

13 ARICE ... I GIOVANI Piazza Pisacane

dalla cena di venerdì 30 ott. alla cena di lunedì 2 nov.
risotto ai frutti di mare, fritto di paranza, seppie con piselli, passatelli in brodo, fishburger, piadina e sardoncini, tagliolini dell'Adriatico, acqua, bevande analcoliche, vino.



14 ARICE ... I DOLCI

C.so Garibaldi - Piazzetta Pescheria

dalla cena di venerdì 30 ott. alla cena di lunedì 2 nov.
Piadina dei morti, macarons parigini tricolore accoppiati, alle tre creme: gianduia, caffè, vaniglia. Sfogliatina di mela cannella e zucchero moscovado. Cestino di frolla con crema di mascarpone montata a salsa al caramello. Profitterolle allo zabaione e croccante. Bomboloncini alla crema pasticceria e crema nocciola.

15 MAMA LUNTÈNA (Mamma lontana) via Saffi

dalla cena di venerdì 30 ott. alla cena di lunedì 2 nov.
cozze alla marinara, risotto di pesce, lumachine, triglie fritte al pomodoro, sardoncini alla livornese, patate fritte, acqua, bevande analcoliche, vino.



16 DEDICATO AL MARE

Ass.ne Pescatori "Tra il cielo e il mare" - Piazza Monte

dalla cena di venerdì 30 ott. alla cena di lunedì 2 nov.
ANTIPASTI CALDI: fiori di zucca con alici e mozzarella, lumachine in brodetto, guazzetto di cozze, vongole veraci.
ANTIPASTO FREDDO: seppie, alici, tonno e cozze in olio di Brisighella.
PRIMI: passatelli con parmigiano e formaggio di fossa in brodo di pesce, monfettini con seppie in brodo di pesce, risotto alla marinara, cous cous alla tunisina.
SECONDI: fritto di paranza con zucchine, grigliata mista dell'Adriatico, brodetto alla cesenaticense, mazzancolle al brandy.
CONTORNI: radicchio e cipolla, patate fritte, acqua, bevande analcoliche, birra, vino DOC Superiore.

17 ASSAGGI DI MARE

Ass.ne Pescatori "Tra il cielo e il mare" Piazza delle Erbe

dalla cena di venerdì 30 ott. alla cena di lunedì 2 nov.
cozze in guazzetto, cozze fritte in pastella, spiedini di cozze alla griglia, vongole alla marinara, lumachine in brodetto, spaghetti cozze e vongole, vongole veraci alla parmigiana, patate fritte, acqua, bevande analcoliche, vini DOC Superiore.



18 MAURINHO e le REGINE DELLE CANTARELLE

Ass.ne "Uniti per Gatto" - via Fiorentini/L.Da Vinci

dalla cena di venerdì 30 ott. alla cena di lunedì 2 nov.
vongole alla marinara, risotto del pescatore, fritto dell'Adriatico, patate fritte, acqua, bevande analcoliche, vini. Cantarelle e Nutella.



I RISTORANTI CON I MENÙ DELLA FESTA

- 1 Rist. PONTE DEL GATTO via Armellini, 1
- 2 RISTORANTE 12 via Armellini, 12
- 3 Rist. BAR DEI MARINAI Piazza Pisacane, 13
- 4 Rist. LUCIANO Via Mazzini, 33
- 5 Rist. Nuovo BELLA VITA Via Fiorentini, 51
- 6 Rist. PECCATO DI GOLA Via A. Garibaldi, 25

cesenatico Il pesce fa festa

validità del pacchetto dal 30/10/2015 al 02/11/2015

HOTEL 3 STELLE + BUONI PASTO,
VISITA GUIDATA DELLA CITTA'
e INGRESSO MUSEO MARINERIA

Il pacchetto da 2/3 notti in camera doppia con
prima colazione include:

- Buoni pasto per gli stand gastronomici
 - Visita guidata di Cesenatico
 - Ingresso al Museo della Marineria
- Supplemento camera singola € 10.00 a notte
Quotazione 3° e 4° letto per bambini o adulti su richiesta.
Pacchetto 3 notti € 159.00 netto Hotel in BB
Pacchetto 2 notti € 99.00 netto Hotel in BB

info: tel. 0547 673287 - numero verde 800 556900 - iat@cesenatico.it
prenotazioni alberghiere: info@cesenaticoturismo.com - www.cesenaticoturismo.com

30/31 ottobre 1/2 novembre 2015

cesenatico Il pesce fa festa

STORIA, OSPITALITÀ,
SAPORI E GASTRONOMIA
DI UN BORGO DI PESCATORI

STAND GASTRONOMICI
con menù di PESCE DELL'ADRIATICO
dalla sera del 30 ottobre al 2 novembre 2015

MERCATO AMBULANTE
prodotti tipici, artigianato, gastronomia,
specialità alimentari, oggettistica

i menù della festa





- Area bambini, musica, intrattenimento
- Pescheria Comunale Apertura straordinaria
- Mercato ambulante
- Parcheggio camper
- Ufficio informazioni iat



1 STAND DEI PESCATORI COOP "CASA DEL PESCATORE"

Porto Canale ponente-mercato ittico
dalla cena di venerdì 30 ott. alla cena di lunedì 2 nov.
ANTIPASTO: Cozze e vongole alla marinara
PRIMI: sedanini alle canocchie, passatelli in brodo di pesce
SECONDI: pesce fritto e pesce alla griglia, acqua, bibite, vino, dolci da forno senza creme, acqua, bevande analcoliche, vino da pasto



2 MOTONAVE TRITONE

imbarco da p.zza Ciceruacchio
dalla cena di venerdì 30 ott. alla cena di lunedì 2 nov.
Tagliolini, maccheroncini e strozzapreti al sugo di pesce, fritto misto dell'Adriatico, marinati, filetti di muggine in letto di pomodorini, seppie con piselli, acqua, vino, bibite, caffè, digestivi.



3 MOTONAVE NEW GHIBLI

imbarco da c.so Garibaldi/piazza Ciceruacchio
dalla cena di venerdì 30 ott. alla cena di lunedì 2 nov.
ANTIPASTO: cozze alla marinara
misto marinato (muggine e sardocini con cipollina di tropea in letto di insalata mista)
PRIMI: strozzapreti con canocchie e seppie (sugo bianco), risotto alla marinara
SECONDI: granfritto dell'Adriatico con verdure fritte, grigliata dell'Adriatico, patatine, acqua, vino.



4 MOTONAVE WINDTOUR

imbarco da c.so Garibaldi/via Baldini
dalla cena di venerdì 30 ott. alla cena di lunedì 2 nov.
ANTIPASTO: cozze e vongole alla marinara, alici marine
PRIMI: lasagne di pesce, risotto alla marinara, maccheroncini con seppie o canocchie.
SECONDI: grigliata, fritto, mazzancolle al sale, lumachine, acqua, bibite, vino.

5 IL PESCE DELLA TRADIZIONE

A cura di AVIS - p.zza Ciceruacchio
dalla cena di venerdì 30 ott. alla cena di lunedì 2 nov.
ANTIPASTO: marinata di alici con piadina,
PRIMI: risotto alla marinara, maccheroncini al sugo di pesce, monfettini in brodo di pesce.
SECONDI: fritto misto dell'Adriatico, vongole alla marinara, acqua, bevande analcoliche, vino.



6 IL PESCE DELLA SOLIDARIETÀ

Ass. Amici CCILS - p.zza Ciceruacchio
dalla cena di venerdì 30 ott. alla cena di lunedì 2 nov.
ANTIPASTO: crostini in un mare di alici di Fiorella,
PRIMI: risotto alla marinara di Piron, maccheroncini alle canocchie, monfettini in brodo di pesce di Robi,
SECONDI: fritto misto di paranza di Lando, cozze alla marinara, patatine, acqua, bevande analcoliche, birra, vino.



7 A.R.T.E. IN CUCINA Piazza Ciceruacchio

dalla cena di venerdì 30 ott. alla cena di lunedì 2 nov.
Spaghetti in padellaccia con vongole e asparagi, cous cous al sugo di pesce, risotto alla marinara, strozzapreti di Ardi (con pomodorini porro e sabbie), insalatona di sgombro, impepata di cozze, sarde in saor, rotolo di piadina con sarda impanata, cipolla di tropea e salsa mediterranea, fritto di seppiolini al pomodoro, fritto spinato dell'Adriatico con zucchine, dolci al cucchiaino e sorbetti, vini e proseccchi di Romagna DOC e DOCG



8 LA TAVOLA DEI PESCATORI

Piazza Ciceruacchio - fronte Galleria d'Arte
dalla cena di venerdì 30 ott. alla cena di lunedì 2 nov.
ANTIPASTO: cozze nostrane alla marinara,
PRIMI: maccheroncini al sugo di seppia,
SECONDI: fritto misto di paranza, cotolettine di sardine spinato, patatine, acqua, bevande analcoliche, vino.

9 IL PESCE DI CESENATICO

Ass. Pescatori a Casa Vostra - Via A. Garibaldi
dalla cena di venerdì 30 ott. alla cena di lunedì 2 nov.
ANTIPASTO: crostini con alici, cozze alla marinara, lumachine,
PRIMI: risotto alla marinara, maccheroncini al sugo di pesce, spaghetti alle vongole,
SECONDI: mazzancolle al brandy, fritto misto di paranza, pesce al forno con patate, acqua, bevande analcoliche, birra, vino.

10 ARICE ... LA TRADIZIONE p.zza Ciceruacchio

dalla cena di venerdì 30 ott. alla cena di lunedì 2 nov.
lasagnetta di pesce, passatelli asciutti con pesce dell'Adriatico, fritto di paranza, alici marine, cozze alla marinara, pesce al forno in crosta, acqua, bevande analcoliche, vino.



TERRAZZA BIBLIOTECA
Sabato 31 ott. ore 16,30 - 17,30
LETTURE ANIMATE a cura della libreria Cartamarea

Domenica 1 nov. ore 16,00-17,00
Pesci sonanti, laboratorio di costruzione di uno strumento musicale con Ass. Cartabianca.
ore 17,00-18,00 esibizione della classe di canto della scuola di musica I. Caimmi diretta da Joy Salinas.

11 SUA MAESTÀ IL BACCALÀ ALLA VICENTINA

U.S.D. Team Motta-Vicenza - via L. Da Vinci
dalla cena di venerdì 30 ott. alla cena di lunedì 2 nov.
Baccalà alla vicentina, Baccalà mantecato, lasagna al forno mantecata, bruschetta al baccalà, sarde, gnocchi, polenta, dolci artigianali, acqua, vino e Pirmampolo.



12 ASSOCIAZIONE CHEF TO CHEF

cortile MUSEO della MARINERIA
dalla cena di venerdì 30 ott. alla cena di lunedì 2 nov.
Crudo di leccia, ortaggi croccanti, salsa di soia e lime.
Pancotto, bietole, ceci e cozze. Gnocchetti, ragù di pesce azzurro e profumi mediterranei. Orzotto ai frutti di mare, calamaretti, porri, patate e limone. Cremino al cioccolato bianco, frutto della passione e yogurt.
Panino FISHBAGELBURGER: bagel, burger di tonno, tropea al lambrusco, insalata, mayonese di mandorla; acqua, vino.