



Menù



Antipasti

DEGUSTAZIONE DI PANE

*Semola di tipo 1 semi vari e curca,
Nero al carbone vegetale,
Grano duro e pomodoro e basilico (1, 11).*

2



INSALATA DI MARE

Seppie, tenero polpo*, gamberi cotti al
vapore**, dentice & carote croccanti in
emulsione di limone, aceto & olio evo (2, 3, 14).*

14



POLPO ARROSTICCIATO SU VELLUTATA DI CECI

Tentacoli di polpo scottato alla piastra
servito su crema di ceci, cozze & pomodorini
confit (14).*

14



CALAMARO IN SOTTOBOSCO

Calamaro cotto a bassa temperatura
accompagnato da crostini aromatizzati, riduzione di
bische ai crostacei & salsa su mirtilli (2, 14).*

13



PEPATA INCOZZATA

*Pepata di cozze servite con pomodoro piccante &
crostini al rosmarino (1, 9, 14).*

10



POLPETTE CUORE&SAPORE BEACH 9

*Polpette** di manzo & pollo con verdure saltate
avvolte in panatura croccante di panko servite con
maionese alle carote (1, 4, 9).*

*COPERTO 2€



Primi



IL ROSSO E LO SCOGLIO 15

Spaghettoni alle vongole e gambero rosso**, pomodorini, bisque e scorza di limone. (1, 2, 9, 14).



CALAMARATA AL PISTACCHIO SICILIANO 14

Calamarata con gamberi**, calamari*, pesto di pistacchio siciliano e bisque (1, 2, 8, 9, 14).



SPAGHETTONE ALLE VONGOLE VERACI 14

Vongole, aglio e prezzemolo (1, 14).



MEZZO PACCHERO CON COZZE & PECORINO 12

Cozze, pecorino, patate, porro, aglio e prezzemolo (1, 7, 14).



SPAGHETTONE CUORE & SAPORE BEACH 15

mantecato con crema di mirtillo e lardo di colonnata fuso con vellutata di zafferano, tartare di gambero rosso** e granella di pistacchio (1, 2).

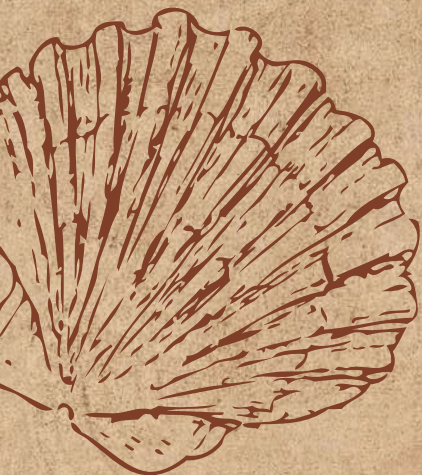


GNOCCHI RUSTICI CON GUANCIALE & PISTACCHIO SICILIANO 13

Guanciale, pesto di pistacchio con granella (1, 7, 8).

GNOCCHI AL POMODORO 8

Pomodoro, carote, cipolla e sedano (1, 9).



Secondi



FILETTO DI TONNO E FRUTTI ROSSI

17

Filetto di tonno* scottato con sesamo tostato su crema di lamponi freschi (3,11).



SPADA IN CROSTA

15

Spada* fritto in crosta di panko e pistacchio servito su crema di mela e zenzero (1,3,8).



FRITTURA CALAMARI* E PARANZA**

17

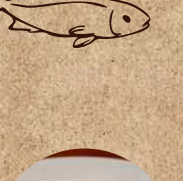
(1,2,14).



ORATA IN CROSTA SU NIDO DI FAGIOLINI

14

filetto di orata** in crosta croccante adagiato su mazzetto di fagiolini e guanciaie con riduzione di pomodoro e fumetto di pesce (3,9)



GRIGLIATA MISTA (MIN. 2 PERSONE)

40

Tonno*, spada*, gamberoni*, calamaro* e orata** (2,3,14).



FILETTO ALLA DEMI-GLACE

18

Filetto di scottona** cotto a bassa temperatura servito con demi-glace (2,3,14).

COTOLETTA DI POLLO* 10

(1,4).

Contorni

INSALATA VERDE 3,5

INSALATA CALABRESE 5
pomodori, cipolla e origano

PATATINE FRITTE* 4

Rosticceria

BRACIOLE DI CARNE** (PZ. 5) 5
(4).

BRACIOLE DI PATATE** (PZ. 7) 5
(1,4).

NUGGETS* (PZ. 6) 4
(1,4).



Pizze

MARGHERITA

€ 1

Pomodoro, mozzarella & basilico

FRUTTI DI MARE

€ 1

Pomodoro, mozzarella, cozze, vongole, gamberi & calamari

ANTONIO

€ 1

Mozzarella, lardo di colonnata, pomodorini confit, crema di pecorino

Panini

PANINO CON COTOLETTA

€ 1

PANINO CON POLPO, CREMA DI CECI, COZZE & POMODORINI CONFIT

€ 1

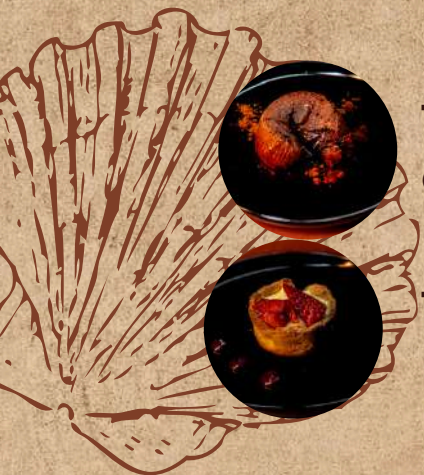
Dessert

TORTINO AL CIOCCOLATO DAL CUORE CALDO

€ 1

TARTELLETTA

€ 1





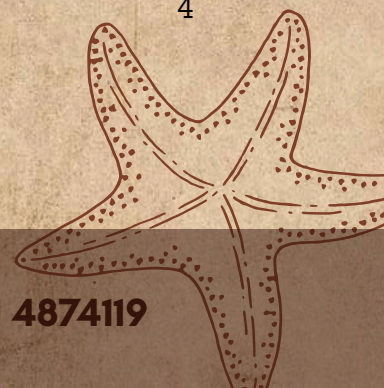
Bibite

ACQUA PICCOLA	1
ACQUA GRANDE	2
COCA COLA	2,5
COCA COLA ZERO	2,5
FANTA	2,5
BRASILENA	2
GASSOSA	2
THE LIMONE/PESCA (LATTINA)	2,5
SCHWEPPES TONICA/LEMON	2,5
REDBULL	3,5
CRODINO	2,5
CAMPARI	3
SPRITZ	6
PROSECCO AL CALICE	3



Birre

NASTRO AZZURRO	3
BECK'S	3
HEINEKEN	3
CORONA	4
TENNENT'S	4
CERES	4





Vini

ACQUA PICCOLA	€ 1
ACQUA GRANDE	€ 1
COCA COLA	€ 1
COCA COLA ZERO	€ 1
FANTA	€ 1
BRASILENA	€ 1
GASSOSA	€ 1
THE LIMONE/PESCA	€ 1
SCHWEPES TONICA/LEMON	€ 1
REDBULL	€ 1



Distillati

AMARO SILANO	2,5
AMARO DEL CAPO	2,5
JAGERMEISTER	2,5
PETRUS	2,5
GRAPPA BARRICATA	4
GRAPPA BIANCA	4
ZACAPA	5
JACK DANIEL'S	4
LIQUIRIZIA	3
LIMONCELLO	3
BAILEYS	3





Tabella Allergeni

- **1 Glutine**
- **2 Crostacei**
- **3 Pesce**
- **4 Uova**
- **5 Arachidi**
- **6 Soia**
- **7 Latte**
- **8 Frutta a guscio**
- **9 Sedano**
- **10 Senape**
- **11 Sesamo**
- **12 Solfiti**
- **13 Lupini**
- **14 Molluschi**

***PRODOTTO SURGELATO**

****PRODOTTO ABBATTUTO**

PRODOTTI SURGELATI E ABBATTUTI
VERRANNO SEGNALATI ALL'INTERNO
DEL NOSTRO MENÙ CON I SIMBOLI
SOPRA ELENCATI

I NUMERI RIPORTATI SOPRA SONO DEI RIFERIMENTI UTILIZZATI PER RICONOSCERE
GLI ALLERGENI ALL' INTERNO DI OGNI SINGOLO PIATTO DEL NOSTRO MENÙ.

GENTILE CLIENTE, PER QUALSIASI ULTERIORE INFORMAZIONE SU SOSTANZE E
ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ
FORNITA DAL PERSONALE IN SERVIZIO SU RICHIESTA.

