

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, golden-yellow color with fine line work for scales and fins. One fish in the upper-middle section is highlighted in a darker, more vibrant golden-yellow 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 swimming in various directions, creating a textured, aquatic backdrop. The word "PRIMI" is centered at the top in a bold, gold-colored serif font.

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

Two stylized fish, similar to the background pattern, are positioned horizontally in the center of the page, one to the left and one to the right of the "SECONDI" header. They are rendered in a gold color with a textured, scale-like pattern.

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.