

DODICI
RISTORANTE
PESCE A MIGLIA ZERO
CESENATICO

menu

QUI AL 12 SIAMO ORGOGLIOSI DI OFFRIRVI PORTATE CON IL PESCATO PIÙ FRESCO DEL MERCATO DEL GIORNO. PREPARIAMO OGNI PIATTO AL MOMENTO E QUESTO RICHIEDE UN PO' DI ATTESA IN PIÙ.

HERE AT 12 WE ARE PROUD TO OFFER YOU DISHES WITH THE FRESHEST CATCH OF THE DAY FROM THE MARKET. WE PREPARE EACH DISH FRESHLY AND THIS REQUIRES A LITTLE EXTRA WAITING TIME.

NON ABBIATE FRETTA... SIETE SEDUTI AD AMMIRARE UNO DEI PORTI DI MARE PIÙ BELLI D'ITALIA. ASSAPORATELO. GODETEVELO. NOI CERCHEREMO DI FARVI FELICI.

Don't be in a hurry... you are sitting and admiring one of Italy's most beautiful seaports. Savour it. Enjoy it. We will try to make you happy.

Rosario e Alessandra

DODICI
RISTORANTE
PESCE A MIGLIA ZERO
CESENATICO

menu

ANTIPASTI CRUDI /ITALIAN STYLE CRUDO RAW FISH

CRUDO ASSORTITO TAGLIATO A COLTELLO, NEI SUOI COLORI E SAPORI .38

Mix raw fish, freshly knife cut, in all its colours and flavours

TARTARE DI TONNO, MAYO DI SOIA, POLVERE DI CAPPERI E SENAPE .22

Tuna tartare, soy mayo, caper powder and mustard

OSTRICHE E CROSTACEI CON PANE E BURRO AROMATIZZATO .32

Oysters and shellfish with bread and flavoured butter

SUPER CRUDO .80

Super big mix of raw fish

ANTIPASTI COTTI /COOKED DISHES

GAMBERI AVVOLTI IN PASTA KATAIFI CON SALSA YOGURT ED ERBA CIPOLLINA .21

Prawns wrapped in kataifi dough with yoghurt sauce and chives

HAMBURGER DI SGOMBRO PANATO CON CIPOLLA BRASATA, POMODORO SECCO E MAYO ALLE ALGHE .21

Breaded mackerel burger with braised onion, sun-dried tomato and seaweed mayo

CALAMARI SCOTTATI CON PANE AROMATIZZATO E BATTUTA MEDITERRANEA .22

Seared squid with flavoured bread and Mediterranean batter

DODICI
RISTORANTE
PESCE A MIGLIA ZERO
CESENATICO

menu

PRIMI PIATTI /MAIN COURSES

PASSATELLO ALLA NERANO CON BOCCONCINI DI RANA PESCATRICE .21

Passatello alla nerano with morsels of monkfish

RISOTTO "ACQUERELLO" ALLA MARINARA, ROSSO /min. 2 persone .21 a persona

"Acquerello" marinara risotto, with tomato

TAGLIOLINI ALL'ASTICE /min. 2 persone .30 a persona

Noodles with lobster

STROZZAPRETE COZZE, VONGOLE, GAMBERI E RICCIO DI MARE .22

Strozzaprete mussels, clams, prawns and sea urchin

LE PIETANZE /SECOND COURSES

MISTO DI PESCATO ALLA GRIGLIA .30

Mix grilled fish

FRITTURA SENZA SPINE CON VERDURE CROCCANTI .20

Boneless fried seafood with crispy vegetables

FRITTO DI CALAMARETTI SPILLO /quando li pescano .30

Fried baby squids /when available

PESCATO DEL GIORNO AL SALE O ALLA MEDITERRANEA /min. 2 persone .7/9 all'etto

Fillets catch of the day, salty or mediterranea oven style

GRATINATO XXL: MIX DI CROSTACEI E FRUTTI DI MARE GRATINATI /per 2 persone .78

Gratin XXL: mix of shellfish and seafood /for 2 person

DODICI
RISTORANTE
PESCE A MIGLIA ZERO
CESENATICO

menu

CONTORNI /SIDE DISHES

PATATE AL FORNO .5

Baked potatoes

PINZIMONIO DEL CONTADINO .8

Pinzimonio farmer's vegetables

VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA .8

Grilled seasonal vegetables

NO FISH? NO PROBLEM

TARTARE DI FASSONA .20

Tartare of fassona

**CAPPELLETTI VERDI ALLA MORTADELLA, CREMA DI PARMIGIANO,
TARTUFO E PISTACCHIO .22**

Green cappelletti with mortadella, parmesan cream, truffle and pistachio

TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO E SALE GROSSO. 24

Sliced beef with rosemary and rock salt

SERVIZIO /COVER CHARGE .3,5

I prodotti per uso "da crudo" sono da noi trattati e poi abbattuti a -36° e conservati a -18°, secondo quanto previsto dal reg.(CE) n. 853 del 2004.

Secondo la reperibilità del mercato del giorno alcuni prodotti freschi non disponibili saranno sostituiti con prodotti congelati di alta qualità. Nel dubbio rivolgersi al personale di sala, grazie.

In caso di allergie o intolleranze si prega di avvertire il personale e richiedere la lista degli allergeni.

Products for "raw" use are processed by us and then blast chilled to -36° and stored at -18°, in accordance with Regulation (EC) No 853/2004. Depending on the availability of the market of the day, some fresh products that are not available will be replaced with high quality frozen products. If in doubt, please contact the staff. If you have any allergies or intolerances, please inform the staff and ask for an allergen list.