DODICI
RISTORANTE
PESCE A MIGLIA ZERO
CESENATICO

benvenuti

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

TERRA MIA
Sapori di Sicilia

ANTIPASTI COTTI /COOKED DISHES

Spitino croccante di merluzzo e cipolla agrodolce **.18**
Crispy cod and sweet and sour onion skewer

Caponata di melanzane con bocconcini di pesce
e crostino di pane di rimacino **.18**
Eggplant caponata with fish bites and rind bread crouton

PRIMI PIATTI /MAIN COURSES

Pasta con le sarde, finocchetto e zafferano con mollica atturrata **.18**
Pasta with sardines, fennel and saffron with rolled crumb

Cous cous di pesce **.22**
Fish Cous cous

LE PIETANZE /SECOND COURSES

Sarde beccafico **.20**
Woodpecker Sardines

DOLCE /DESSERT

Cannolo Siciliano **.8**
Sicilian cannolo

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 **.40**
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 **.85**
Super big mix of raw fish

Carpaccio di Ombrina,Scalogno glassato,Rapa rossa e Salsa all'Arancia affumicata **.24**
Croaker carpaccio, glazed shallot, beetroot, and smoked orange sauce.

ANTIPASTI COTTI /COOKED DISHES

Gamberi avvolti in pasta kataifi con crema di zucca e Semi tostati **.21**
Prawns wrapped in kataifi paste,pumpkin cream soup with toasted seeds

Fagottino di Verza con Capesante,Crostacei e il suo ristretto **.22**
Bundle of cabbage with scallops,shellfish and its sauce

Hamburger di sgombro panato con cipolla caramellata, Pomodoro secco e mayo alle alghe. **.22**
Breaded mackerel burger whith caramelized onion,dried tomato and seaweed mayo

Alici marinate al sangiovese,origano,capperi e Piadina **.18**
Anchovies marinated in Sangiovese with oregano, capers, and piadina

Polpo laccato, patate fondenti, rosmarino e la sua maionese **.22**
Glazed octopus, fondant potatoes, rosemary and its own mayonnaise

DODICI
RISTORANTE
PESCE A MIGLIA ZERO
CESENATICO

menu

PRIMI PIATTI /MAIN COURSES

Lasagnetta con ragù di pesce **.22**
small fish ragù lasagna

Tagliolini al nero di seppia ,Vongole,Broccoletti e Bottarga di muggine **.24**
Squid ink tagliolini with clams, broccoletti, and mullet bottarga.

Risotto “Acquerello” alla marinara, rosso */min. 2 persone* **.21** a persona
“Acquerello” marinara risotto, with tomato

Monfettini in brodo con ragù di Seppia **.20**
Monfettini pasta in broth with cuttlefish ragù

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

Trancio di ombrina scottato in crosta di mandorle,chips di cavolo nero. **.24**
Seared croaker fillet in an almond crust, kale chips.

Gratinato XXL: mix di crostacei e frutti di mare gratinati */per 2 persone* **.80**
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

Tortellini bolognesi, crema di parmigiano, tartufo e pistacchio **.22**
Bolognese tortellini, parmesan cream, truffle and pistachio

Costolette di agnello scottadito al rosmarino **24**
Grilled lamb chops with rosemary (scottadito style)

servizio */cover charge* **.3,5**

NON SI ACCETTANO VARIAZIONI

Alcuni prodotti freschi di origine animale,così comei prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza come descritta nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852\04 e Reg CE 853\04

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.

"Some fresh products of animal origin, as well as fishery products intended to be consumed raw or almost raw, are subjected to rapid temperature reduction (blast chilling) in order to ensure quality and safety, in compliance with the HACCP plan and pursuant to EC Regulations No. 852/2004 and 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.