

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

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

**CARPACCIO DI BRANZINO, SALSA TOSAZU ALL'ARANCIA AFFUMICATA,
SCALOGNO GLASSATO E RAPA ROSSA .22**

Sea bass carpaccio, smoked orange tosau sauce, glazed shallots and red turnip

ANTIPASTI COTTI /COOKED DISHES

GAMBERI AVVOLTI IN PASTA KATAIFI CON SALSA COCKTAIL .21

Prawns wrapped in kataifi paste with cocktail sauce

CALAMARI ALLA BRACE CON CREMA DI PATATE AL TARTUFO BIANCHETTO .22

Grilled calamari with potato cream with white truffle

SARDONCINI SCOTTADITO CON CIPOLLA E RADICCHIO .18

Fry sardines with onion and radicchio

BOCCONI DI SICILIA .20

Bites of Sicily

CODA DI ROSPO PORCHETTATA CON CICORIA SALTATA .22

Toadtail with porchetta and sautéed chicory

PRIMI PIATTI /MAIN COURSES

GARGANELLO ALLA MEDITERRANEA CON FILETTI DI PESCE NOSTRANO .22

Mediterranean garganella with local fish fillets

PASSATELLO IN BRODO DI PESCE E LA SUA POLPA .22

Passatello in fish broth and its pulp

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

PACCHERO AL BEURRE BLANC, OSTRICHE E RICCIO DI MARE .24

Paccheri pasta with beurre blanc sauce, oysters, and sea urchin

PIZZICOTTI ALL'AMATRICIANA DI TONNO, COULIS DI POMODORO E PECORINO .24

Tuna amatriciana pizzicotti with tomato and pecorino coulis

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 mediterranean 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

ZUPPETTA DI PESCE .25

Fish soup

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

NON SI ACCETTANO VARIAZIONI

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.