

Login

Registrati



**GOLOSO &
CURIOSO**
VIAGGIO DEL GUSTO



Condominio Amico.net 2 in 1

Un sito web per la trasparenza

Un gestionale per una facile amministrazione

VISITA IL SITO

News - Eventi - [Leggi tutto](#) »

Sabato 18 Febbraio si rinnova l'appuntamento con il Mercatino del Benessere di Assago

Il Mercatino del Benessere Via Matteotti, Assago (Mi) Ogni sabato dalle 8,30 alle 13,30 Info: ...[Leggi tutto](#)»

Carnevale in Val Gardena

Eventi e animazione per la festa più colorata dell'anno Il Carnevale in ...[Leggi tutto](#)»

Il cantante Keis presenta il 17 febbraio a Cantù il suo primo concept album

"Salviamoci dal Futuro, dai cieli artificiali, dalle comodità degli umani che fanno tutti uguali ...[Leggi tutto](#)»

L'Hostaria Italiana arriva in India con Dimitri Restaurant, il miglior ristorante emergente dell'alpe Adria

La chef di Anissa Mesiani, David Maffei, con il secondo festival



Appartamenti per vacanze e lavoro a 10 minuti da Verona e dal Lago di Garda - **Ottimi Prezzi** -

Gli articoli

• [Gastronomia](#)

• [Mondo vino](#)

• [Viaggi del gusto](#)

• [Mondo libro](#)

• [Viaggi e motori](#)

• [Fashion e Lusso](#)

Le ricette

► [Ricette del goloso](#)

► [Ricette giornalisti](#)

► [Ricette chef](#)

[Home](#) » [Zeniclaudio](#) » [Viaggi del gusto](#) » [La stagione del calamaro del fantini club di cervia](#)



LA STAGIONE DEL CALAMARE DEL FANTINI CLUB DI CERVIA

Un'ambientazione romantica e ricca di charme, direttamente sulla spiaggia di Cervia, dove assaporare a pranzo e a cena piatti a base di pesce freschissimo, rivisitazioni gourmet e specialità della nobile tradizione marinara italiana, tutti preparati con la massima attenzione al benessere e alla genuinità. E' Calamare, il ristorante sulla spiaggia del Fantini Club di Cervia, stabilimento balneare tra i più dinamici ed innovativi della Riviera Adriatica, che da sabato 25 marzo inaugura la sua stagione 2017. Una cucina di autentico benessere globale che nasce dalla collaborazione con lo Chef Consultant Samuele Zani, insieme allo Chef residente Matteo Magnani e alla loro equipe di professionisti, in linea con la filosofia HQ (High Quality) Lifestyle, che da tempo contraddistingue il Fantini Club. Tutte le proposte del ristorante Calamare sono legate naturalmente al territorio, ma con un'anima internazionale, data dall'utilizzo di grandi varietà di verdure, frutti e germogli, e dall'originalità degli accostamenti, senza mai tralasciare la qualità. Fra i piatti proposti dal nuovo menù, ricordiamo: l'antipasto freddo "Calamare", ossia pesci e molluschi preparati con cottura al vapore aromatico e accompagnati da tartare a base del pescato locale del giorno, il "Risotto al sedano bianco, sashimi di capasanta e cacao amaro", abbinamento ricco di calcio, pensato anche per i più attenti al benessere e all'attività sportiva, ed il "Tonno ai semi di chia e sesamo, maionese al wasabi e tuberi", piatto ricchissimo di omega3 preparato a base di tonno fresco locale a pinna gialla. Il ristorante Calamare è aperto dalle 12.00 alle 16.00 (nel week end e festivi, poi tutti i giorni a partire dal 13 maggio) per pranzi all'insegna del gusto e della leggerezza, in un ambiente molto rilassante, con tavoli anche direttamente sulla sabbia. In aggiunta alle proposte della carta menù, a pranzo si possono gustare anche sfiziosi piatti unici e proposte del giorno: piatti freschi di pesce, insalatone, ma anche proposte di terra e piatti vegani, perfetti per una pausa gastronomica leggera ed appagante, adatta alla "vita da spiaggia"! A cena Calamare cambia veste, mostrando la sua atmosfera più glam e suggestiva, con tavoli al coperto, per le sere più fresche, o direttamente sulla spiaggia, per romantiche cene a piedi nudi sulla sabbia, fra palme, ulivi, amache e divanoni relax, illuminati da candele e giochi di luce, con rilassante musica di sottofondo. Di sera la carta menù si arricchisce di ottime crudità, preparate a base di pesce freschissimo e solo di origine locale. Il ristorante Calamare è aperto a cena ogni week end e festivo a partire dal 15 aprile, poi, a partire dal 12 maggio, sarà aperto tutte le sere (con chiusura domenica e lunedì). E' gradita la prenotazione: tel 0544 956519, e-mail calamare@fantiniclub.com. Maggiori info sul sito calamare.it.

Questo sito potrebbe impiegare diversi tipi di cookies. Per maggiori informazioni [INFORMATIVA ESTESA](#) è possibile negare il consenso al loro utilizzo.

ACCETTO

Cliccando su ACCETTO o continuando la navigazione acconsenti al loro utilizzo.

ZeniClaudio

La stagione del calamaro del fantini club di cervia

[Tutti gli articoli >](#)

Chi sono

Commenti (0)

Contatta

**ZeniClaudio**

Claudio Zeni, laureato in Letterature e Lingue straniere è nel mondo del giornalismo dall'età di 18 anni. Appassionato di sport, enogastronomia e turismo collabora con media locali, nazionali ed internazionali di settore. Tra i principali riconoscimenti giornalistici assegnatigli si ricorda il premio nazionale Gennaro Paone consegnatogli a Roma dal direttore generale dell'Enit, il I.o premio giornalistico nazionale 'Strada del Vino del Recioto e di Gambellara', il I.o premio 'Primavera del prosecco', 'Amici della Chianina', 'Premio Tarlati', 'Scandiano', 'Sant'Angelo in Vado', 'Apicio', 'La bisaccia del tartufo', 'Burson'. Per quattro anni ha seguito l'Hong Kong Food Festival e per due ha coordinato la manifestazione nazionale Top of Golf finalizzata alla proclamazione del miglior ristorante della 'Wine Tour Cup' dell'Associazione 'Città del Vino'. Coordinatore della giuria e dei cuochi del concorso culinario 'Tartufo d'oro' di Gubbio'. Unitamente al Presidente dei Cuochi di Arezzo organizza il concorso 'Penne bruciate', giornalisti ai fornelli dove a vincere è il 'piatto peggiore'. Autore con Leone Cungi del libro 'Sport e società a Monte San Savino (Un secolo di storia sportiva e tradizioni sul borgo toscano).



Agriturismo con ristorante in Valpolicella Verona

Ricerca articoli per categoria

Gastronomia
Viaggi del gusto
Viaggi e motori
Ricette di goloso e curioso
Ricette degli chef
Mappa del sito

Mondo vino
Mondo libro
Fashion e Lusso
Ricette dei giornalisti
Home

Editore

Editore del Goloso & Curioso è la ditta Colombo 3000, un gruppo aziendale che si occupa da oltre 10 anni della... [Leggi tutto»](#)

Iscriviti alla Newsletter

Iscriviti per essere sempre aggiornato sul mondo del gusto

Copyright © 2012 Goloso e Curioso. Tutti i diritti riservati.
Designed by [Colombo3000](#)

TOP

Portale della Colombo3000
C.F. - P.IVA e Reg. Imp. Verona 04214240238 - Capitale Sociale € 10.000 i.v. - N. REA: VR - 402030
Via Trieste 9/B, Villafranca di Verona - Tel. 045 6305404

Questo sito potrebbe impiegare diversi tipi di cookies. Alla pagina [INFORMATIVA ESTESA](#) è possibile negare il consenso al loro utilizzo.

ACCETTO

Cliccando su ACCETTO o continuando la navigazione acconsenti al loro utilizzo.