (Fc)
- 21 **Serenaro** Forli Bianco Igt, Famoso 2018
- AZ. AGR. NOELIA RICCI** Fiumana di Predappio, (Fc)
- 21 **Brò** Forli Trebbiano Igt 2018
- TENUTA LA PALAZZA** Vecchiazzano, (Fc)
- 23 **Tornese** Predappio Doc, Chardonnay e Riesling 2018
- PODERE PALAZZO SOC. AGR.** Cesena, (Fc)
- 26 **Ramato Della Fiamma** 2017
- ENIO OTTAVIANI VINI E VIGNETI** San Clemente, Rn
- 21 **Strati** Romagna Pagadebit Dop 2018
- 21 **Clemente I** Bianco Rubicone Igt 2018
- FATTORIA ZERBINA** Marzeno, (Ra)
- 21 **Bianco Di Ceparano** Romagna Albana Docg 2018
- AZ. AGR. PAOLO FRANCESCONI** Faenza, (Ra)
- 21 **Luna nuova** Ravenna Trebbiano Igt 2015
- 26 **Vita in fiore** Romagna Albana Docg Secco 2018
- AZ. SOC. AGR. LEONE CONTI** Faenza, (Ra)
- 20 **Eart heart** Sauvignon blanc BIO 2018
- 23 **Anghingò** Ruggine BIO 2017
- 23 **Duit** Ravenna Trebbiano Igt 2018
- SOC. AGR. FONDO SAN GIUSEPPE** Brisighella, (Ra)
- 30 **Ciarla** Riesling Renano Igt 2019
- 30 **Fiorile** Romagna Albana Secco Docg 2019
- 30 **Téra** Trebbiano Doc 2019

FATTORIA MONTICINOROSSO Imola, (Bo)

29 Codronchio Romagna Albana Docg Secco 2018

AZ. AGRICOLA PERTINELLO Galeata, (Fc)

32 Riesling Riesling 2019

CASETTO DEI MANDORLI Predappio, (Fc)

19 Il Bianco Trebbiano della Fiamma 2019

ROSSI

AZ. AGR. NOELIA RICCI Fiumana di Predappio, (Fc)

21 Il Sangiovese Romagna Doc Sang. Predappio 2018

VILLA VENTI Roncofreddo, (Fc)

21 Primo Segno Romagna Sangiovese Doc Superiore 2016

30 "A" Rubicone Rosso Igt 2018

PODERE PALAZZO SOC. AGR. Cesena, (Fc)

19 Carpineta Romagna Sangiovese Superiore 2017

PODERE NESPOLI 1929 Nespoli, (Fc)

26 Prugneto Romagna Sangiovese Doc Superiore 2016

CHIARA CONDELLO Fiumana di Predappio, (Fc)

26 Sangiovese Romagna Sangiovese Superiore Doc 2018

SOC. AGR. GIOVANNA MADONIA Bertinoro, (Fc)

32 Ombroso Romagna Sangiovese Superiore Doc 2016

MUTILIANA Modigliana, (Fc)

38 Ibola Sangiovese Modigliana 2015

CASETTO DEI MANDORLI Predappio, (Fc)

38 Vigna Del Generale Romagna Sang. Doc Ris. 2013

TENUTA LA PALAZZA Vecchiazzano, (Fc)

38 Pruno Romagna Sangiovese Doc Riserva 2012

CONDÉ AZ. VITIVINICOLA Fiumana di Predappio, (Fc)

23 Condé Romagna Sangiovese Superiore Riserva 2018

ENIO OTTAVIANI VINI E VIGNETI San Clemente, (Rn)

21 Caciara Romagna Dop Sangiovese Superiore 2018

42 Dado Romagna Sangiovese 2016

VINI ANCARANI Faenza, (Ra)

23 Centesimino Ravenna Centesimino 2017

Per garantire sicurezza alimentare, alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura o congelati dal produttore (piano haccp ai sensi del reg. ce 852/04). Il pesce destinato ad essere consumato crudo è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni (regolamento ce 853/2004, allegato iii, sezione viii, capitolo 3, lettera d, punto 3). Il personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.