

PAGINE

Chi siamo – Contatti

CATEGORIE

Arte e mostre

Cinema e teatro

Cultura

Enogastronomia e turismo

Eventi

Fiere e sagre

Fuori le mura

Musica e spettacolo

News

Salute, benessere e bellezza

Sport

giugno: 2017

L	M	G	V	S	D
			1	2	3 4
5	6	7	8	9	10 11
12	13	14	15	16	17 18
19	20	21	22	23	24 25
26	27	28	29	30	
« Mag					

cerca su questi

ARTICOLI RECENTI

EVERY DAY SICILY un viaggio per scoprire le eccellenze isolate

I vini di collina di una Romagna inedita: degustazione guidata al Calamare Cervia 20 giugno

E' Maura Gigatti di Parma la migliore sommelier del Primitivo

Poderi dei Colli si rinnova con una nuova area degustazioni

Calamare by Fantini Club: a Cervia il ristorante più glam della riviera

ARCHIVI

giugno 2017

maggio 2017

aprile 2017

marzo 2017

febbraio 2017

gennaio 2017

dicembre 2016

novembre 2016

ottobre 2016

settembre 2016

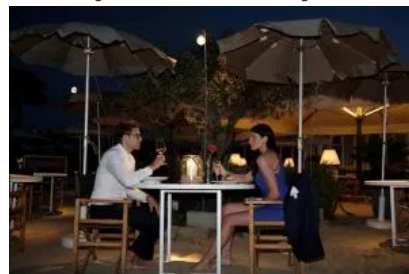
agosto 2016

Calamare by Fantini Club: a Cervia il ristorante più glam della riviera

Publicato: 16 giugno 2017 in News

La sabbia tiepida sotto i piedi, il rumore delle onde e tutto il gusto della cucina di mare: se esistono luoghi che 'ti innamorano' a prima vista, il ristorante **Calamare del Fantini Club di Cervia** si candida senza dubbio a rubare cuore e palato dei suoi avventori.

A partire dall'ambientazione, in uno degli stabilimenti balneari tra i più dinamici ed innovativi della Riviera Adriatica, fino agli irresistibili piatti a base di pesce freschissimo, tra rivisitazioni gourmet e specialità della nobile tradizione marinara italiana, tutto al Calamare è curato nei minimi dettagli, prestando la massima attenzione al benessere e alla genuinità. Gli elementi romantici e glamour di una location accogliente e rilassante fanno da contorno ad una **cucina di autentico**



benessere globale in linea con la filosofia *High Quality Lifestyle* che, al grido di "Be active, be genuine, be relaxed, be positive!", da tempo contraddistingue il Fantini Club.

A coordinare il progetto culinario è lo **Chef Consultant Samuele Zani** che, in stretta collaborazione con lo Chef residente **Matteo Magnani** e la sua équipe di professionisti, propone piatti legati al territorio, ma che strizzano l'occhio all'internazionalizzazione, data dall'utilizzo di grandi varietà di verdure, frutti e germogli e dall'originalità degli accostamenti,

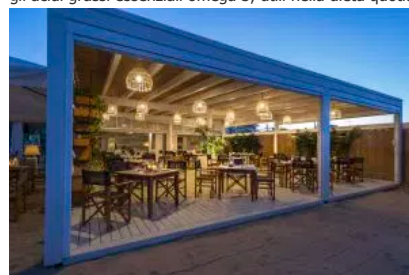
senza mai trascurare la qualità di un menù che non ha bisogno di presentazioni.

Tra gli imperdibili del menù **Tra orto e mare**: antipasto che nasce dalla volontà di rileggere un classico piatto della cucina del mare, l'insalata di mare, in chiave più fresca e attenta alla stagionalità e alla salubrità del piatto, utilizzando oltre a seppie, polipi e mazzancolle di prima qualità, ortaggi e tuberi di produzione locale e di stagione, legando il piatto all'entroterra per una proposta fresca e salutare.

Si continua con **Passatelli del molo**: un primo piatto fortemente legato al territorio, dove i passatelli, fatti a mano secondo tradizione, sono uniti a gamberi e totani nostrani, entrambi prodotti che si possono trovare nelle reti dei capanni da pesca, per questo assumono l'epiteto "del molo". Questi tre elementi tipici nel territorio Cervese sono amalgamati con l'utilizzo di un fresco tocco di limone, pomodorini bruciati al forno e una nota croccante data da un crumble al nero di seppia.



Il consiglio per il secondo è **Omega 3**, un piatto che unisce diversi ingredienti tutti legati dalla particolarità di contenere gli acidi grassi essenziali omega 3, utili nella dieta quotidiana di ognuno di noi sia per prevenire patologie cardiache che salutari per il cervello. Per il piatto viene utilizzato freschissimo pesce azzurro, tutto proveniente dal mare Adriatico come sarda alici e sgombrò, gratinati al forno e abbinati a un pesto di spinaci e menta e una mostarda di cipolla rossa e semi di lino.



Si conclude in dolcezza con **Pane alla vaniglia, cioccolato fondente e mango**, dessert che utilizza il più classico degli abbinamenti, pane e cioccolato, composto da una spugna sifonata alla vaniglia, un cremoso al cioccolato

fondente ed una salsa e un chutney di fresco mango tropicale.

luglio 2016
 giugno 2016
 maggio 2016
 aprile 2016
 marzo 2016
 febbraio 2016
 gennaio 2016
 dicembre 2015
 novembre 2015
 ottobre 2015
 settembre 2015
 agosto 2015
 luglio 2015
 giugno 2015
 maggio 2015
 aprile 2015
 marzo 2015
 febbraio 2015
 gennaio 2015
 dicembre 2014
 novembre 2014
 ottobre 2014
 settembre 2014
 agosto 2014
 luglio 2014
 giugno 2014
 maggio 2014
 aprile 2014
 marzo 2014
 febbraio 2014
 gennaio 2014
 dicembre 2013
 novembre 2013
 ottobre 2013
 settembre 2013
 agosto 2013
 luglio 2013
 giugno 2013
 maggio 2013
 aprile 2013
 marzo 2013
 febbraio 2013
 gennaio 2013
 dicembre 2012
 novembre 2012
 ottobre 2012
 settembre 2012
 agosto 2012
 luglio 2012
 giugno 2012
 maggio 2012
 aprile 2012
 febbraio 2012
 gennaio 2012
 novembre 2011
 ottobre 2011
 settembre 2011
 agosto 2011
 luglio 2011
 maggio 2011
 aprile 2011
 marzo 2011
 febbraio 2011
 gennaio 2011
 dicembre 2010
 novembre 2010
 ottobre 2010

Il ristorante è aperto per la prima volta sia a pranzo che a cena, ma cambia veste in base alle occasioni.

Il pranzo è all'insegna del gusto e della leggerezza con proposte fuori menù fresche e sfiziose, come piatti di pesce, insalatone, ma anche proposte di terra e piatti vegani, perfetti per una pausa gastronomica che si adatta alla 'vita da spiaggia' senza rinunciare al gusto e alla qualità.

A **cena**, con indosso il suo abito da sera migliore, il Calamare cambia forma e mostra il suo lato più suggestivo e glam. Il menù si impreziosisce con crudità a base di freschissimo pescato locale, mentre l'atmosfera ricorda luoghi esotici e rilassanti, con palme, amache, angoli relax e giochi di luce e candele a illuminare i tavoli al coperto, per le sere più fresche, o direttamente sulla spiaggia, per romantiche cene a piedi nudi sulla sabbia.

INFORMAZIONI:

Fantini Club, Lungomare G. Deledda 182, 48015 Cervia (RA)

tel. +39 0544956519

email calamare@fantiniclub.com,

web fantiniclub.com, calamare.it