

CESENATODAY

A cura di Elisabetta Boninsegna

Cena sulla spiaggia al Fantini Club di Cervia, ora si può

Al ristorante Calamare, in riva al mare, si possono assaggiare piatti di pesce e prodotti locali cucinati nel pieno rispetto del buon gusto, salubrità ed eleganza

Elisabetta Boninsegna

20 giugno 2017 07:48



Cena al lume di candela sulla spiaggia? Fino all'anno scorso sulla nostra riviera era quasi impossibile, solo pochi comuni davano la possibilità ai bagni con ristorante di tenere aperto anche nelle ore serali, ma da quest'estate a Cervia è cambiata la musica e la cena sulla spiaggia sta diventando un must.

Anche il Fantini Club di Cervia, uno degli stabilimenti balneari più innovativo e dinamico della costa romagnola, apre le porte del ristorante Calamare.

Tutto al Calamare è curato nei minimi dettagli, prestando la massima attenzione al benessere e alla genuinità dei prodotti. Il pesce viene acquistato direttamente al porto di Cesenatico o di Rimini, la verdura è di produzione locale e di stagione, la fantasia e la creatività, invece, sono un valore aggiunto dello chef residente, Matteo Magnani, accompagnato dalla sua equipe di professionisti Sergio Terzi e Massimo Gaiani. Chef consulente è Samuele Zani. Visto che il Fantini Club è uno dei bagni più sportivi della riviera dove tutto parla di qualità di vita, benessere e sport (la filosofia è "be active, be genuine, be relaxed, be positive") anche il cibo non poteva essere molto diverso, ovviamente mantenendo stile ed eleganza propri della cucina italiana. I piatti, infatti, sono strutturati negli accostamenti, pensati nella progettazione, ma semplici di gusto e genuini. Proibito appesantire i prodotti con creme e cremine. Gli alimenti buoni sono buoni così come si acquistano, hanno bisogno di pochi passaggi per essere portati in tavola e far bene all'anima e al fisico.

Si possono gustare "Tra orto e mare" (13 euro), antipasto che nasce dalla volontà di rileggere un classico piatto della cucina romagnola, un'insalata di mare, in chiave più fresca e attenta alla stagionalità dei prodotti, i "passatelli del molo" (13 euro), un primo piatto legato al territorio dove i passatelli fatti a mano secondo tradizione sono uniti a gamberi e totani nostrani, entrambi pesci che si possono trovare nelle reti dei capanni da pesca. Passatelli, gamberi e totani sono uniti tra loro da un tocco di limone, pomodorini bruciati al forno e una nota croccante data da un crumble al nero di seppia. Da provare. Oppure l'Omega 3 (15 euro), piatto di pesce azzurro gratinato al forno e abbinato a un pesto di spinaci, menta e una mostarda di cipolla e semi di lino. Ma

trovate anche Spaghetti alla chitarra con astice, curcuma e stridoli (18 euro), Fritto di pesce e verdura (16 euro), Guazzetto di cozze di Cervia e vongole nostrane con pane integrale fatto in casa (12 euro), Tartare di tonno pinna gialla (22 euro), Carpaccio di pesce spada (20 euro), Ostriche bretoni (3 euro l'una).

Il ristorante Calamare è aperto a pranzo tutti i giorni dalle 12 alle 16 e a cena tutte le sere, escluso domenica e lunedì (dal 18 settembre all'8 ottobre solo nel week end). Disponibile anche da asporto e con servizio in barca, solo su prenotazione.