DODICI
RISTORANTE
PESCE A MIGLIA ZERO
CESENATICO

menu

Qui al 12 siamo orgogliosi di offrirvi portate con il pescato più fresco del mercato del giorno.
Prepariamo ogni piatto al momento e questo richiede un po' di attesa in più.

Here at 12 we are proud to offer you dishes with the freshest catch of the day from the market.
We prepare each dish freshly and this requires a little extra waiting time.

Non abbiate fretta... siete seduti ad ammirare uno dei porti di mare più belli d'Italia.
Assaporatelo.
Godetevelo.
Noi cercheremo di farvi felici.

Don't be in a hurry... you are sitting and admiring one of Italy's most beautiful seaports.
Savour it.
Enjoy it.
We will try to make you happy.

Rossella e Maurizio

DODICI
RISTORANTE
PESCE A MIGLIA ZERO
CESENATICO

menu

ANTIPASTI CRUDI */ITALIAN STYLE CRUDO RAW FISH*

CRUDO ASSORTITO TAGLIATO A COLTELLO, NEI SUOI COLORI E SAPORI **.38**
Mix raw fish, freshly knife cut, in all its colours and flavours

TARTARE DI TONNO, MAYO ALLA SOIA, TUORLO D'UOVO MARINATO E ALGA CROCCANTE **.22**
Tuna tartare, soy mayo, marinated egg yolk and crispy seaweed

CARPACCIO DI BRANZINO, GAZPACHO D'ANANAS, COCCO E FRUTTI ROSSI **.21**
Sea bass carpaccio, pineapple gazpacho, coconut and red fruits

OSTRICHE E CROSTACEI, PANE CALDO E BURRO AROMATIZZATO **.32**
Oysters and shellfish warm bread and aromatic butter

SUPER CRUDO **.78**
Super big mix of raw fish

ANTIPASTI COTTI */COOKED DISHES*

TATAKI DI RICCIOLA CON BATTUTA DI POMODORO E CRACKER AI CEREALI **.21**
Amberjack tataki with tomato battuta and cereal crackers

GAMBERI AVVOLTI IN PASTA KATAIFI CON CREMA DI CAROTE E ZENZERO **.21**
Shrimps wrapped in kataifi dough with carrot and ginger cream

TORNA! HAMBURGER DI SGOMBRO PANATO CON CIPOLLA BRASATA, POMODORO SECCO E MAYO ALLE ALGHE **.21**
It's back! Breaded mackerel burger with braised onion, sun-dried tomato and seaweed mayo

SAPORE DI MARE: GLI ALTRI LA CHIAMANO INSALATA DI MARE! **.21**
Sea flavor: others call it seafood salad!

DODICI
RISTORANTE
PESCE A MIGLIA ZERO
CESENATICO

menu

PRIMI PIATTI */MAIN COURSES*

PASSATELLI CON PESTO ALLA GENOVESE, STRACCIATELLA E GAMBERI MARINATI **.21**
Passatelli with pesto alla genovese, stracciatella and marinated shrimps

RISOTTO COME GLI GIRA ALLO CHEF */min. 2 persone* **.21 a persona**
Chef's risotto

TAGLIOLINI CON TARTARE DI CANNELLI AL TABASCO, BOTTARGA,
SCORZA DI LIMONE E SALSA AL NERO **.21**
Tagliolini with tartare of cannelli with tabasco, bottarga, lemon zest and black sauce

PACCHERI AL BEURRE BLANC, OSTRICHE E RICCIO DI MARE **.24**
Paccheri with beurre blanc, oysters and sea urchin

LE PIETANZE */SECOND COURSES*

LA NOSTRA GRIGLIATA: FILETTI DI PESCATO ALLA GRIGLIA **.30**
Grilled fish fillets

FRITTURA SENZA SPINE CON VERDURE CROCCANTI **.20**
Boneless fried seafood with crispy vegetables

FRITTO DI CALAMARETTI SPILLO */quando li pescano* **.30**
Fried baby squids /when available

FILETTO DI ORATA, PEPERONI ARROSTITI E RADICCHIO GRIGLIATO **.26**
Fillet of sea bream, roasted peppers and grilled radicchio

PESCATO DEL GIORNO SFILETTATO ALLA GRIGLIA
O ALLA MEDITERRANEA */min. 2 persone* **.7/9 all'etto**
Fillets catch of the day, grilled or mediterranea oven style

GRATINATO XXL: MIX DI CROSTACEI E FRUTTI DI MARE GRATINATI */per 2 persone* **.76**
Gratin XXL: mix of shellfish and seafood /for 2 person

DODICI
RISTORANTE
PESCE A MIGLIA ZERO
CESENATICO

menu

NO FISH? NO PROBLEM

TARTARE DI FASSONA **.20**
Tartare of fassona

CAPPELLETTI VERDI ALLA MORTADELLA, CREMA DI PARMIGIANO, TARTUFO E PISTACCHIO **.22**
Green cappelletti with mortadella, parmesan cream, truffle and pistachio

TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO E SALE GROSSO. **24**
Sliced beef with rosemary and rock salt

SCEGLIETE IL VOSTRO MENU */CHOOSE YOUR MENU*

Stessa scelta per tutto il tavolo (escluse le Crudità e il Gratinato XXL)
Same choice for the whole table (excluding crudités and gratin XXL)

.ANTIPASTO */STARTER*

.PRIMO PIATTO */MAIN COURSE*

.SECONDO PIATTO */SECOND COURSE*

.DESSERT */SWEET*

.59 a persona
/for person

SERVIZIO */COVER CHARGE* **.3,5**

I prodotti per uso "da crudo" sono da noi trattati e poi abbattuti a -36° e conservati a -18°, secondo quanto previsto dal reg.(CE) n. 853 del 2004.
Secondo la reperibilità del mercato del giorno alcuni prodotti freschi non disponibili saranno sostituiti con prodotti congelati di alta qualità. Nel dubbio rivolgersi al personale di sala, grazie.
In caso di allergie o intolleranze si prega di avvertire il personale e richiedere la lista degli allergeni.

Products for "raw" use are processed by us and then blast chilled to -36° and stored at -18°, in accordance with Regulation (EC) No 853/2004. Depending on the availability of the market of the day, some fresh products that are not available will be replaced with high quality frozen products. If in doubt, please contact the staff. If you have any allergies or intolerances, please inform the staff and ask for an allergen list.