



# BORGOMARE

*beach restaurant*

BAGNO MARCONI

## MENU

FOOD & DRINKS

# SELEZIONE SPECIALE GIN

## SPECIAL GIN SELECTION

### GIN SELECTION BASE

Tanqueray	5,00
Bombay	5,00
Malfy limone	6,00
Malfy arancio	6,00
Malfy pompelmo	6,00
Bulldog	6,00
Mom	6,00
Alba 87	7,00
Hendrick's	7,00
Roku	8,00
Gin primo	8,00
Gin mare	8,00
Roby marton	9,00
Cubical Kiss	9,00
Cubical mango	9,00
Cubical premium	9,00
Etsu	9,00
Akori	9,00
Amuerte bianca	10,00
Amuerte nera	10,00
Amuerte rossa	10,00
Amuerte verde	10,00
Amuerte blu	10,00
Monkey	10,00
The Illusionist	10,00
Portofino	10,00

### VODKA SELECTION BASE

Absolut	4,50
Belvedere	7,00
Grey Goose	7,00
Beluga	7,00
Snow Queen	8,00

### SCHWEPPES

Schweppes lemon	3,00
Schweppes tonica	3,00
RedBull	3,00

### TONICHE

Bianchina	3,00
Goldberg gialla	3,00
Goldberg rosa	3,00
Fever tree	3,50
Mediterranean	3,50
Fever tree Indian	3,50
Seventeen	4,00

COPERTO 3,00



# ANTIPASTI FREDDI DI MARE

## COLD SEAFOOD STARTERS

Misto BorgoMare <sup>1-2-4-5-6-7-8-9-10-11-13-14-15</sup> <i>BorgoMare mix</i>	19,00
Insalata di mare <sup>1-2-4-5-9</sup> <i>Seafood salad</i>	15,00
Alici marinate <sup>1-4-5-11</sup> <i>Marinated anchovies</i>	12,00
Salmone marinato al pepe rosa <sup>1-4-5</sup> <i>Marinated salmon with pink pepper</i>	14,00
Insalata di polipo con patate <sup>1-4-5-11</sup> <i>Octopus salad with potatoes</i>	16,00
Gamberi in salsa rosa <sup>1-2-3-5-11-14</sup> <i>Shrimps in pink sauce</i>	15,00

## CRUDITÀ

### RAW

CRUDITÀ IMPERIALE (per 2 persone) <sup>1-2-4-5-13</sup> Tartare di gambero rosso, tartare di salmone, tartare di tonno, 4 ostriche, 2 scampi, 2 mazzancolle, carpaccio di spada, carpaccio di salmone e carpaccio di tonno accompagnata da 2 calici di vino. <i>Imperial fish raw (for 2 people)</i> <i>Red shrimp tartare, salmon tartare, tuna tartare, 4 oysters, 2 scampi, 2 shrimps, sword carpaccio, salmon carpaccio and tuna carpaccio accompanied by 2 glasses of wine.</i>	80,00
Misto di Crudità (in base al pescato) <sup>1-2-4-5-13</sup> <i>Mixed fish crudités (based on the catch of the day)</i>	38,00
Tris di Carpacci (in base alla disponibilità) <sup>1-4-5</sup> <i>Tris di Carpacci (subject to availability)</i>	18,00
Ostriche (al pezzo) <sup>1-13</sup> <i>Oysters</i>	5,00

## TARTARE

Tartare di gambero rosso, kiwi e cialda di corallo <sup>1-2-5</sup> <i>Red prawn tartare, kiwi and coral wafer</i>	22,00
Tartare di salmone e avocado <sup>1-4-5</sup> <i>Salmon tartare with avocado</i>	16,00
Tartare di tonno pompelmo e germogli di ravanella <sup>1-4-5</sup> <i>Grapefruit tuna tartare and radish sprouts</i>	17,00
Tartare di manzo con pomodori secchi accompagnata da senape dolce con semi di senape freschi <sup>1-5-10-14</sup> <i>Beef tartare with dried tomatoes accompanied by sweet mustard with fresh mustard seeds</i>	15,00

# ANTIPASTI CALDI DI MARE

## WARM SEAFOOD STARTERS

Gratinato misto <sup>1-2-5-13</sup> <i>Mixed gratin</i>	16,00
Zuppetta ai frutti di mare <sup>1-2-5-11-13</sup> <i>Seafood soup</i>	16,00
Gamberoni al sale di Cervia <sup>2-5</sup> <i>Prawns with Cervia salt</i>	16,00
Cozze e vongole alla marinara <sup>11-13</sup> <i>Marinara mussels and clams</i>	16,00
Cozze alla tarantina <sup>1-11-13-14</sup> <i>Spicy mussels</i>	14,00

# PRIMI DI MARE

## SEAFOOD FIRST COURSES

<b>RAVIOLOTTO BORGOMARE</b> <sup>1-2-3-5-7-9-11-14</sup> Ripieno di Burrata con gambero, bisque di gambero rosso, mazzancolle e concassé di pomodoro <i>Raviolo Borgomare</i> <i>Burrata filling with shrimp, red shrimp bisque, shrimp and tomato concassé</i>	18,00
Tortelloni neri al salmone <sup>1-2-3-5-7-9-11-14</sup> <i>Black tortelloni with salmon</i>	16,00
Passatelli gamberi e porcini <sup>1-2-3-5-7-9-11-14</sup> <i>Passatelli pasta with shrimps and porcini mushrooms</i>	16,00
Risotto alla marinara (minimo 2 persone) <sup>2-4-5-7-9-11-13-14</sup> <i>Marinara risotto (minimum 2 persons)</i>	15,00
Spaghetti chitarra allo scoglio <sup>1-2-3-4-5-9-11-13-14</sup> <i>Spaghetti chitarra with seafood</i>	17,00
Spaghetti alle vongole <sup>1-5-9-11-13-14</sup> <i>Spaghetti with clams</i>	16,00
<b>RISOTTO "MARCONI"</b> <sup>2-5-7-9-11-14</sup> Crema di zucchine, gambero rosso (crudo), stracchino e zest di lime <i>Risotto "Marconi"</i> <i>Zucchini cream, red shrimp (raw), stracchino and lime zest</i>	18,00
Paccheri all' Astice <sup>1-2-3-5-9-11-14</sup> <i>Paccheri with lobster</i>	20,00
Paccheri alla mediterranea <sup>1-4-5-9-11-14</sup> Tonno fresco, olive taggiasche, capperi, origano e pomodorini <i>Mediterranean paccheri pasta</i> <i>(fresh tuna fish, black olives, oregano and tomatoes)</i>	16,00
Strozzapreti alle Canocchie <sup>1-4-5-9-11-14</sup> <i>Strozzaprete with mantis shrimp</i>	15,00

COPERTO 3,00



## SECONDI DI MARE

### SEAFOOD SECOND COURSES

Grigliata di pesce <sup>1-2-4-5</sup> <i>Grilled seafood</i>	22,00
Grigliata di crostacei <sup>1-2-5</sup> (astice, mazzancolle, scampi, granchio e aragostella) <i>Grilled shellfish (lobster, prawns, scampi, crab and lobster)</i>	38,00
Fritto misto (accompagnato da salsa speciale) <sup>1-2-4-5-12-13</sup> <i>Fried mixed (accompanied by special sauce)</i>	18,00
Tonno scottato al sesamo con finocchi brasati <sup>4-5-15</sup> e crema di avocado <i>Seared sesame tuna with braised fennel and avocado cream</i>	18,00
Polpo CBT con vellutata di patate allo zafferano, <sup>5-8-12-13</sup> granella di pistacchio e bietola croccante <i>CBT octopus with saffron potato cream pistachio grain and crunchy chard</i>	25,00
Pesce al forno (rombo, branzino o orata) <sup>4-5-11-14</sup> <i>Baked fish (turbot, sea bream or sea bass)</i>	6,00 hg
Spiedini misti <sup>1-2-5-13</sup> <i>Mixed skewers</i>	17,00
Crostacei alla catalana <sup>1-2-5-9-14</sup> (gamberoni, scampi, aragostella e astice) <i>Catalan shellfishes (prawns, scampi, lobster and lobster)</i>	42,00

<b>GRIGLIATA REALE</b> <sup>1-2-5-11-13</sup> 1 branzino/orata, 1 coda di rospo, 2 spiedino di gamberi, 2 spiedino di calamari, 1/2 astice, 1 aragostella, 1 capasanta, 2 scampi, 2 mazzancolle, fritto misto, filetto di salmone e verdure grigliate <i>Grigliata Reale (1 sea bass/bream, 1 monkfish, 2 prawn skewer, 2 squid skewer, 1/2 lobster, 1 lobster, 1 scallop, 2 scampi, 2 prawns, mixed fried fish, salmon fillet and grilled vegetables)</i>	70,00
--	-------

COPERTO 3,00

CON I PIEDI SULLA SABBIA AL BAGNO MARCONI • C  
AL BAGNO MARCONI • C

# ANTIPASTI DI CARNE

## MEAT STARTERS

Prosciutto e melone <i>Ham and melon</i>	12,00
Caprese <sup>5-7-14</sup> <i>Caprese salad</i>	12,00
Bresaola, rucola e grana <sup>5-7</sup> <i>Bresaola, rocket salad and grana cheese</i>	12,00

# PRIMI DI CARNE

## MEAT FIRST COURSES

Penne al pomodoro <sup>1-5-14</sup> <i>Penne pasta with tomatoes</i>	8,00
Tagliatelle al ragù <sup>1-5-9-11-14</sup> <i>Tagliatella pasta with meat sauce</i>	10,00
Strozzapreti panna e speck <sup>1-7</sup> <i>Strozzapreti pasta with cream sauce and speck</i>	10,00

# SECONDI DI CARNE

## MEAT SECOND COURSES

Cotoletta con patatine <sup>1-3-5-7-12</sup> <i>Cutlet with potato chips</i>	12,00
Tagliata di manzo rucola e grana <sup>7</sup> <i>Sliced beef rocket salad and grana cheese</i>	20,00
Filetto alla griglia <i>Grilled fillet</i>	20,00

# CONTORNI

## SIDES DISHES

Patatine fritte <sup>5</sup> <i>Potato chips</i>	5,00
Patate al forno <sup>5</sup> <i>Baked potatoes</i>	5,00
Verdure grigliate <sup>5-14</sup> <i>Grilled vegetables</i>	5,00
Insalata mista <sup>14</sup> <i>Mixed salad</i>	5,00

COPERTO 3,00



## DOLCI DESSERT

Mascarpone con fragole <sup>1-7</sup> <i>Mascarpone with strawberries</i>	8,00
Mascarpone con cioccolato o pistacchio <sup>1-5-7-8</sup> <i>Mascarpone with chocolate or pistachio</i>	7,00
Gomitolo di Panna cotta foglia d'oro con riduzione di fragole <sup>1</sup> <i>Gold leaf panna cotta with strawberry reduction</i>	10,00
Gomitolo di Panna cotta cioccolato o caramello <sup>1-5-7-8</sup> <i>Chocolate or caramel panna cotta</i>	7,00
Cannolo scomposto con granella di pistacchio e cioccolato <sup>1-5-7-8</sup> <i>Decomposed cannolo with pistachio grain and chocolate</i>	8,00

## SEMIFREDDI DÈLICE DESSERT

Mousse mango e cioccolato bianco <sup>1-3-5-6-7-8</sup> <i>Mango mousse and white chocolate</i>	7,00
Semifreddo tiramisù <sup>1-3-5-6-7-8-10-11-12</sup> <i>Semi-cold tiramisù</i>	7,00
Semifreddo yogurt e frutti di bosco <sup>1-3-5-6-7-8</sup> <i>Semi-cold yogurt and berries</i>	7,00
Delizia al limone <sup>1-3-5-6-7-8-10-12</sup> <i>Lemon delight</i>	7,00
Tortino ricotta e pera <sup>1-3-5-6-7-8-10-11</sup> <i>Ricotta cake and pear</i>	7,00
Semifreddo ricotta e fragole <sup>1-3-5-6-7</sup> <i>Cottage cheese and strawberries</i>	7,00
Semifreddo meringa <sup>1-3-5-6-7-8-10-12</sup> <i>Semifreddo meringue</i>	7,00

COPERTO 3,00

CON I PIEDI SULLA SABBIA AL BAGNO MARCONI • C  
A AL BAGNO MARCONI • C

# BEVANDE

## DRINKS

Acqua naturale - gassata / <i>Water still - sparkling</i>	3,00
Bibita spina piccola / <i>Small draft drink</i>	3,00
Bibita spina media / <i>Medium draft drink</i>	4,00
Bevanda in lattina / <i>Canned drink</i>	3,00
Birra piccola / <i>Small beer</i>	3,50
Birra grande / <i>Large beer</i>	5,00
Birra in bottiglia / <i>Battled beer</i>	4,00

# ALLERGENI

## ALLERGENS

- Cereali con glutine**  
(grano, orzo, segale, kamut, farro, avena e prodotti derivati)  
*Cereals with gluten*  
(wheat, barley, rye, kamut, spelt, oats and products thereof)
- Crostacei** (e prodotti a base di crostacei)  
*Crustaceans (and crustacean products)*
- Uova** (e prodotti a base di uova)  
*Eggs (and egg products)*
- Pesce** (e prodotti a base di pesce)  
*Fish (and fish products)*
- Arachidi** (e prodotti a base di arachidi)  
*Groundnuts (and peanut products)*
- Soia** (e prodotti a base di soia)  
*Soya (and soya products)*
- Latte e derivati**  
*Milk and dairy products*
- Frutta a guscio / Nuts**
- Sedano** (e prodotti che lo contengono)  
*Celery (and products containing it)*
- Senape** (e prodotti che lo contengono)  
*Mustard (and products containing mustard)*
- Anidride solforosa** (e solfiti)  
*Sulphur dioxide (and sulphites)*
- Lupini / Lupins**
- Molluschi** (e prodotti con molluschi)  
*Molluscs (and products with molluscs)*
- Pomodoro e derivati**  
*Tomato and derivatives*
- Sesamo / Sesame**

Per informazioni su sostanze e allergeni vi invitiamo a rivolgervi al personale in servizio.

*For information on substances and allergens, please contact the staff on duty.*

# CESENATICO

Piazza Marconi 20 | Cesenatico

info & prenotazioni ☎ +39 348 6122 428

[www.borgomarecesenatico.it](http://www.borgomarecesenatico.it)