

# PARGO

---

IL MARE IN TAVOLA



# PAUSA PRANZO

*Nessun problema!  
ci pensiamo noi...*

puoi scegliere e personalizzare il tuo menù  
con una scelta tra

**3 ANTIPASTI - 3 PRIMI - 3 SECONDI**  
(cambiano ogni due settimane)

3 Menù a scelta da

**€ 20,00 - € 23,00 - € 28,00**

ogni menù comprende

**1/2 Acqua - 1/4 Vino - 1 Sorbetto - 1 Caffè**  
(esclusi i giorni festivi)

**LA PAUSA PRANZO È IL VALIDO MOTIVO  
PER CUI VALE LA PENA LAVORARE**



# PARGO

UN ANGOLO DI MARE A CESENA

*la direzione  
e lo staff  
augura*

*Buon  
Appetito*

"L'importanza dell'attesa"

"La Cucina Espressa"

Per farVi gustare al meglio la nostra cucina tutte le pietanze  
vengono preparate al momento del Vostro ordine

# MENÙ DEGUSTAZIONE PARGO

(minimo per 2 persone)

## ANTIPASTI

Misto freddo di mare  
Zuppetta di frutti di mare alla tarantina

## PRIMO A SCELTA TRA

Tagliolini al profumo di mare bianco  
*oppure*  
Strozzapreti al sugo rosso di scampi  
**(il bis di primi a partire da un minimo di 4 persone)**

Sorbetto al limone

## SECONDI

Spiedini misti  
Assaggio di fritto  
Mazzancolle al sale dolce di Cervia

Caffè - Limoncello - Liquirizia - Digestivo della Casa

*compreso ogni 2 menù:*

1 bottiglia di acqua  
1 bottiglia di vino a scelta tra:  
bianco frizzante: Pignoletto DOC  
bianco fermo: Trebbiano Rubicone IGT  
rosso fermo: Sangiovese Rubicone IGT

**€ 50,00 a persona**

**tutto compreso**

*coperto euro 3,00*

**NON SI POSSONO FARE VARIAZIONI  
NON SI PUÒ DIVIDERE IL MENÙ PER PIÙ PERSONE  
QUESTO MENÙ NON É CUMULABILE CON IL MENÙ CANARELLI**

# MENÙ DEGUSTAZIONE CANARELLI

(minimo per 2 persone)

## ANTIPASTI

Gamberi alla catalana

## PRIMO A SCELTA TRA

Risotto rosso alla marinara

*oppure*

Tagliolini al profumo di mare bianco

**(Il bis di primi a partire da un minimo di 4 persone)**

Sorbetto al limone

## SECONDI

Filetto di orata nostrana in crosta di patate e pane profumato

Assaggio di fritto

Caffè - Limoncello - Liquirizia - Digestivo della Casa

*compreso ogni 2 menù:*

1 bottiglia di acqua

1 bottiglia di vino a scelta tra:

bianco frizzante: Pignoletto DOC

bianco fermo: Trebbiano Rubicone IGT

rosso fermo: Sangiovese Rubicone IGT

**€ 40,00 a persona**

**tutto compreso**

*coperto euro 3,00*

**NON SI POSSONO FARE VARIAZIONI  
NON SI PUÒ DIVIDERE IL MENÙ PER PIÙ PERSONE  
QUESTO MENÙ NON È CUMULABILE CON IL MENÙ PARGO**

# Emozioni di Gusto

## IL CRUDO

*Uno stile alimentare alternativo  
tra moda e filosofia di vita*

UN PÒ DI CRUDO	35,00
Selezione di misto carpacci, crostacei e ostrica	
TRIS di TARTARE di PESCATO "battuto a coltello"	28,00
accompagnato con frutta di stagione	
MISTO CARPACCIO "sfilettato a coltello"	24,00
a secondo della reperibilità del fresco giornaliero	

## IL PESCE CRUDO ABBATTUTO

*Per garantire sempre la massima freschezza,  
le proposte di pesce crudo possono variare  
in base alla disponibilità e reperibilità del mercato ittico.*

### "DECRETO LEGGE"

*I prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi  
o praticamente crudi devono essere preventivamente sottoposti  
a un trattamento di bonifica in grado di eliminare il rischio  
di trasmissione di "ANISAKIS" secondo le indicazioni fornite  
dal Regolamento CE 853/2004,  
Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, Lettera D, Punto3*

# Emozioni di Gusto

## LE OSTRICHE

Ostriche generalmente disponibili  
(In base alla reperibilità del mercato)

cad. 5,00

### KRISTALE - calibro 3

Provenienza: Gouville sur Mer  
Basse Normandie

### GILLARDEAU - calibro 3

Provenienza: Marennes Oléron  
La Tremblade\* / Nouvelle Aquitaine

### SPECIALES LAMBERT - calibro 3

Provenienza: Marennes Oléron  
La Tremblade\* / Nouvelle Aquitaine

### \*LA TREMBLADE

Il più importante luogo di affinamento di ostriche in Francia

AREA PRODUZIONE OSTRICHE



La Francia produce ogni anno  
circa 130 mila tonnellate di ostriche.

### La storia dell'Ostrica

L'Ostrica è la regina dei molluschi e la sua storia è molto affascinante.

È presente sul nostro pianeta da 150 milioni di anni ed è sempre stata riverita sin dai tempi dei popoli antichi. I Greci la ricercavano non solo per le sue eccellenti qualità dietetiche, ma anche come potente afrodisiaco!!! Le valve, infatti, venivano polverizzate e usate come componente di pozioni magiche e per questo molto ricercate. In questa cultura, in tempo di elezioni, le conchiglie erano usate come **Bulletin de Vote** cioè la moderna scheda elettorale e da ciò deriva il termine **ostracismo**.

Le ostriche furono apprezzate anche dai Romani, i quali giungevano sino alle coste della Bretagna per assicurare la presenza del prelibato mollusco ai numerosi banchetti e in seguito nel Medio Evo, periodo nel quale le ostriche si conservavano **dans du sel en barriques**. In Francia erano il prodotto d'élite per i sovrani tanto che **Francesco I**, nel 1545, accordò a **Cancalle** il titolo di "**Città**" in omaggio alle ostriche portatogli in dono dagli abitanti. Oggi in Francia ci sono intere cittadine che hanno legato il proprio destino all'ostricoltura, come quelle di tutto il litorale della Bretagna.

In questa baia sono presenti numerosi parchi ostreari, dove il tempo è scandito dai ritmi delle maree tra le più forti del mondo. La differenza di livello, tra alta e bassa marea, è di 14 metri e ciò assicura una perfetta ossigenazione alle coltivazioni stesse.

Grazie all'impatto delle correnti, le acque vengono perennemente e naturalmente rimescolate, garantendo così un costante rinnovo del plancton.

# Per Incominciare

## ANTIPASTI FREDDI

<b>Fantasia di mare</b>	18,00
insalata di mare, marinati e piccoli crostacei	
<b>Alici marinate fatte in casa</b>	12,00
con cipolla di Tropea caramellata	
<b>Piccoli crostacei alla catalana</b>	18,00
su pinzimonio di verdure fresche	
<b>Ombrina marinata</b>	15,00
sale, zucchero e frutti rossi	
<b>Gamberi sgusciati alla catalana</b>	17,00
con composta di pomodorini gialli e rossi, frutti bosco freschi e aceto di lamponi	

## ANTIPASTI CALDI

<b>Sardoncini scottadito</b>	12,00
<b>Cozze alla marinara o alla tarantina</b>	12,00
per più cozze la scelta deve essere uguale	
<b>Gratinato misto</b>	18,00
cozze - cannellini - granchi - cappelletti	
<b>Cappesante gratinate 4 pezzi</b>	18,00
<b>Canocchie al vapore</b>	19,00
a seconda reperibilità del mercato	
<b>Calamari alla carta</b>	18,00
<b>La Padellata di mare alla tarantina</b>	20,00
cozze, vongole e crostacei in salsa pomodoro	



## LA CUCINA CONSIGLIA

### PERCORSO FREDDO - CALDO

a persona 32,00

minimo per 2 persone

1 antipasto misto freddo

3 antipasti caldi

variano secondo la reperibilità del pescato giornaliero

### GRAN MISTO SCOTTADITO

portata per 2 persone 36,00

cozze - cannelli - sardoncini - calamari

*Per Seguire*

## PRIMI PIATTI

I primi vengono cucinati al momento del Vostro ordine  
Massimo 4 primi diversi nelle tavolate

Risotto rosso o bianco di mare 12,00  
facciamo il risotto anche per una singola persona,  
per più risotti la scelta deve essere uguale

Spaghettoni alle vongole 14,00

Bavette allo scoglio 16,00

Tagliolini al profumo di mare bianco 13,00

Paccheri "CARBONARI" 16,00  
con salsa allo zafferano, gamberi e bruciatino di prosciutto crudo

coperto euro 3,00

# *Adesso il Pesce*

## FRITTO

**"Senza Spine"** di calamari e gamberi con verdure **20,00**

## DALLA GRIGLIA

**Misto di grigliato** **25,00**  
secondo la reperibilità del fresco giornaliero

**Spiedini misti di calamari e gamberi** 6 pezzi **20,00**

**Spiedini di solo gamberi** 5 pezzi **22,00**

**Sogliole nostrane** **23,00**  
secondo la reperibilità del fresco giornaliero

## SPECIALI

**Tagliata di tonno "Pinna Gialla"** **23,00**  
con verdure di stagione e riduzione al Sangiovese

**Crostacei al Sale Dolce di Cervia** **30,00**  
su letto di pinzimonio

## A PESO

Alla griglia	hg. 5,00
Al forno con verdure miste e patate	hg. 6,00
Al sale Branzino - Dentice - Orata	hg. 6,00

### PESCE DISPONIBILE

a secondo della reperibilità del fresco giornaliero

Branzino - Coda di Rospo - Dentice - Ombrina - Orata - Rombo - S. Pietro

## CONTORNI

Insalata verde o mista di stagione	5,00
Pinzimonio di verdure fresche	7,00
Verdure grigliate	7,00
Patatine fritte	5,00
Patate al forno	6,00
Giardiniera di verdure fresche fatta in casa	8,00

## SOLO SU PRENOTAZIONE

Paccheri all'astice minimo per 2 persone	a persona 28,00
Grigliata di crostacei minimo per 2 persone	a persona 40,00

## E SE NON MANGIO PESCE

Tagliatella al ragù	8,00
Strozzapreti pasticciati	8,00
Cotoletta di pollo alla milanese con patate fritte	10,00
Tagliata di manzo al sale di Cervia e rosmarino	18,00

## BEVANDE

VINO DELLA CASA		
Bianco fermo Trebbiano	1/4 lt.	3,00
Bianco frizzante Spumante Brut	1/2 lt.	6,00
Rosso fermo Sangiovese	Litro	12,00

ACQUA OLIGOMINERALE cl. 0,65 naturale - gasata 3,00

ACQUA OLIGOMINERALE cl. 0,50 naturale - gasata 2,00

BIBITE IN LATTINA cl. 0,33 3,00

coca cola - coca zero - fanta - birra

COCA COLA IN BOTTIGLIA lt. 1 8,00

BOTTIGLIA THE LIMONE - PESCA 4,00

## BIRRE

Ichnusa cruda - Tuborg - Tourtel Analcolica - cl.0,66 5,00

Artigianale bionda 5,20% vol. cl. 0,75 10,00

Artigianale rossa 6,90% vol. cl. 0,75 10,00

## CAFFETTERIA

Caffè - Decaffeinato - Orzo 2,00

Caffè corretto 3,00

The - Camomilla - Infusi 3,00

## BAR

Aperitivi - Digestivi - Amari 4,00

Grappe bianche 4,00

Grappe barricate 5,00

Brandy - Whisky - Distillati Esteri 6,00

Coca Rhum 6,00

Gin Tonic 8,00



---

# GIFT VOUCHER

---

Stai pensando  
ad un regalo per parenti o amici . . .

Regala un pranzo o una cena  
con il nostro

## PARGO GIFT VOUCHER

---

Potrai scegliere  
tra i menú dedicati

# Allergeni e Intolleranze

---

Prima di ordinare, si prega di informare tempestivamente il personale su eventuali vostre allergie o intolleranze alimentari.

Elenco delle sostanze o dei prodotti che provocano allergie o intolleranze  
"Allegato II - Reg. 1169/2011"

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	8. Frutta a guscio
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati	9. Sedano e prodotti a base di sedano
3. Uova e prodotti a base di uova	10. Senape e prodotti a base di senape
4. Pesce e prodotti a base di pesce	11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	12. Anidride solforosa e solfiti derivati
6. Soia e prodotti a base di soia	13. Lupini e prodotti a base di lupini
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi



# PARGO

◆ L'OSTERIA DEL PESCE ◆



Ponte Pietra di Cesena  
Via dei Canarelli, 581  
Tel. 0547.646039 - Cell. 342.0219948  
[www.osteriapargo.it](http://www.osteriapargo.it)  
[osteriapargo@gmail.com](mailto:osteriapargo@gmail.com)  
 L' Osteria Del Pesce "Pargo"