Cala Zingaro

★ BEACH . FOOD . MUSIC FUN ★

Il crudo di mare

Capasanta alla piastra
crema di avocado, arachidi e bacon croccante

Tacos al nero di seppia, tartare di tonno
salsa guacamole, mayo al mais e creme fraiche al wasabi

Coda d'astice al curry
riso al cocco e verdure

Scaloppa di foie gras piastrato
con pan brioche e pesca

Lo Spaghettone
cacio, pepe, cozze di Cervia e pesto di basilico

Cavatelli al ragù d'astice
piccadilly e basilico

Raviolo alla zucca
scorza nera e capasanta

Risotto carnaroli ai porcini

Il fritto

Polpo
marinato in salsa yakitori e panzanella estiva

Petto d'anatra C.B.T. all'arancia
verdure di stagione

Rana pescatrice in olio cottura
caponata di verdure e zucca marinata

CONTORNI

Patata lionese

Pomodorino crudo e cotto
insalatina autunnale di pomodorini "Orto Zangal"

Misticanza

DESSERT

Gelato di nostra produzione
Fiordilatte o cioccolato

Bacio di Dama al bicchiere
Crumble alle nocciole

Carota e namelaka
al chai tea

Tortino di riso
con banana fermentata

Frangipane
con ricotta fresca e fichi

PERCORSO

Capasanta alla piastra
crema di avocado, arachidi e bacon croccante

Lo Spaghettone
cacio, pepe, cozze di Cervia e pesto di basilico

Polpo
marinato in salsa yakitori e panzanella estiva

tutto il pesce utilizzato è fresco e conforme al regolamento CE853/24, fornitore Antonio Ariosto Cesenatico. Solo in caso di irreperibilità di pesce fresco possono essere utilizzati pesci congelati a bordo.

Estratto nota ministeriale 06/02/2015 modalità di segnalazione allergeni.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.