



IL CANTINONE:

A Cervia, nel caratteristico Borgo dei Salinari, in una zona centrale adiacente al Palazzo Comunale, trova dimora il ristorante Cantinone. Il locale anticamente era adibito a magazzino del sale, poi trasformato in cantina e rivendita di vino sfuso. L'edificio, di proprietà della famiglia Dallamora dai primi anni '90, è stato inaugurato come ristorante nel 1998. Due sale, una più piccola e la principale, con il grande camino sempre acceso in inverno e le bottiglie di vino a parete, dove sono esposti gli strumenti musicali collezionati dai due fratelli Andrea e Roberto Dallamora. La famiglia vanta infatti una tradizione di musicisti, Roberto è professionista del sax tenore e Andrea suona la tromba. Questo amore per le note si manifesta in particolare il venerdì sera, quando vengono organizzate serate di musica jazz dal vivo. Il Cantinone, lanciato come osteria, si è raffinato nel tempo: la cucina è tradizionale, leggermente rivisitata, a base principalmente di carne, con ottimi menù degustazione di pesce in



estate. Il menù ha piatti fissi e altri variabili in base alla stagionalità dei prodotti. A pranzo un menù ridotto per pasti rapidi, a 12,50 euro, senza rinunciare al gusto.

COSA SI MANGIA:

Come antipasti: tortino di spinaci e zenzero con vellutata di zucca, calamaretti fritti con rucola e bruciatini al balsamico, millefoglie di melanzane alla parmigiana. La pasta è rigorosamente fatta in casa: passatelli alla rucola con speck, porcini e pesto di pomodori secchi, paccheri con astice e pomodoro fresco, cappellacci con verdure e pancetta gratinati al forno, strozzapreti con vongole veraci e porcini. Come secondi, principalmente carne: straccetti di filetto con radicchio, porcini, grana e ristretto di Modena, tagliata di manzo al sale grosso e rosmarino con crostone di polenta e grana, scortichino di galletto con salsa al curry all'indiana e riso nero. Non mancano però gustosi piatti a base di pesce come il filetto di tonno con crema di cannellini e cipolla frita. Tra i contorni uno



Ristorante

Il Cantinone

Via XX Settembre 28
48015 Cervia (RA)
tel. 0544 977078
info@ilcantinone.com
www.ilcantinone.com

Cervia

stuzzicante cartoccio di verdure fritte alla paprika. Nei dolci: creme brulée alle castagne, mousse al cioccolato bianco con fondente al peperoncino e sale di Cervia, crema chantilly all'amaretto con noci e caramello, ananas al Gran Marnier. Pane, spianata e grissini di propria produzione.

COSA SI BEVE:

Nella carta dei vini 100 etichette, in prevalenza romagnoli ma anche etichette importanti da tutta Italia. Buona scelta di distillati, inoltre molto richiesti i liquori di loro produzione allo zabaione, alla gianduia e peperoncino, al peperoncino, ai mirtilli e alle banane.

IL FIORE ALL'OCCHIELLO:

All'ingresso una bacheca ospita per l'acquisto i sali di Cervia, con cui lo chef insaporisce i piatti.



Titolare: Andrea e Roberto Dallamora.
Chef: Giovanni Baroncelli.
Maitre: Maria Serena Mirri.
Apertura: in inverno pranzo e cena, in estate solo cena.
Chiusura: lunedì.
Ferie: alcuni giorni a novembre.
Coperti: 80 all'interno, 20 all'esterno.
Parcheggio: privato.
Struttura accessibile: sì.
Accoglienza animali: sì.
Carte di credito: tutte.
Prezzo medio: 25/35 euro vini esclusi.

COME ARRIVARE: Dalla A14 uscire a Cesena e proseguire verso Cervia, il locale è a due passi dalla piazza centrale.