

The background of the entire page is a repeating pattern of fish, likely salmon or trout, swimming towards the right. The fish are rendered in a light yellow or gold color with fine line work for scales and fins. One fish in the upper-middle section is highlighted in a darker, more vibrant gold color.

# IL MENU DEL VENERDÌ

*Il mare a*

**RISTORANTE**  
**CA' DEC PINO**



## ANTIPASTI

**Sarde in “saor” con la giardiniera di verdure  
fresche di nostra produzione € 15**

**Carpaccio di polpo all’Olio Evo di Brisighella,  
giardinetto di verdure e maionese allo zenzero € 17**

**Salmone marinato alla rapa rossa e lime,  
pan brioche alla maggiorana, avocado  
e yogurt greco al rafano € 19**

**Barchette di Briseé con mascarpone, alici  
e cipolla di tropea marinata € 12**

**I Gran marinati di Ca’ del Pino  
(alici marinate, anguilla con composta di cipolla  
all’aceto balsamico, triglia marinata con scalogno  
e pepe rosa, sarda) € 22**

The background of the entire page is a repeating pattern of stylized fish, likely salmon or trout, rendered in a light yellow or gold color. The fish are oriented horizontally and are scattered across the white background. The pattern is dense but not overwhelming, providing a thematic backdrop for the menu items.

## PRIMI

**Spaghetto alla chitarra con tonno fresco, canterini  
e olive taggiasche € 18**

**Strozzapreti alla pescatora € 20**

**Cous Cous con guazzetto di cozze di Marina € 16**

## SECONDI

**Gran fritto croccante di calamari, gamberoni, sardoncini,  
filetto di nasello, granchio, carote e zucchine € 25**

**Tagliata di tonno Pinna Gialla ai semi di sesamo  
con funghi porcini € 28**

**Cozze di Marina alla Tarantina € 14**

# DESSERT

Sorbetto al limone € 5

Cannolo croccante con “ricotta cremosa” del nostro

Caseificio, scaglie di fondente e granella di pistacchi € 7

Gelato “fior di latte” fatto in casa, pinoli tostati e miele degli apiari

di Ca’ del Pino, realizzato in

collaborazione con la Società Agricola Corte Frazza € 7



## COPERTO E SERVIZIO € 2,70

Comprendivo di cestino dei nostri Pani che variano quotidianamente tutti preparati con le nostre farine ed acqua microfiltrata naturale o frizzante a piacimento. Utilizziamo solo sale di Cervia. Al tavolo troverete salfiore di Cervia, pepe, olio la Pace di Monte Canneto e gli aceti artigianali “Leonardo Spadoni”.

\*Si informa la spettabile clientela che i nostri piatti gastronomici contrassegnati con l’asterisco in menu sono gelo, preparati per Ca’ del Pino grazie ad innovative tecniche alimentari, nei numerosi e dedicati stabilimenti e laboratori del Molino Spadoni e surgelati all’origine. Questo ci consente di mantenere inalterati gusto e genuinità e di garantire la qualità alimentare dei prodotti tipici romagnoli e non solo.  
NB

si informa la spettabile clientela che risulta disponibile, su richiesta, il libro ingredienti/allergeni così come previsto dal Reg. CE 1169/2011. Per ogni ulteriore chiarimento di dettaglio si prega di rivolgersi al nostro personale.