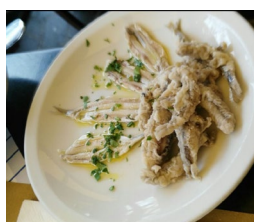




Menù

Ristorante Circolo Pescatori Cervia "LA PANTOFLA"



Antipasti

- Cozze alla marinara € 7,00
- Cozze alla sorrentina € 7,50 (leggermente piccanti)
- Insalata di seppia (*) € 9,00
- Polpette di pesce (*) € 6,00
- Pesce azzurro marinato € 7,00
- Antipasto misto: polpette di pesce, insalata di seppia, pesce azzurro marinato (*) € 11,00
- Antipasto Pantofla:
assaggio tutti antipasti (*) € 17,00

Primi

- Risotto di pesce in bianco (*) € 8,00
- Maccheroncini alla pescatora (*) € 8,00

Secondi

- Gamberoni al sale (*) € 13,00
- Fritto misto di pesce (*) € 11,50
- Fritto gamberi e calamari (*) € 14,50
- Grigliata mista di pesce (*) € 13,50

Dessert (*)

- Zuppa Inglese € 5,50 - Torta della nonna € 4,00
- Torta al cioccolato € 4,00 - Profiteroles € 4,50
- Sorbetto al limone € 2,50 - Sorbetto al caffè € 2,50
- Tiramisù World Champion € 6,50
- Semifreddo al torroncino € 4,00

La Pantofla vi propone

il nostro Menù degustazione

che consiste in mezza porzione dei seguenti piatti:

cozze alla marinara, cozze alla sorrentina,
polpette di pesce, insalata di seppia,
pesce azzurro marinato,
risotto bianco di pesce, maccheroncini alla
pescatora, fritto misto e grigliata mista.

Euro 33 a persona compresi

1/4 di litro di vino, acqua, sorbetto e caffè;

La proposta s'intende fatta per tutti i componenti del tavolo. Il menù degustazione è ordinabile per tavoli di minimo due componenti e non sono possibili variazioni dei piatti e delle quantità.

Gentile cliente per avere la possibilità di accontentare le prenotazioni all'orario corretto ti preghiamo di lasciare il tavolo occupato alle 12 entro le 13,30, alla sera il tavolo occupato alle 19 deve essere lasciato entro le 20,30.

Prenotazioni e info 339 7230318.

Il Ristorante è Chiuso il Martedì

Nb: PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI CONTENUTI NEI VARI PIATTI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO

(*) PIATTI CHE POSSONO CONTENERE PRODOTTI CONGELATI

Coperto: € 1,00 (anche per il Menù)



Carta dei vini

I vini del territorio

ROSSI

Barone Bartolomeo - Tenuta Amalia - Cesena
Romagna DOC Sangiovese Superiore; 13°, intenso e delicato,
profumi di viola e di frutta matura € 13

Case Rosse - Tenuta Amalia - Cesena
Romagna DOC Sangiovese Superiore; 13°,
matura 12 mesi in barrique, € 14

BIANCHI e ROSATI FERMI

Famoso - Tenuta Casali - Mercato Saraceno
Rubicone IGT Famoso; 13° Secco e fruttato, profumi di fiori
bianchi € 18

Alba Rara - Santa Lucia - Mercato Saraceno
Romagna Albana DOCG, 100% uve Albana; 14,5°; biologico,
abbinamento con pesce azzurro; profumato € 17

Clemente I - Cantine Enio Ottaviani - San Clemente
Sauvignon, Pagadebit e Riesling; 12,5° Elegante, intenso, secco
e finale morbido. Profumi di frutta e fiori. € 18,50

Petalo di Rosa - Tenuta Casali - Mercato Saraceno
Sangiovese rosato, freschissimo e profumato; 12° € 16,50

Zingarina - Santa Lucia - Mercato Saraceno
Rebola DOC, 13,5°; biologico, profumato, fermentazione in
acciaio € 17

Riesling – Tenuta Santodeno – Civitella di Romagna
Riesling delle nostre colline; 13°; € 15,50

L'Azzurro – Cantina Calonga – Forlì
100% uve Pagadebit 12°; Secco e floreale; minerale e fresco
€ 14,50

Dalla spina le birre di Peroni:

LA CRUDA DI PERONI

piccola € 2,50 - media € 4 - 1/2 litro € 5 - 1 litro € 8

BOLLICINE

Villa Zappi - Rosè - Mercato Saraceno
Brut rosè; 100% Sangiovese; 12°, elegante, fine perlage;
€ 18

Biancoperla - Santa Lucia - Mercato Saraceno
Brut, metodo Martinotti da uve Albana, Famoso e
Sangiovese; 12°; biologico, bollicine per tutti i piatti;
€ 17

Trerè Brut – Trerè Azienda Agricola - Faenza
Brut, metodo Charmat Lungo da uve Chardonnay 95% e
Famoso 5%; 11,5°, fresco e grande acidità, note agrumate
€ 16,50

Un occhio ai vicini e agli altri mari !

Prosecco superiore di Valdobbiadene
Cantine Cescon – Ormelle di Treviso
Brut Millesimato DOCG; 11°,
€ 16,50

Falà - Falanghina del Sannio Dop
Vigne Storte - Benevento
Minerale, sapido e con profumi di frutta; 13° € 16

1851 - Pecorino, Az. Agr. Belfiore
Loreto Aprutino - Pescara
Minerale, affumicato, con profumi di fiori bianchi; 13°
€ 17

Direttamente dalla Cantina di Cesena...

alla nostra spina ...

Sangiovese Rubicone IGT 13°
Trebiano Rubicone IGT 11,5°
Trebiano Rubicone IGT Frizzante 11°

1/4 litro € 2,50 - 1/2 litro € 4,5 - 1 litro € 7