

**I MENÙ D'AUTUNNO DI
CESENA A TAVOLA
ALL'INTERNO DEI PROPRI
RISTORANTI**

*Pappardelle, cappelletti, tagliolini,
gnocchi, strozzapreti, passatelli e i
caldi piatti della tradizione di
stagione nell'interpretazione dei
ristoranti di Cesena e dintorni*

*Anche quest'anno tornano, a grande
richiesta, i Menù di carne e di pesce,
proposti da alcuni tra i migliori
ristoranti della Città Malatestiana e
dei dintorni in occasione di Cesena a
Tavola, da giovedì 30 ottobre a
domenica 9 novembre.*

*Sarà un'occasione speciale per
incontrare i protagonisti della vera
gastronomia cesenate impegnati a
valorizzare i prodotti del territorio nei
piatti più tradizionali ed in quelli con
un pizzico d'innovazione, a partire
dalle paste della tradizione inserite in
gustosi menù. Gli aderenti
all'iniziativa della Associazione
Ristoratori di Cesena propongono
all'interno delle accoglienti mura dei
propri locali, menù degustazione a
prezzo dichiarato, comprese le
bevande; diversi in base alla scelta di
ogni ristorante. Visto il successo
dell'iniziativa, conviene sempre
prenotarsi rivolgendosi direttamente
ai Ristoranti.*

Per ulteriori informazioni:
www.confesercenticesenate.com

**Menù d'Autunno
proposti all'interno
dei propri ristoranti da:**

*Anita in Città, Cerina,
Cohiba, Fermoposta,
La Fonderia-Osteria da Gas,
La Locanda delle Stelle,
La Grotta, Le Scuderie,
Osteria Michiletta, Ponte Giorgi.*



**ASSOCIAZIONE RISTORATORI
DI CESENA**

Viale 4 Novembre, 145 - 47522 Cesena
Tel. 0547.622601
www.confesercenticesenate.com



*Conosci Cesena Città Malatestiana
Per informazioni turistiche e di soggiorno
Ufficio Turistico: 0547 356327.*



**ASSOCIAZIONE
RISTORATORI
DI CESENA**

Viale 4 Novembre, 145
47522 Cesena
Tel. 0547.622601
www.confesercenticesenate.com

In collaborazione con:
Cesena Fiera - Comune di Cesena

**I Menù di
cesena a tavola**

*Nei ristoranti della
Città Malatestiana
e dei territori circostanti*

*dal 30 ottobre
al 9 novembre*

2014

*I Menù dei ristoranti
in occasione di
cesena
a tavola*

*Dal 30 ottobre
al 9 novembre
2014*

*Menù d'Autunno
proposti all'interno
dei propri ristoranti*

**Ristorante
Anita
in Città**

*Sfogliatina con erbe e salame cotto
Flan di porri con salsa al parmigiano
Flan di squacquerone
con crudo di Parma*

*Puntarine coi fagioli
Cappelletti tradizionali con zucca
rosmarino su fonduta di fossa*

*Tagliata di manzo con porcini e
contorno di stagione
Zuppa inglese meringata*

*Bevande:
Vini della cantina Nespoli
acqua min. e caffè*

euro 28,00

*Foro Annonario, 234
Piazza del Popolo - Cesena
Tel. 348.7448422*

**Ristorante
Osteria
Cerina**

*Tagliere di bruschette miste
(prosciutto crudo e squacquerone,
porcini, erbe, caciotta) con pane di
Acquapartita*

*Malfattini con fagioli borlotti
Canolo della casa (dal 1950)*

*Galletto arrosto cotto al forno a legna
con patate e pomodoro fresco*

*Crema gialla con ciambella e
pasticceria secca*

*Bevande:
Romagna Sangiovese superiore Doc
"Il Gelso" 2013 - Braschi 1949
Romagna Albana dolce Doeg 2013
Braschi 1949
Acqua min. e caffè*

euro 29,00

*Via San Vittore, 936
San Vittore di Cesena
Tel. 0547.661115*

**Ristorante
Cohiba**

*Insalata di cous cous con pesce spada,
verdure e uva sultanina
Cozze di Cervia alla marinara*

*"Manfrigual" in brodo di seppie
Lasagnetta gratinata ai sardoncini*

*Sorbetto al mandarino tardivo di
Ciaculli (Presidio Slow Food)*

*Calamari alla griglia con patate al
forno a spicchi e rosmarino
Frittura di paranza dell'Adriatico*

*Torta bassa al fondente con salsa al
mascarpone*

*Bevande:
Pagadebit di Romagna
Az. Agr. Il Glicine di Rio Eremo
Acqua min. e caffè*

euro 35,00

*Via C. Battisti, 21 - Cesena
Tel. 0547.26371*

**Osteria
Fermoposta**

*Tortino di squacquerone con salsiccia
passita e scalogno romagnolo*

*Pappardelle al ragù di cinghiale e
chiodini di Sant'Agata Feltria*

*Spalla di maialino da latte con carciofi
e sformatino di patate*

*Millefoglie alle mele caramellate
Ciambella romagnola*

*Bevande:
Sangiovese Rosso Rubicone 2013
San Lorenzo in Scanno - Longiano
Acqua min. e caffè*

euro 25,00

*Via Giovanni XXIII, 15
Cesena
Tel. 0547.610230*

Il menù è proposto fino al 30 novembre

**Ristorante
La Fonderia
Osteria Da Gas**

*Aperitivo
Sformatino di cardi con squacquerone
Crostoni tipici della "Fonderia"*

*"Manfrigùl" con stridoli
e formaggio di fossa
Tortellaccio di patate con fonduta,
tartufo e mandorle sfiletate tostate*

*Stincotto di Mora romagnola
con patate e prugne
Patate di montagna alla vecchia maniera
Erbe di campagna
e timballino di cardi*

Torta di ricotta con crema chantilly

*Bevande:
Romagna Sangiovese superiore -
Campo del Sole
Chardonnay - Nespoli
Flute di Moscato d'Asti "Zagara"-
Marchesi di Barolo
Acqua min. e caffè
Digestivo della maison*

euro 28,00

*Via Casale, 3162 - Casale di Cesena
tel. 0547.327036
Il menù è proposto fino al 30 novembre*

**Ristorante
La Grotta
1922**

*Fagottino di salmone e misticanza
Baccalà e crema di ceci
Sgombro locale marinato e cipolla rossa
Sardoncini in tempura*

*Passatelli della tradizione con zucca
e frutti di mare sgusciati
Strozzapreti verdi al sugo di mazzola
e pesto di carciofi*

*Pescato dell'Adriatico in graticola
con patate al forno
Calamaroncini gratinati con cardi
saltati all'olio extravergine di oliva*

*Tenera panna cotta aromatizzata al
limone con sorbetto al pistacchio*

*Bevande:
Chardonnay frizzante Colli d'Imola
2013 - cantina Sacrestana o
Chardonnay fermo Colli d'Imola 2013
- cantina Sacrestana o
Sangiovese rosato 2013 - cantina Condé
Albana Dolce 2013 - cantina Braschi
Acqua min. e caffè*

euro 35,00

*Vicolo Cesuola, 19 - Cesena
Tel. 0547.22734*

**Ristorante
La Locanda
delle Stelle**

*Arrosto di vitello in carpaccio
Bruschetta con porcini e lardo di
Colonnata*

*Cappellacci con mascarpone, porcini
e rucola
Pappardelle alla lepre*

*Galletto al tegame con pomodorini e
patate
Cinghiale con polenta*

Tiramisù ai frutti di bosco

*Bevande:
Sangiovese Igt "I diari"
Acqua min. e caffè*

euro 28,00

*Via Montebellino, 200
San Carlo di Cesena
Tel. 0547.663420*

**Ristorante
Le Scuderie**

*Sformatino di zucca con fonduta di
quartirolo*

*Tagliatelle tirate al mattarello con
funghi porcini
Ravioli di patate con salsiccia,
pomodorini e fossa*

*Filetto di Mora Romagnola al ristretto
di Sangiovese con patate dorate al forno
Coniglio in porchetta con erbe di
campo salate in padella*

*Crema della nonna calda in tazzina
con scroccadenti*

*Bevande:
Romagna Sangiovese 2013
"Bevitaliano" - Tenuta Volpe di
Monteleone
Acqua min. e caffè*

euro 29,00

*Viale Ambrosini, 294 - Cesena
Tel. 0547.602035 - Cell. 347.2813070*

**Ristorante
Osteria
Michiletta**

*Sformatino di cavolfiore
con uovo di quaglia e tartufo*

*Tagliolini di monococco bio
con champignon e porri*

*Bocconcini di fassona
con fricò di verdure
oppure variazione vegetariana*

*Crocchette di cicerchie decorticate
bio con fricò di verdure*

*Torta di riso venere
al cioccolato con le pere*

*Bevande:
Romagna Sangiovese Superiore 2011
"Fermavento" - Az. Agr. Giovanna
Madonia, Bertinoro
Albana dolce di Romagna -
Calonga 2013
Acqua min. e caffè*

euro 35,00

*Via Strinati, 41 - Cesena
Tel. 0547.24691*

**Ristorante
Ponte
Giorgi**

*Petali di manzo rosa
con scaglie di champignon
e fonduta di formaggi locali*

*Gnocchi di zucca farciti
al burro e salvia
Maltagliati asciutti con julienne di
guanciale, borlotti e fili di pecorino*

*Carré di maialino con mele grigliate
e salsa al miele
Tagliata di manzo Angus ai porcini
Verdure miste ai ferri*

Strudel di mele con salsa al brulé

*Bevande:
Romagna Sangiovese 2013 "Taibo"
- Santa Lucia Vinery - Mercato
Saraceno
Acqua min. e caffè*

euro 30,00

*Via P. Togliatti, 1945 - Mercato S.
Tel. 0547.96581*



Conosci Cesena

Città Malatestiana

Per informazioni

turistiche e di soggiorno

Ufficio Turistico: 0547 356327.