


Croze  & Sapohi
Beach

Menu





Antipasti

Cuore & Sapore
Beach

DEGUSTAZIONE DI PANE 2

4 paninelli a base di:
Semola di tipo 1, semi vari & curcuma
Nero al carbone vegetale
Grano duro
Pomodoro & basilico (1,11).

TRIS DI FORMAGGI & MIELE 9

Selezione di formaggi serviti con miele al peperoncino, miele al bergamotto & miele di acacia con zafferano dell'Az. agricola Malaspina(Z).

INSALATA DI MARE 14

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



POLPO ARROSTICCIATO SU VELLUTATA DI CECI 14

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



CALAMARO IN SOTTOBOSCO 13

Calamaro* cotto a bassa temperatura con radicchio marinato, cialda di riso soffiato, riduzione di bisque & mirtillo (2,14).



PEPATA INCOZZATA 10

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



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





IL ROSSO E LO SCOGLIO 15

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



CALAMARATA AL PISTACCHIO SICILIANO 14

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



SPAGHETTONE ALLE VONGOLE VERACI 14

Vongole, aglio & prezzemolo (1, 14).



MEZZO PACCHERO CON COZZE & PECORINO 12

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



SPAGHETTONE CUORE & SAPORE BEACH 15

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



GNOCCHI RUSTICI CON GUANCIALE & PISTACCHIO SICILIANO 13

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



GNOCCHI AL POMODORO 8

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

Secondi

Cuore & Sapore
Beach



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 & pistacchio servito su crema di mela & zenzero (1,3,8).



FRITTURA DI CALAMARI* & PARANZA** 17

(1,2,14).



ORATA IN CROSTA SU NIDO DI FAGIOLINI 14

Filetto di orata** in crosta croccante adagiato su mazzetto di fagiolini & guanciale con riduzione di pomodoro & fumetto di pesce (3,9)

GRIGLIATA MISTA (MIN. 2 PERSONE) 40

Tonno*, spada*, gamberoni*, calamaro* & 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

	FOCACCIA <i>Olio, sale & origano (1)</i>	5
	MARGHERITA <i>Pomodoro, mozzarella & basilico (1,7)</i>	6
	MARINARA <i>Pomodoro, acciughe olio & origano (1,3)</i>	6
	NAPOLETANA <i>Pomodoro, mozzarella, acciughe olive & basilico(1,3,7)</i>	8
	AMERICANA <i>Pomodoro, mozzarella würstel & patatine (1,7)</i>	8
	DIAVOLA <i>Pomodoro, mozzarella, salame, olive & peperoncino piccante (1,7)</i>	8
	ANTONIO <i>Mozzarella, lardo di colonnata, pomodorini confit, crema di pecorino & miele al peperoncino(1,7)</i>	12
	FRUTTI DI MARE <i>Pomodoro, mozzarella, cozze, vongole, gamberi & calamari(1,2,3,7,14)</i>	13
	PANINO CON COTOLETTA <i>Insalata e maionese. (1,4)</i>	6

Dessert



TORTINO AL CIOCCOLATO DAL CUORE CALDO 6

Servito con gelato fior di latte (1,4,7).



TARTELLETTA ALL'ITALIANA 6

Crema pasticciera & frutta fresca (1,4,7).





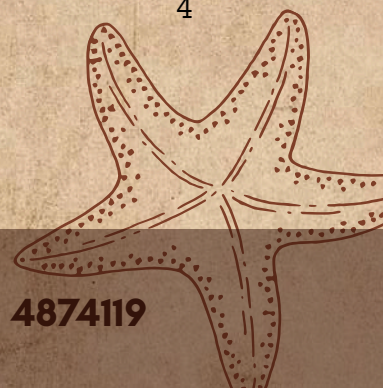
Bibite

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



IUZZOLINI BIANCO	15
IUZZOLINI ROSATO	15
IUZZOLINI ROSSO	15
LUMARE	22
MADREGOCCIA	22
MALVASIE SAUVIGNON	23
GRAYASUSI	35
GRECO BIANCO STATTI	25
BLUETTE STATTI	25
VINO DELLA CASA BIANCO/ROSATO (1LT)	10
CALICE DELLA CASA	3

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



Allergeni

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE	8		FRUTTA A GUSCIO
2		CROSTACEI	9		SEDANO
3		PESCE	10		SENAPE
4		UOVA	11		SEMI DI SESAMO
5		ARACHIDI	12		SOLFITI
6		SOIA	13		LUPINI
7		LATTE E DERIVATI	14		MOLLUSCHI

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.



***PRODOTTO SURGELATO**

****PRODOTTO ABBATTUTO**

Prodotti surgelati e abbattuti verranno segnalati all'interno del nostro menù con i simboli sopra elencati