



Ristorante La Villa
Via Nino Bixio, 3 - Cesenatico (FC)
Tel. +39 0547 079568
Cell. +39 351 5377312
ristorante@lavillacesenatico.it

Menù

All'inizio...

Sandwich di Pesce Azzurro al Pecorino di Fossa di Sogliano
e agrumi servito su passatina di fave € 10,00

Soutè di cozze al pomodoro leggero con crostoni
di pane Pugliese all'aglio da taglio € 10,00

Capesante "crudo-cotte" con crema di zucca e zenzero,
basilico e burrata € 14,00

Seppioline fritte cotte nella "conserva" con finocchietto selvatico
(da un'antica ricetta marinara) € 10,00

"Budino" allo squacquerone con spinacino novello saltato,
piadina e datterini confit € 9,00

Girello di vitello in contrasto di salsa tonnata calda,
frutti del capperio fritti e giardiniera fresca all'olio EVO € 11,00

Selezione di Salumi nostrani lavorati al sale dolce di Cervia
della Riserva Camillone presidio Slow Food € 13,00

...Pasta e non solo...

Chitarrine trafilate a bronzo ai frutti del Mediterraneo	€ 14,50
Gnocchetti alle “poverazze” con ceci al rosmarino e ricotta fresca Mambelli mantecata	€ 11,00
Passatelli asciutti con Mazzancolle, porcini e timo serpillio	€ 12,00
Quando il riso Carnaroli sposa l'Adriatico (minimo 2 porzioni) <i>....I nostri risotti sono fatti al momento ma meritano l'attesa</i>	€ 13,00
Millefoglie di crespelle alla gallinella di mare con friarielli in vellutata	€ 12,00
Il cappelletto al ragù... come tradizione artigianale esige	€ 10,00
Tagliatella dal nostro mattarello su fonduta al gorgonzola con zucca Violina e polvere di liquirizia	€ 10,00

...Di Mare e di Terra...

Fritto misto del nostro mercato	€ 16,00
Filetto di Pescato del giorno in carta "fata" con il profumo del mare e dell'orto	€ 16,00
Polpo alla piastra accompagnato da schiacciata di patate all'olio EVO, olive di taggia, vele croccanti ed emulsione al prezzemolo	€ 15,50
Ferro dell'adriatico in graticola... Ciò che il mare ci regala	€ 18,00
Tonno scaloppato con verdure in teriaki e dolce-forte di cioccolato fondente e cipolla di tropea caramellata	€ 16,00
Tagliata di Manzo al sale dolce di Cervia con scalogno di Riolo IGP e Guancialetto candito	€ 17,00
Filettino di Maiale cotto in Bassa Temperatura con riduzione al Bursòn e Porri grigliati	€ 14,00
Tomino su zoccolo di pane dorato con miele, noci e ortaggi di stagione	€ 12,00

...Dolcezze in dessert

Mascarpone montato con trucioli di cioccolato e sentore di caffè € 4,00

Zuppetta al lime e frutti del sottobosco freschi € 4,50

Ganache al cioccolato fondente e cachi in due consistenze € 4,50

Tortino alle nocciole delle Langhe con pere spadellate
al rum e cannella € 4,00

Sorbetto al limone € 3,00

Acqua minerale naturale Levissima € 1,50

Acqua minerale naturale gassata San Pellegrino € 2,00

Caffè € 1,50