

CIRCUITO GASTRONOMICO DEL SALE

LA RISTORAZIONE CERVESE FRA IDENTITÀ E INNOVAZIONE

Una tradizione millenaria che accompagna la storia di Cervia dalle origini ai giorni nostri. Un'idea di successo, il circuito del sale, avviata a fine anni novanta: dar vita a una rete di locali vocati alla qualità e al legame con la tradizione, riuniti sulla base di un disciplinare che mette al centro il sale di Cervia e le migliori ricette tipiche locali. Il circuito, aperto alle diverse tipologie di ristoranti, è un "amicizia imprenditoriale" in cui vige la regola dell'aiuto vicendevole nella promozione e dello scambio di esperienze sulle possibili innovazioni. Così, la ristorazione cervese è in crescita continua e aumenta la fama della località.

Il piacere del "mangiar bene" è motivazione sufficiente di un viaggio a Cervia. Nei ristoranti del circuito gastronomico del sale una complessità di fattori fa la differenza: la materia prima e la lavorazione, il servizio e la location e, dietro le quinte, gli ottimi chef con le loro squadre di professionisti.

In collaborazione con



concessionaria BINDI
via Faentina Nord, 125/1 - 48026 Russi RA
T. 0544 581931 F. 0544 586619
venturi.surgelati@libero.it



Piazza Andrea Costa 16/17 - 48015 Cervia RA
T. 0544 71457

CERVIA

AL PIRATA	v.le Colombo 54	0544-71328
JUST	lungomare G. Deledda 98	0544-1936224
LIGIO RESTAURANT CAFE	viale Roma 83	0544-1889333
DALLA DINA	lungomare G. D'Annunzio 6	0544-72041
LA BELLA NAPOLI	v.le Volturno 76	0544-9771158
RE SALE	v.le Roma 85/lung. D.A. 26	0544-970442
FALUMA SLOW TASTE	viale Colombo 11	331-1888273 / 331-1888275
CASA DELLE AIE	v. A. Asclone 4	0544-974333
LOCANDA DEI SALINARI	v. XX Sett. 67/circ. Sacchetti 152	0544-927954
IL VELIERO	v. Nazario Sauro 124	0544-9711133
AL DESERTO	SS Adriatica 16, 52	0544-72009
		0544-976151
MILANO MARRITTIMA		
FELIX	rot. D. Minzoni 13	0544-991686
ZAFFERANO	rot. 1 Maggio 2	348-4433793
		0544-994468
		335-6355650
TOURING	v.le Matteotti 87	0544-995495
PINARELLA DI CERVIA		
DA NAZARIO	v.le Pinarella 90	0544 71537

www.cerviaintavola.it
 circuitodelsale



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
ASCOM CERVIA

CIRCUITO GASTRONOMICO DEL SALE

Il sale d'estate 2011



PODERI
DELLE
SALINE

VOLLÌ
Bollicine Romagnole

11 Sale d'estate 2011

MENU



menu di carne € 25,00



menu di pesce € 35,00

bevande incluse
gradita la prenotazione

9 23 AGOSTO 

Re Sale

"locale senza glutine"

Insalatina di Mare con Filanèghe Croccante e Sardoncino Marinato con Tropea al Sale Dolce di Cervia
Riscotto alla Marinara Mantecato all'Olio di Frantolio
Fritto Misto della Casa con verdure
Tiramisu

Vino Antihnea Poderi delle Saline

10 30 AGOSTO 

Faluma

Marinati del Faluma Calamari grigliati con tortino di patate
Strozzapreti "Delizia di Mare"
Scaloppina d'ombriina biscottata (extra vergine, timo Pimnato)
Zuppa Inglese

Vino Clemente primo gold di Enio Ottaviani

11 6 SETTEMBRE 

Casa delle aie

Affettati misti e squacquerone con giardiniera
Tagliatelle al ragu
Tagliata Rosmarino e Sale dolce di Cervia con patate al forno
Ciambella e vino dolce

Vino Sangiovese della casa Alle Aie Tenuta Spalletti

1 21 GIUGNO 

Felix

Chef Alberto Gonzales :

Tartare Calda e Fredda su mattonella di Sale dolce di Cervia
Tagliolini saltati alla spombrò nostrano e confit di pacchino all'arancia su ciada di Sale dolce di Cervia
Composizione di pescato Cervese in tre cotture al Sali di Cervia aromatizzati

Cestino di cioccolato aromatizzato al Sale dolce di Cervia con mela caramellata al rosmarino e gelato "fior di latte"
Vino Vigna della Signora 2008 Tenuta San Martino in Monte

2 28 GIUGNO 

Al Pirata

Sardoni con taleggio e confettura di cipolla su mattonella di Sale dolce di Cervia
Tagliolini con mandorle tostate e filetti di orata croccante allo zafferano
mazzola al cartoccio con porro e stridoli
Dolce della casa

Vino Bron e Ruseval Chardonnay Celli

3 5 LUGLIO 

Just

Rosa di prosciutto dolce di parma con ravvioglio e rucola
Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia con formaggio di fossa

Filetto agli aromi su mattonella di Sale dolce di Cervia con pomodorini ripieni e patate sabbiate
Semifreddo con pesche nectarine di Cesena

Vino Cantine Ferrucci Centurione

4 12 LUGLIO 

Da Nazario

Sarde Marinare, Insalata di mare
Strozzapreti alla pescatora
Fritto di Paranza dell'Adriatico
Anguria ai sapori d'estate

Vino Trebbiano di Romagna

5 19 LUGLIO 

Ligio

Mazzancolle su mattonella di Sale dolce di Cervia e citronette all'arancio
Caramelle d'orata con gamberi e verdure saltate

Sardoncini dell' Adriatico nei tre modi
Souffle di cioccolato con cuore caldo fondente e gelato alla vaniglia del Madagascar

Vino Poderi delle saline "Bosco Elceo"

12 13 SETTEMBRE 

Touring

Sardoncini di lampara scottadito su mattonella di Sale dolce di Cervia
Ravioli di ricotta e parmigiano con cipollina, filetto di spombrò affumicato e salicornia delle nostre saline
Mazzancolle in pinzimonio al Sale dolce di Cervia
Fragole con crema chantilly cioccolato fondente al sale

Vino sangiovese Gentilino delle Lampare

13 20 SETTEMBRE 

Locanda dei Salinari

Cotto crudo di branzino e fagiolini su mattonella di Sale dolce di Cervia
Strozzapreti fatti in casa con mazzola, olive e rosmarino

Filetto di spombrò gratinato al pan brisches con cicoria e miele di pineta
Semifreddo al limone con biscotto allo zenzero

Vino Trebbiano di Romagna Brivido "Podere Morini

14 27 SETTEMBRE 

Il Veliero

Alici marinate, canocchie al vapore, mazzancolle al Sale dolce di Cervia, gratinato misto
Strozzapreti canocchie vongole pomodorini
Fritto misto dell'Adriatico
Semifreddo al croccantino

Vino Trebbiano Dalbère Fattoria Zerbina

15 4 OTTOBRE 

Al Deserto

Millefoglie di baccala al profumo di salicornia con stera di misticanza
Passateili romagnoli con porchini e mazzancolle nostrane
Tricolore di pesce su mattonella di Sale dolce di Cervia
Pera volpina al ristretto di Sangiovese

Vino Chardonnay Forli 1, g.t. Azienda Agraria Sabattani Danilo

6 24 LUGLIO 

Dalla Dina

Seppioline con cipolla
Passateili della Dina
Mazzancolle al Sale dolce di Cervia
Tiramisu

Vino Trebbiano di Romagna

7 2 AGOSTO 

Bella Napoli

Tartare di Sardoncini dell'Adriatico
Cozze di Cervia a modo mio
Timbalotto di Riso poverazze e finocchioletto selvatico
Filetto di soaso su mattonella di Sale dolce di Cervia
Tortino al cioccolato e frutti di bosco su mattonella di sale fredda

Vino I Croppi Albana di Romagna D.O.C.G. Celli

8 9 AGOSTO 

Zafferano

Carapaccio di Salmone con Verdurine su mattonella di Sale dolce di Cervia
Paccheri artigianale con Friggitelli ed Alici leggermente marinati all'"Antico Tesoro Cervese"
Palate all'"Oro bianco degli antichi Etruschi"

Torta Tenerina al Cioccolato aromatizzato al Sale su specchio di Mascarpone
Vino "Gentile bianco" Sauv - Chard - Pinot grigio AZ. Castello Banfi

