Beach menù

Sapore di Mare

Schiacciatine

Margherita € 8,00
Tomato, mozzarella cheese and basil

Bianca al cotto € 8,00
Ham and mozzarella cheese

Bufalina € 9,50
Tomato, buffalo mozzarella cheese and basil

Bianca al crudo € 9,50
Parma ham and mozzarella cheese

Regina € 8,00
mozzarella, ciliegino, basilico e origano
Cherry tomaotes, mozzarella cheese, basil and oregano

Estiva € 9,00
mozzarella, ciliegino, tonno e insalata
Cherry tomaotes, mozzarella cheese, tuna e lattuce

Insalatone

Caprese € 8,50
Insalata verde, insalata rossa, rucola, carote, mais, pomodorini e mozzarella di bufala
Mixed salad with rocket, carrots, sweetcorn, cherry tomatoes and buffalo mozzarella cheese

Elba € 8,50
Insalata verde, insalata rossa, rucola, tonno carciofini, grana e pomodorini
Mixed salad with artichokes, rocket salad, tuna, cherry tomatoes and parmesan cheese

Antipasti

Soutè di cozze e vongole € 13,00
Mussels and clams soutè

Sapore di mare € 16,00
vari assaggi di pesce
mixed fish

Insalata di mare € 12,00
Seafood salad

Soutè di cozze € 9,00
Mussels soutè

Tartare di tonno € 13,00
Tuna fish tartare

Crudo e mozzarella di bufala € 11,50
Parma ham and buffalo mozzarella cheese

Crudo e melone € 9,50
Parma ham and melon

Caprese con mozzarella di bufala € 9,50
Sliced tomatoes with buffalo mozzarella cheese

Bresaola con rucola e scaglie € 10,50
Bresaola with rocket salad and parmesan flakes

Primi piatti

Scialatielli allo scoglio € 16,00
Typical south of italy fresh past with seafood sauce

Spaghetti con cozze alla marinara € 10,50
Spaghetti with mussels, tomatoes and oregano

Spaghetti alla vongole veraci € 12,00
Spaghetti with clams

Paccheri al tonno fresco € 15,00
Paccheri pasta with tuna fish and cherry tomatoes

Gnocchi al salmone € 11,00
salmone, rucola e grana
Dumplings with salmon, rocket and parmesan cheese

Spaghetti al sugo € 8,00
Spaghetti with tomato sauce

Gnocchi alla sorrentina € 9,50
Pasta dumplings with tomato and mozzarella cheese

Linguine del Vesuvio € 9,50
pomodorini e basilico
Linguine with cherry tomatoes and basil

Secondi piatti

Branzino o Orata (porz. min. 600gr) **€ 30,00**
Al Sale o alla brace o all'acqua pazza
sea bream or sea bass
Grilled or Salt baked or with wine and cherry tomatoes

Pesce al forno con patate (porz. min. 600gr) **€ 35,00**
orata o branzino
Oven baked fresh fish with potatoes (sea bream or sea bass)

Pesce spada alla brace **€ 15,00**
Grilled sword fish

Frittura di calamari **€ 13,00**
Deep fried squid rings

Fritto misto di paranza **€ 18,00**
mixed deep fried fish

Tonno alla brace **€ 15,00**
Filetto di tonno grigliato
Grilled tuna fillet

Tagliata con rucola e grana **€ 15,00**
Sliced beef with rocket and parmesan

Cotoletta alla milanese **€ 8,50**
Pork cutlet

Contorni

Insalata verde **€ 4,50**
Green salad

Insalata mista **€ 5,50**
Mixed salad with tomatoes3

Verdure alla griglia **€ 6,50**
Grilled mixed vegetables

Patatine fritte **€ 4,00**
French fries

Senza Glutine / gluten free

Panino **€ 1,00**
Bread

Pizze

* ogni supplemento/each extra topping + € 1,50

Marinara € 4,50
pomodoro, aglio e origano
tomato, garlic, oregano

Margherita € 5,50
pomodoro, mozzella e basilico
tomato, mozzarella cheese, basil

Focaccia € 4,00
olio di oliva e origano
olive oil and oregano

Focaccia farcita € 6,50
rucola e pomodorini
cherry tomatoes and rocket salad

Prosciutto € 6,50
pomodoro, mozzarella e prosciutto
tomatoes, mozzarella cheese, ham

Napoli € 6,50
pomodoro, pomodorini, mozzarella, origano, acciughe
cherry tomatoes, mozzarella cheese, anchiovies

Turbo € 6,50
pomodoro, mozzarella, wurstel patatine
tomatoes, mozzarella cheese, wurstel and french fries

Bufalina € 9,00
pomodoro, mozzarella di bufala e basilico
tomatoes, buffalo mozzarella cheese and basil

4 stagioni € 8,50
pomodoro, mozzarella , prosciutto,
funghi, carciofi e olive
tomatoes, mozzarella cheese, mushrooms,
ham, artichokes and olives

Tonno e cipolla € 7,50
pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla
tomatoes, mozzarella cheese, tuna and onions

Pugliese € 6,50
pomodoro, cipolla e grana
tomatoes, onions and parmesan cheese

Siciliana € 6,50
pomodoro, acciughe, capperi, olive, origano
tomatoes, anchiovies, capers, olives, oregano

Rucola € 7,00
pomodoro, mozzarella e rucola
tomatoes, mozzarella cheese, rocket salad

Prosciutto crudo € 9,00
pomodoro, mozzarella e crudo
tomatoes, mozzarella cheese, Parma ham

Diavola € 7,50
pomodoro, mozzarella e salame piccante
tomatoes, mozzarella cheese, spicy salami

Calzone al prosciutto € 8,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto
tomatoes, mozzarella cheese, ham

Regina € 7,50
pomodoro, mozzarella, pomodorini e basilico
tomatoes, mozzarella cheese, cherry tomatoes and basil

Alla pescatore € 9,50
pomodoro, mozzarella, carciofi, gamberetti,
pomodorini, scaglie di grana
tomatoes, mozzarella cheese, artichokes, prawns,
cherry tomatoes, parmesan cheese

Bibite

Acqua minerale 50cl		**€ 2,00**
Acqua minerale 1,00 lt		**€ 3,00**
Tè alla pesca / limone		**€ 3,00**
Coca / Fanta / Sprite		**€ 3,00**
Birra alla spina piccola		**€ 3,50**
Birra alla spina media		**€ 5,00**
Moretti	**33cl**	**€ 5,00**
Beck's	**33cl**	**€ 5,00**
Ceres	**33cl**	**€ 5,00**
Corona	**33cl**	**€ 5,00**
Franziskaner Weissbier	**50cl**	**€ 6,00**
Moretti	**66cl**	**€ 6,00**
Vino frizzante alla spina	**1/4 lt**	**€ 4,50**
Vino frizzante alla spina	**1/2 lt**	**€ 6,50**
Vino frizzante alla spina	**1 lt**	**€ 11,00**
Brocca vino fermo (Vermentino)	**1/4 lt**	**€ 6,00**
Brocca vino fermo (Vermentino)	**1/2 lt**	**€ 8,00**
Brocca vino fermo (Vermentino)	**1 lt**	**€ 14,00**
Amari e grappe		**€ 3,50**
Caffè		**€ 2,00**

Vini bianchi

Greco di Tufo (Campania)	**€ 18,00**
Falanhina (Campania)	**€ 16,00**
Prosecco Valdobbiate (Veneto)	**€ 18,50**
Franciacorta	**€ 35,00**
Franciacorta Brut	**€ 40,00**
Elba Vermentino (Toscana)	**€ 18,00**
Elba Ansonica (Toscana)	**€ 19,00**
Pinot grigio (Veneto)	**€ 16,00**
Sauvignon (Piemonte)	**€ 18,00**

Vini Rossi

Toscano Rosso (Toscana)	**€ 11,00**
Morellino di Scansano (Toscana)	**€ 18,00**
Chianti Riserva (Toscana)	**€ 19,00**
Aglianico (Campania)	**€ 19,00**
Nero d'Avola (Sicilia)	**€ 16,00**

Dessert

Pasticciotto Amalfitano crema pasticcera ed amerena Custard cream and black cherry	**€ 4,50**
Sufflè con cuore di cioccolato Soufflè with hot chocolate heart	**€ 4,50**
Millefoglie con crema Chantilly alla fragola trad	**€ 4,50**
Crostata di mele Souf	**€ 4,50**
Semifreddo alle mandorle Sou	**€ 4,50**
Meringata Meringue	**€ 4,50**
Macedonia di frutta di stagione Seasonal mixed fruit salad	**€ 4,50**
Ananas Pineapple	**€ 4,50**
Coppa gelato Ice cream cup	**€ 4,50**
Sorbetto al limone Lemon sorbet	**€ 3,50**
Gelato affogato al caffè Ice cream doused with coffee	**€ 5,00**
Gelato affogato al whiskey Ice cream doused with whiskey	**€ 6,00**

Legenda allergeni / Legend allergens

glutine *gluten*
crostacei *crustaceans*
frutta a guscio *tree nuts*
arachidi *peanuts*
latte *milk*
molluschi *molluscs*
pesce *fish*
solfiti *solphites*
soia *soya*
senape *mustard*
semi di sesamo *sesame*
sedano *celery*
uova *eggs*
lupini *lupin*
congelato o abbattuto all'origine *blast frozen*