

veranda

Viale Carducci 140
47042 Cesenatico Fc
t. +39 0547 401898

www.ristoranteveranda.it
info@ristoranteveranda.it

PER COMINCIARE

Plateau Veranda 58
*6 ostriche, 3 scampi, 3 gamberi viola, 3 mazzancolle
2 capesante al naturale e 6 bulots*

Nudo e Crudo 32
carpacci e crostacei secondo il mercato

Ostriche al pz. 4 / 7
Mureau / Verneuil / Gillardeau

Vapore di mare 24
extravergine al limone

Crostacei grigliati alla Catalana 24
ortaggi e pomodorini al sugo

Gratinato del giorno 20

Calamaretti fritti 24
intingolo di pomodoro e basilico

Fritto di sardoncini 16
Tropea e tiepido di giardiniera

Caviale 10 gr 22
Black Label Rossini Caviar

PASTA

Risotto Rosso 16
minimo 2 persone

Sfoglia imbottita 18
frutti di mare in bianco, filetti di pomodoro e basilico

Linguine 20
crostacei, profumo di limone

Rigatoni 18
battuto di pesce, Pachino, olive di Taggia e capperi

Passatelli 18
mazzancolle, vongole, piccoli ortaggi e pesto leggero

IL PESCATO

con cottura consigliata

alla brace

al sale dolce di Cervia

al forno con verdure di stagione

al tegame, pomodorini, capperi, basilico e taggiasche

pescato del giorno

all'etto euro 10

astice/aragosta/scampi

all'etto euro 15

I CONTORNI

Pinzimonio

9

Carciofi in tegame

8

Misticanza

7

Cime di rapa
peperoncino e lime

7

I DOLCI

Crema bruciata alla vaniglia di Tahiti

9

Meringa tropicale

9

Nocciolato al caffè

9

Sfoglie croccanti, parfait alla crema e frutti di bosco

9

Gelato / Sorbetto del giorno

6

MENU

veranda

Vapore di mare
extravergine al limone

Gratinato del giorno

Passatelli

mazzancolle, vongole, piccoli ortaggi e pesto leggero

Pescato del giorno, patate, carciofi e olive

Dolce del giorno

euro 60 a persona

Il menu si intende a persona e per l'intero tavolo

Pane, acqua, coperto e servizio
euro 4

Caffè Timor Torrefazione Giamaica
euro 3

Vi preghiamo di comunicarci eventuali allergie o intolleranze al momento dell'ordinazione.
Pesce fresco o abbattuto o congelato a bordo in base alla tipologia e/o alla preparazione.