



  [DACIROCESENATICO.COM](https://www.dacirocesenatico.com)

Molto del lavoro parte fin dall'asta del mercato ittico 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 sia i dessert che il pane. 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.

### SCEGLIETE VOI

#### 4 portate

Antipasto, primo, fritto, sorbetto

**37€**

Bevande della casa e caffè inclusi  
Realizzato solo per tutti i commensali

### SCEGLIE CIRUZZO

#### 6 portate

Triglie sfilettate,  
Misto di antipasti freddi e marinati,  
Cappelletti alla panna di pesce,  
Risotto Cesenatico 1861  
Misto alla brace col pescato,  
Assaggio di Fritto di Paranza con verdure

**53€**

Bevande della casa e caffè inclusi  
Realizzato solo per tutti i commensali

## ANTIPASTI

- 14€ Sardoncini sguardellati al fuoco**  
con panatura classica
- 14€ Canocchie al vapore**  
Giardiniera affumicata, maionese al lime
- 14€ Triglie Sfilettate,**  
umido di olio, limone e capperi
- 14€ Spiedini alla vecchia**  
sardoncini, seppiolini, mazzancolle
- 19€ Misto di antipasti freddi e marinati**  
Gamberi con Caesar Salad  
Caprese alle cozze  
Roll di piada con pesce grigliato  
Insalatina di mare  
Polpo, patate, olive
- 30€ Crudo alla Ciruzzo**  
dal mercato: carpacci, tartare, crostacei

## PRIMI PIATTI

- 14€ Spaghettone alle vongole aop**  
vongole con e senza guscio, prezzemolo
- 14€ Risotto Cesenatico 1861**  
in rosso..
- 14€ Chitarrine con sugo di canocchie**  
canocchie in bianco, olive nere
- 14€ Linguine burro e alici**  
Burro, alici, pane croccante profumato
- 14€ Risotto nero, nero, nero**  
pepe nero, seppie al nero, tartufo nero
- 14€ Cappelletti alla panna di pesce**  
con capperi e limone candito

## SECONDI PIATTI

- 15€ Fritto Senza spine con Verdure**  
gamberi, seppiolini, calamari
- 15€ Fritto Di Paranza con Verdure**  
pesciolini azzurri con la spina
- 19€ Tagliata di tonno, sale e rosmarino**  
Zabaione di capperi e sedano
- 23€ Soaso al forno**  
Burro e salvia
- 23€ Misto alla brace col pescato**  
la si fa minimo per 2 persone
- 45€ Braciola di mare al cartoccio (1kg circa)**  
col pescato, solo pezzature interessanti
- 1€ Piadina Ciruzzo**

## CONTORNI

- 15€ Plateau Royale**  
pinzimonio Romagnolo

DESSERT 7€ Dal laboratorio

## 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** Bomporto, (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  
**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)  
**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

## 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** Vecchiazano, (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

## VINI DELLA CASA

- 4 Quartino** 0,25 lt  
Chardonnay Frizzante, Trebbiano o Sangiovese
- 6 Mezzina** 0,5 lt  
Chardonnay Frizzante, Trebbiano o Sangiovese
- 10 Litro** 1 lt  
Chardonnay Frizzante, Trebbiano o Sangiovese

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.