



vista mare hotel

★ ★ ★ ★  
cesenatico

# EPISODIO D'AMORE

MENU PESCE



vista mare hotel

★ ★ ★ ★  
cesenatico

# MENU PESCE



## Amuse-Bouche

Preludio al percorso degustativo

Code di mazzancolla in pasta kadaifi  
con salsa guacamole al lime

Bonbon di merluzzo al panco con salsa  
mayo allo zafferano e tabasco

## ANTIPASTO

L'inizio del racconto: "Equilibrio, freschezza e precisione"

Seppioline dell'Adriatico al gratin in salsa agropiccante,  
semi di lino e germogli di piselli

## PRIMO

Il primo incontro: "Continuità del gusto, tra tecnica e ispirazione"

Tortelli farciti al branzino mantecati al burro di malga  
con note agrumate e rosso di Mzazara

## SECONDO

Il cuore della serata: "l'espressione più intensa della passione e del fuoco"

Trancio di ricciola ai carboni, in crosta di patate al timo  
e paprika dolce, su crema di topinambur e cicoriette ripassate

## DESSERT

Peccato di gola: "La dolce chiusura di un racconto condiviso"

Cremoso al cioccolato bianco, composta alle fragole leggermente  
piccante e croccante alle nocciole

