



IL PIRATA
RISTORANTE
Cigi e Luciano

La storia del Pirata

Quando nel 1979 uscimmo dalla scuola alberghiera di Salerno per recarci, sia pure in tempi diversi, a fare esperienza a Cesenatico presso il Gambero Rosso, mai avremmo immaginato che di lì a pochi anni lo avremmo preso in gestione e che tra i nostri clienti avremmo avuto il mito di questa meravigliosa terra:

Marco Pantani.

E ancor meno avremmo immaginato che nel 1999 avremmo aperto il "nostro" ristorante e che proprio a Pantani avremmo chiesto il permesso di chiamarlo come il suo soprannome: Il Pirata.

PIAZZA FIORENTINI 7, CESENATICO | TEL. 054780118
info@ilpiratacesenatico.com www.ilpiratacesenatico.com



ANTIPASTI

FREDDI

Antipasto freddo misto**	€14
Cocktail di gamberi**	€13
Insalata di mare**	€14
(calamari,insalata di gamberi e polipo lesso)	
Alici al carpione* (in saor)	€11
Alici marinate***	€11
Polpo lesso**	€13
Insalata di gamberi con sedano e pomodori**	€14

CALDI

Soute di cozze* (in bianco)	€12
Zuppa di cozze* (con pomodoro)	€12
Gratinato misto**	€15
(gamberi,calamari,capasantta,cozze*e calamari su carta secondo disponibilità)	
Capesante al brandy* (4 pezzi)	€15
Gamberoni al sale** (4 pezzi)	€14
Zuppetta di frutti di mare* (con pomodoro)	€14
(cozze,poverazze,calamari** e mazzancolline**)	

LEGENDA:

*PRODOTTO FRESCO

**PRODOTTO CONGELATO A BORDO IN MANCANZA DI FRESCO

***PRODOTTO SOTTOPOSTO A 'TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA' IN CONFORMITÀ ALLE PRESCRIZIONI DEL REG CE 853/2004

NOTE:

- A seconda della disponibilità di stagione e/o di mercato alcuni alimenti possono essere surgelati.
- Nota pesce crudo o praticamente crudo nel menù: prodotto sottoposto a 'trattamento di bonifica preventiva' in conformità alle prescrizioni del REG CE 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI ALLE VONGOLE*	€13	
in bianco con poverazze dell'adriatico		
TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO*	€15	
frutti di mare con pomodoro		
LINGUINE CON GRILLO ALLA FRA DIAVOLO*	etto/€8	
Linguine con astice, pomodoro e peperoncino (MINIMO DUE PERSONE)		
STROZZAPRETI PIRATA**	€14	
con vongole, mazzancolline, porcini e pomodoro fresco leggermente mantecati		
TAGLIOLINI ALLA PESCATORA**	€13	
al ragù di pesce già tutto sgusciato con pomodoro		
RISOTTO ALLA MARINARA** (min. 2 porzioni)	€12	
Risotto alla marinara rosso tradizionale		(a porzione)
RISOTTO LUCIANO** (min. 2 porzioni)	€12	
Risotto alla marinara in bianco leggermente mantecato con punte di asparagi		(a porzione)
RAVIOLI AL BRANZINO*	€15	
Ravioli ripieni di ricotta e spinaci al sugo di branzino		

**COMUNICARE A CHI PRENDE L'ORDINAZIONE
EVENTUALI ALLERGIE o INTOLLERANZE**

SECONDI PIATTI

LA GRIGLIA

Grigliata mista**	€16
Spiedini di gamberi**	€14
Spiedini di calamari**	€14
Spiedini di gamberi e calamari**	€15
Alici scottadito*	€12
Sogliole ai ferri*	€15
Pesce pescato del giorno ai ferri* (BRANZINO,ORATA,ROMBO/SOASO)	€15/18

LE FRITTURE

Fritto misto** (con spine e julienne di carote e zucchine)	€16
Fritto di gamberi e calamari** (con julienne di carote e zucchine)	€15
Fritto di calamari** (con julienne di carote e zucchine)	€14

AL FORNO

PESCE PESCATO DEL GIORNO AL FORNO CON VERDURE* (orata,branzino,ombrina,rombo/soaso) con patate, olive, capperi e mirepoix di pomodoro,sedano,carote e cipolla	€16/18
BRANZINO O ORATA AL CARTOCCIO* con frutti di mare, olive, capperi e pomodoro	€16
BRANZINO AL SALE* branzino in crosta di sale	€16

IN ALTERNATIVA AL PESCE

Tagliatelle al ragù	€12
Spaghetti al pomodoro	€10
Entrecôte alla griglia	€15
Scaloppina a piacere (vino bianco, al limone o funghi porcini)	€13

CONTORNI

Insalata mista	€5
Pataatine fritte	€4
Pinzimonio	€6

DESSERT

Dolci della casa	€ 5
Sorbetti	€ 4

IL BAR

Acqua	€2
Bibite in lattina 33cl	€2
Wodka / Limoncino	€2/€3
Amari	€2 / €4
Cognac	€5 / €8
Grappe	€3 / €8
Whisky	€3 / €8
Caffè	€1.50
Caffè corretto	€2
Cappuccino	€2
Tè	€2
 PANE E COPERTO	 €2,50



IL PIRATA
RISTORANTE

LA NOSTRA CANTINA

CON VINI SOLAMENTE DEL NOSTRO TERRITORIO NAZIONALE.
TUTTI SELEZIONATI DA NOI OGNI ANNO.
IN BASE ALLA NOSTRA ESPERIENZA. AL VOSTRO GUSTO
E IL NOSTRO MENU'. CHE PROViamo A FARVI ACCOMPAGNARE COSI'
DALLA BEVANDA PIU' ANTICA DELLA STORIA. MA CHE NON PASSA MAI DI MODA

VINI DELLA CASA

Vino in bottiglia (75cl)	€10
Vino caraffa da ½ L	€ 6
Vino caraffa ¼ L	€ 4

(Vini in caraffa presi dalla bottiglia non ci piace il "vino" alla spina)

VINI IN CALICE

Falanghina	€ 4
Gewürztraminer/Traminer	€ 4
Prosecco	€ 4