



Cucinaremeglio

Trova ricette

Cerca ricette



[Salute e consigli](#) [Newsletter gratis](#) [Ricette](#) [Ingredienti](#) [Food blog italiani](#) [Occasioni speciali](#) [Indici glicemici](#) [Ristoranti](#) [Contatti](#)

Calamare by Fantini Club: il ristorante più glam di Cervia e della riviera romagnola

Tra proposte gourmet e piatti della tradizione

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



L'ambiente

A partire dall'ambientazione, in uno degli stabilimenti balneari tra i più dinamici ed innovativi della Riviera Adriatica e romagnola, fino agli irresistibili piatti a base di pesce freschissimo, tra rivisitazioni gourmet e specialità della nobile tradizione marinara italiana.

I dettagli

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.

Lo Chef

A coordinare il progetto culinario è lo Chef Consultant **Samuele Zani** che, in stretta collaborazione con lo Chef residente **Matteo Magnani** e la sua equipe 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 tralasciare la qualità di un menù che non ha bisogno di presentazioni.

Il menù del ristorante Calamare by Fantini Club

Tra gli imperdibili del menù **Tra orto e mare**: è un 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; gli ortaggi e i tuberi di produzione locale e di stagione, legano il piatto all'entroterra. E' 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 sgombro, 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.

Informazioni

FANTINI CLUB

Lungomare G. Deledda 182, 48015 Cervia (RA)

tel. +39 0544956519

Su Facebook: [facebook.com/calamareristorante/](https://www.facebook.com/calamareristorante/)

Il ristorante [Calamare](#) by [Fantini Club](#) 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 crudité 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.

Articolo pubblicato il giorno 16 giugno 2017

Scritto da: Stefano Moraschini