Soleè

Dinner Menù

< MENÙ DIGITALE

TABELLA INGREDIENTI E ALLERGENI >

Via Vasco da Gama, 6 - Cesenatico (FC)
0547 396212 - 348 2982 345

La Carta

Antipasti di Mare

Carpaccio di Salmone Affumicato € 16,00
salmone in emulsione di olio EVO e salsa agli agrumi

Carpaccio di Pesce Spada € 16,00
spada in emulsione di olio EVO e pepe rosa dell'Himalaya

Alici Marinate € 12,00
alici in marinatura di olio EVO e aceto, limone, aglio

Insalata di Mare € 15,00
insalatina di seppia, polpo, calamari e verdurine

Insalata Polpo e Patate € 15,00
insalatina di polpo e patate prezzemolate

Misto Freddo Soleè € 25,00
carpacci, alici marinate, insalata di mare e insalata di polpo

Primi di Mare

Passatelli Gamberi, Datterini e Asparagi € 16,00
passatelli fatti in casa con gamberi, datterini e salicornia

Chitarrine Vongole e Zucchine € 14,00
spaghetti alla chitarra con vongole e zucchine julienne

Risotto ai Frutti di Mare -min. 2 persone- € 14,00
parboiled con vongole, cozze e calamari

Paccheri Crostacei e Scampi con Confit € 16,00
paccheri alla crema di crostacei e scampi con pomodorino confit

Strozzapreti al ragù di Mare € 15,00
strozzapreti con calamari, cozze, vongole e gamberi

Ravioli al Branzino € 16,00
ravioli ripieni di branzino con stracciatella, pomodorini gialli e rossi

Secondi di Mare

Pesce Spada alla Griglia *€ 16,00*
trancio di spada fresco in salsa salmoriglio e timo

Tataki di Tonno *€ 19,00*
trancio di tonno scottato, marinato in crosta di sesamo

Ombrina al Cartoccio *€ 17,00*
ombrina cotta al cartoccio alle erbe aromatiche e agrumi

Fritturina Soleè *€ 15,00*
frittura di gamberi, calamari, latterini e stick di verdure croccanti

Spiedini misti di Gamberi e Calamari *€ 17,00*
spiedini di gamberi e calamari cotti su piastra - 4 pezzi

Contorni

Patate al Forno *€ 5,00*
patata novella profumata alle erbe

Verdure Grigliate *€ 6,00*
zucchine, melanzane, peperoni e cipolla grigliate

Insalata Mista *€ 6,00*
insalata verde, radicchio, carote julienne

Carta dei Dolci

Cestino di Crema Chantilly e Frutti di Bosco *€ 7,00*
cialda croccante con crema chantilly e frutti di bosco

Crumble Pistacchio e Gianduia *€ 7,00*
crumble con gelato al pistacchio e cremoso alla gianduia

Cheesecake al Mango *€ 7,00*
New York cheesecake con purea di mango

Tortino al cioccolato *€ 7,00*
tortino dal cuore caldo con pallina di gelato alla panna

Menù Bimbi

Primi Piatti

Pasta al Pomodoro € 8,00
pasta al pomodoro e basilico

Strozzapreti al Ragù € 10,00
strozzapreti fatti a mano con ragù misto

Pasta al Pesto € 8,00
pasta con pesto alla Genovese

Fusilli Panna, Prosciutto e Piselli € 9,00
fusilli con panna, prosciutto a dadini e piselli

Secondi Piatti

Cotoletta e Patatine € 12,00
cotoletta di pollo con contorno di patatine fritte

Nuggets di Pesce e Patate € 11,00
nuggets di merluzzo con contorno di patate al forno

Hamburger e Insalata € 12,00
svizzera di manzo 100gr con contorno di insalata e pomodori

Happy Meal Soleè € 10,00
Snack di Parmigiano Reggiano con carotine e succo di frutta

Proposte di Carne

Tagliata di Manzo € 19,00
tagliata di bovino adulto con insalatina mista

Cheeseburger e Dippers Fries € 14,00
manzo 180gr., lattuga, pomodoro, salse

Bacon Cheeseburger e Dippers Fries € 15,00
manzo 180gr., lattuga, pomodoro, formaggio, bacon, salse

Carta dei Vini

Bollicine

Prosecco Sup Valdobbiadene E. Dry DOCG, Cavalieri Reali *€ 19,00*
uve di glera, colore giallo paglierino
profumo fruttato e floreale, perlage fine e persistente

Prosecco Extra Dry DOP, Montresor *€ 16,00*
glera in purezza, dal colore giallo paglierino
profumo fine e leggermente fruttato, perlage persistente

Rosé DOC Spumante, Masselina *€ 23,00*
sangiovese in purezza, colore rosa cerasuolo
sentori di frutti rossi si alternano a fiori e agrumi

Spumante Millesimato Brut, Montresor *€ 19,00*
uve di Pinot Nero, colore giallo paglierino brillante
profumo di fiori e frutti bianchi, perlage fine e persistente

Prosecco DOC Brut BIO, Contesse *€ 19,00*
uve di glera, colore giallo paglierino chiaro
note di mela Golden, pera Williams e pesca, con note di glicine

Spumante Moscato dolce, Volli *€ 16,00*
uvaggio di moscato, colore giallo scarico, schiuma persistente
note di bouquet fruttato, fresco piacevole non stucchevole

Franciacorta Brut DOCG, Lantieri *€ 30,00*
uvaggio di chardonnay e pinot nero, colore chiaro dorato
profumi di pera, pesca gialla, arancia e fiori bianchi delicati

Franciacorta Satèn DOCG, Lantieri *€ 33,00*
uve di chardonnay in purezza, dal colore paglierino oro brillante
sentori di frutta su toni delicati di nocciola e vaniglia.

Vini Bianchi

Gewurztraminer I Traversi *€ 18,00*
uvaggio Gewurztraminer, colore giallo paglierino intenso
note aromatiche di frutta tropicale e fiori bianchi

Passerina IGT Marche Fiori di Seta *€ 16,00*
uve di Passerina, colore giallo paglierino tenue
bouquet delicato e fragrante di fiori bianchi

Müller Thurgau DOC Meran *€ 19,00*
uvaggio Müller Thurgau in purezza, colore giallo verdognolo
profumo aromatico con note di noce moscata e melissa

Pecorino Falerio Terre Cortesi *€ 16,00*
uve di Pecorino , colore giallo paglierino tenue
sentori frutti bianchi, agrumi e flora mediterranea

Trebbiano DOC Prime Rocche *€ 13,00*
uve Trebbiano, di colore giallo paglierino
al gusto è sapido ed armonico

Ribolla Gialla Collio DOP Vidussi *€ 21,00*
uve Ribolla Gialla, colore giallo paglierino scarico
leggermente fruttato con note delicate di frutta fresca

Vini Rossi

Sangiovese Superiore DOC "Sburoun", Cantina Braschi *€ 14,00*
sangiovese in purezza, colore rosso rubino intenso
sentori di viola e ciliegia, leggermente tannico

Sangiovese DOC “Montesasso”, Cantina Braschi *€ 20,00*
uve di Sangiovese, colore rosso rubino intenso
ricco di sentori floreali e di frutta, con una elegante trama tannica

Soleè

Dinner Menù

< MENÙ DIGITALE

TABELLA INGREDIENTI E ALLERGENI >

Precisiamo che in mancanza di prodotto fresco utilizziamo prodotti surgelati e/o congelati (*) all'origine di alta qualità (prodotti contrassegnati da asterisco). Carpacci, tartare o prodotti ittici da consumarsi crudi, sono stati risanati in conformità al Reg. (CE) 853/04 all. III sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 1 e successive modifiche e integrazioni.