



CEDRUS

Restaurant & Bar

Menù Cena

Plateau Royal

140 €

2 scampi, 2 gamberi rossi, 4 mazzancolle, gamberi rosa,
4 cannolicchi, 2 capesante, 4 fasolari, 6 ostriche, granciporro,
carpaccio di ricciola, tartare di cernia (B, C, D, F, G, L, P)*

Plateau Cedrus

80 €

4 ostriche, 2 scampi, 4 mazzancolle, gamberi rosa,
4 cannolicchi, 2 fasolari, carpaccio di ricciola (B, C, D, F, G, L, P)*

Con Caviale Calvisius Prestige (D)

10g 30 € / 30g 90 €

Antipasti

Cernia

tartare, cetriolo, yogurt, limone salato e menta (D, G)*

40g 14 € / 80g 28 €

Ricciola

carpaccio, pesche e Brut Rosé (D, F)*

40g 14 € / 80g 28 €

Gamberi

cocktail, salsa rosa e avocado (B, C, G, L)*

32 €

Capesante

bietola e aglione IGP (B, G, P)*

28 €

Fish and Chips

merluzzo, yucca fritta, salsa tartara (C, D, L)*

26 €

L'orto nel piatto

condimento al vin cotto

24 €

Prosciutto della Tenuta

squacquerone, piadina romagnola (A, G)*

28 €

I prodotti ittici da consumarsi crudi o praticamente crudi hanno subito un abbattimento termico a -20° per 24h in conformità al Reg. CE 853/04. Alcuni dei nostri prodotti artigianali vengono abbattuti in loco per mantenere la freschezza ***Prodotto abbattuto**. Indicazione sulla presenza degli allergeni negli alimenti ai sensi dell'art. 44 del reg. UE1169/2011: A = Cereali contenenti glutine B = Crostacei C = Uova D = Pesce E = Arachidi F = Soia G = Latte H = Frutta a guscio I = Sedano L = Senape M = Semi di sesamo N = Anidride solforosa O = Lupino P = Molluschi



Primi Piatti

Riso mantecato

zucca, caprino e cicoria (G)*

28 €

Linguine

grano della tenuta, granchio e pomodorini (A, B)*

32 €

Ravioli

taleggio di capra, melanzane, crema di zucchini,
burro fuso, pinoli e parmigiano (A, C, G, H)*

30 €

Strozzapreti

murici, fagioli borlotti, finocchio selvatico (A, G, P)*

30 €

Crema fredda

pomodoro e cocomero, spoja lorda al gambero rosa (A, B, C, G)*

26 €

Secondi Piatti

Zucchini

variazione di consistenze e cotture

38 €

San Pietro panato alle erbe

peperoni marinati, salsa bagna cauda (A, G, D)*

42 €

Pescato locale

curry, patate La Ratte e rapa bianca (B, C, D)*

45 €

Astice blu alla Catalana

maionese al lime (B, C, L)*

85 €

Branzino al sale

salsa leggera pomodoro e origano (D)*
(consigliato per 2 persone)

95 €

Sogliola

arancia e bottarga di muggine, spinaci saltati (A, G, D)*

55 €

Dallo Spiedo

Tuberi

sedano rapa, barbabietola e patata

38 €

Galletto

salsa Diavola, patate e insalata (L)

40 €

Carré d'agnello

harissa, yogurt, baba ganoush e cipollotti (G)*

42 €