



RISTORANTE



Cesenatico

Cell: 338 7014097 - Fax: 0547 80435



www.sloppycesenatico.com - Aperto tutto l'anno (chiuso il lunedì)

Menu

*“Nella vita non si può essere infelici
quando si ha:*

*L’odore del mare, le note del vento,
il profumo del buon cibo.*

*Regala un sorriso alla vita,
vedrai che essa lo ricambierà”*



La nostra Cucina

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- 1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3. Uova e prodotti a base di uova.
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) latticolo.
- 8. Frutta a guscio, vale a dire:
mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch, noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10. Senape e prodotti a base di senape.
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

LE BEVANDE

ACQUA LEVISSIMA 75 cl. (Vetro)	€ 3,00
ACQUA LEVISSIMA 50 cl.	€ 2,00
BIBITE LATTINA (COCA COLA - COCA COLA LIGHT - COCA COLA ZERO - COCA COLA DECA - FANTA - SPRITE THE AL LIMONE - THE ALLA PESCA - THE VERDE)	€ 3,50
BIBITE ALLA SPINA PICCOLA	€ 3,00
BIBITE ALLA SPINA MEDIA	€ 4,00
BIBITE ALLA SPINA 1 LT.	€ 12,00
BIBITE ALLA SPINA 1 LT. E MEZZO	€ 14,00

LA CAFFETTERIA

CAFFÈ	€ 1,50
CAFFÈ CORRETTO	€ 2,00
CAFFÈ ORZO - GINSENG - DECAFFEINATO	€ 1,50
AMARI	€ 5,00
GRAPPE BIANCHE	€ 5,00
GRAPPE BARRIQUE	€ 5,00

ANTIPASTI FREDDI DI MARE

MISTO "SLOPPY" (SELEZIONE DI ANTIPASTI DI MARE)	● ● ● ● ●	€ 13,00
INSALATA DI MARE (POLIPO, SEPIA, GAMBERI, POMODORINI SU MISTICANZA DI INSALATA)	● ●	€ 12,00
TAPAS DI ALICI E CIPOLLA IN AGRODOLCE	● ● ●	€ 10,00
TRIS DI CARPACCI (TONNO - SPADA - MAZZANCOLLE)	●	€ 16,00
TARTARE DI TONNO ROSSO CON CREMA TIEPIDA DI PISELLI	● ●	€ 15,00
OSTRICHE IN BELLAVISTA	●	cadauna € 3,00

ANTIPASTI CALDI DI MARE

COZZE ALLA MARINARA CON CROSTINI DI PANE	● ● ● ●	€ 12,00
GRATINATO DI CAPESANTE E MAZZANCOLLE	● ● ●	€ 12,00
SCAMPI AL VAPORE CON PINZIMONIO E SALSA AGRODOLCE AL PROFUMO DI ACETO BALSAMICO	● ● ● ●	€ 15,00

PRIMI DI PESCE

RISOTTO ALLA MARINARA	● ● ● ● ●	€ 12,00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	● ● ● ●	€ 12,00
TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO	● ● ● ● ●	€ 13,00
SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON MAZZOLA, OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINI	● ● ● ● ●	€ 13,00
STROZZAPRETI CON PESTO DI PISTACCHI E PESCE SPADA	● ● ● ● ●	€ 13,00

SECONDI DI PESCE

FRITTO DI PARANZA	● ● ● ●	€ 15,00
FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI CON VERDURINE CROCCANTI	● ●	€ 15,00
SPIEDINI MISTI	● ● ● ●	€ 14,00
FILETTO DI ORATA CON POMODORINI CONFIT ED EMULSIONE AL LIME	●	€ 15,00
SPIEDONE DI PESCE (SELEZIONE DI TONNO, RANA PESCATRICE, GAMBERONE E CAPASANTA) ACCOMPAGNATO DA VELLUTATA DI PATATE	● ●	€ 15,00

PER CHI NON MANGIA PESCE

PROSCIUTTO CRUDO DI CARPEGNA DOC CON SCQUAQUERONE E RUCOLA ●●	€ 13,00
STROZZAPRETI AL RAGÙ ●●	€ 11,00
GNOCCHETTO DI PATATE ALLA "CRUDAIOLA" ●● (POMODORO CRUDO, ACCIUGHE, CAPPERI, ORIGANO FRESCO E OLIO EXTRAVERGINE)	€ 12,00
TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA ●	€ 16,00
SCALOPPA DI TACCHINO CON ZUCCHINE TRIFOLATE ●	€ 12,00
TOMINO E VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA ●	€ 10,00

CONTORNI

PATATE AL FORNO	€ 5,00
PATATE FRITTE	€ 5,00
INSALATA MISTA	€ 5,00
VERDURE ALLA GRIGLIA	€ 5,00
PINZIMONIO	€ 6,00

I NOSTRI DOLCI

LA DOLCE LISA (PASTICCERIA ASSORTITA ACCOMPAGNATA DALLA CREMA DELLO CHEF) ●●●	€ 5,00
BAVARESE AL LIMONE CON FRAGOLE AL BRANDY ●●	€ 5,00
CARPACCIO DI ANANAS CON GELATO MANTECATO ALLA VANIGLIA ●●●	€ 5,00
COPPA DI GELATO ALLA CREMA CON AMARENE E SAN MARZANO ●●	€ 5,00
SORBETTO AL CAFFÈ	€ 2,50
SORBETTO AL LIMONE	€ 2,50

SOLO A PRANZO

PIATTO DEL MARINAIO ●●●●●●●● € 17,00

INSALATA DI MARE, STROZZAPRETI AI CROSTACEI
E SPIEDINI MISTI

INSALATA DEL CAPITANO ●●● € 12,00

MISTICANZA DI INSALATA, VERDURE CROCCANTI, POMODORI VARATI,
FRUTTA SECCA E TAGLIATA DI TONNO

INSALATA RUSTICA ●● € 10,00

MISTICANZA DI INSALATA, CETRIOLO, POMODORINI, UOVA SODE,
STRACCETTI DI CARNE SALADA

INSALATA VEGETARIANA ●●● € 9,00

INSALATA VERDE, RUCOLA, FAGIOLI E CANNELLINI
BURRATA E CROSTINI DI PANE