

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.*

Rossella e Maurizio

ANTIPASTI CRUDI / ITALIAN STYLE CRUDO RAW FISH

CRUDO ASSORTITO TAGLIATO A COLTELLO, NEI SUOI COLORI E SAPORI .32

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

TARTARE DI TONNO, CREMA INGLESE SALATA E POLVERE DI GUANCIALE .18

Tuna tartare with english salad cream and smoked bacon

CARPACCIO DI RICCIOLA, SCALOGNO GLASSATO, RAPA ROSSA
E SALSA ALL'ARANCIA AFFUMICATA .16

Amberjack carpaccio, frosted onion, beetroot and smoked orange

OSTRICHE E CROSTACEI, PANE CALDO E BURRO AROMATIZZATO .28

Oysters and shellfish warm bread and aromatic butter

SUPER CRUDO .60

Super big mix of raw fish

ANTIPASTI COTTI / COOKED DISHES

GAMBERI AVVOLTI IN PASTA KATAIFI, CHIPS DI PATATA VIOLA
E MAIONESE ALLA SOIA E CURRY .16

Shrimp wrapped in kataifi dough, purple potato chips, soy mayonnaise and curry

CALAMARI IN CARTA DA FORNO CON JULIENNE DI MELA VERDE
E ZUCCHINE MARINATE .16

Seared squid with green apple and marinated zucchini julienne

SANDWICH DI SGOMBRO PANATO CON CIPOLLE BRASATE, POMODORI SECCHI
E MAYO, ALGHE E SESAMO NERO .18

Mackerel sandwich with braised onion, dried tomato, mayonnaise, seaweed and black sesame

MARE AL VAPORE CON VERDURE DI STAGIONE E BATTUTO MEDITERRANEO .22

Boiled mix fish with season vegetables

PRIMI PIATTI /MAIN COURSES

PASSATELLI ALL'AMATRICIANA DI TONNO .18

Passatelli with Tuna Amatriciana

TAGLIOLINI BURRO E SALVIA CON SEPIE SCOTTATE E IL SUO NERO .16

Tagliolini with butter, sage and cuttlefish

RISOTTO DI MARE AI CARCIOFI

CON CARPACCIO DI ORATA MARINATA /min. 2 persone .16 a persona

Risotto with the Chef's idea

RAVIOLI DI ZUCCA, SOGLIOLA NOSTRANA E TARTUFO NERO .18

Pumpkin ravioli with sole fish and black truffle

LE PIETANZE /SECOND COURSES

LA NOSTRA GRIGLIATA: FILETTI DI PESCATO ALLA GRIGLIA .26

Grilled fish fillets

FRITTURA SENZA SPINE CON VERDURE CROCCANTI .17

Boneless fried seafood with crispy vegetables

FRITTO DI CALAMARETTI SPILLO E VERDURE /quando li pescano .24

Fried baby squids with vegetables /when available

**TRANCIO DI BRANZINO SCOTTATO CON RADICCHIO BRASATO
E ZUCCA AGRODOLCE .22**

Sea ball steak with radish and bitter-sweet pumpkin

PESCATO DEL GIORNO SFILETTATO ALLA GRIGLIA

O ALLA MEDITERRANEA /min. 2 persone .6/8 all'etto

Fillets catch of the day, grilled or mediterranea oven style

GRATINATO XXL: MIX DI CROSTACEI E FRUTTI DI MARE GRATINATI /per 2 persone .60

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

DODICI
RISTORANTE
PESCE A MIGLIA ZERO
CESENATICO

menu

NO FISH? NO PROBLEM

TARTARE DI FASSONA .16

Tartare of fassona

CAPPELLETTI VERDI ALLA MORTADELLA, CREMA DI PARMIGIANO, TARTUFO E PISTACCHIO .18

Green cappelletti with mortadella, parmesan cream, truffle and pistachio

TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO E SALE GROSSO. 18

Sliced beef with rosemary and rock salt

SCEGLIETE IL VOSTRO MENU /CHOOSE YOUR MENU

Stessa scelta per tutto il tavolo (escluse le Crudità e il Gratinato XXL)

Same choice for the whole table (excluding crudités and gratin XXL)

.ANTIPASTO /STARTER

.PRIMO PIATTO /MAIN COURSE

.SECONDO PIATTO /SECOND COURSE

.DESSERT /SWEET

.50 a persona
/for person

SERVIZIO /COVER CHARGE .3

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.