

# BAR

Apertura 08:00

## CAFFETTERIA

Caffè espresso

Caffè al ghiaccio

Caffè decaffeinato

Caffè d'orzo

Caffè al ginseng

Espressino

Espressino d'orzo/deca/ ginseng

Cappuccino

Cappuccino di soia

Cappuccino d'orzo/deca/ ginseng

Latte

Latte macchiato

Espressino freddo

Caffè con espressino freddo

## DRINK

Spritz (aperol o campari)

## GORNETTERIA

Cornetto o Krופן vuoto

Cornetto o Krופן farcito  
(crema, Nutella, marmellata)

Biscotto frollino gluten free

## FRUTTA FRESCA

Frullato di frutta fresca

Frullato di frutta fresca con latte

Spremuta di arance

Frutta fresca del giorno

## BEVANDE

Acqua naturale in vetro 50cl

Acqua effervescente naturale in vetro 50cl

Acqua frizzante in vetro 50cl

Succhi di frutta (pera, pesca, ace, frutti rossi, ananas)

Tè freddo (pesca, limone)

Coca Cola 33cl

Coca Cola Zero 33cl

Fanta 33cl

Sprite 33cl

## BIRRERIA PESCARIA

La Salina 33cl

La Bionda 33cl

## BIRRERIA PERONI

Peroni Riserva 50cl (bionda, bianca, rossa, doppio malto)

Peroni cuda 33cl

Peroni Senza Glutine 33cl

## GANTINA AL CALICE

Vino al calice

Bollicina al calice

Bollicina Metodo Classico al calice

Bellavista al calice

Spritz (aperol o campari)

## GELATERIA

**Pepino**  
TORINO 1884

L'azienda Pepino produce gelati di alta qualità dal 1884 a Torino.



### Pinguino

Crema, Nocciola, Gianduia,  
Fiordilatte, Caffè



### Kandu

Puro fiordilatte su Stecco



### Cono

Crema, Crema e Gianduia



### Sorbetto

Fragola, Limone, Mirtillo,  
Cola, Cedrata



### Biscotto

Vaniglia e Cacao



### Coppetta

Crema, Crema e Cacao,  
Limone e Fragola

# BANCONE

Apertura 11:00

### Frisella di mare

(Tonno, salmone, polpo o gambero)

### Panzerottini di mare

(Carpaccio o Gamberi)

### Cornetti di mare

(Tonno, salmone o polpo)

### Paninetti di mare

(Carpaccio di salmone, pesce spada o gamberi)

PREPARIAMO IL NOSTRO BANCONE FRESCO OGNI MATTINO:  
SCUSATECI PER I PRODOTTI CHE TERMINERANNO DURANTE LA GIORNATA.

# CUCINA

Apertura 12:00

## MARE CRUDO\*

I grandi classici del crudo mare, selezionati con cura. Disponibili anche al pezzo.

### OSTRICHE SARDEGNA \*

Ostrica Italiana - Porzione da 5 pezzi

### OSTRICHE SPECIAL DE CLAIRE

Ostrica Francese - Porzione da 5 pezzi

### NOCI

Porzione da 10 pezzi

### ALLIEVI

Porzione da 150g

### TAGLIATELLA DI SEPPIA

Porzione da 170g

### COZZE PELOSE

Porzione da 10 pezzi

### COZZE NERE

Porzione da 15 pezzi

### SCAMPI

Porzione da 5 pezzi

### GAMBERI ROSSI II

Porzione da 5 pezzi

### ASSORTITO x1

2 noci, 1 ostrica, 2 cozze pelose, 50g tagliatella, 1 allievo,

2 cozze nere, 1 scampo, 1 gambero

### ASSORTITO x2

4 noci, 2 ostriche, 4 cozze pelose, 100g tagliatella, 2 allievi,

4 cozze nere, 2 scampi, 2 gamberi

## PESCE CRUDO\*

Pesce sfilettato servito con crostini. Gustalo con le nostre salse fresche fatte in casa.

Disponibili al naturale o con crostini senza glutine (+€1,5)

### TRIS DI CRUDI

Salmone, tonno e cobia 🐟 al naturale.

### CARPACCIO DI TONNO

100g di carpaccio di tonno\*\* servito con salmoriglio fresco

### CARPACCIO DI SALMONE

100g di carpaccio di salmone servito con olio allo zenzero

### CARPACCIO DI PESCE BIANCO

100g di carpaccio di cobia servito con pesto al capperi

### CARPACCIO DI TONNO AL PEPE

100g di carpaccio di tonno marinato al pepe nero servito con riduzione di fichi cotti

## INSALATE\*

Pesce, verdure e ortaggi conditi dallo chef con salse sempre fresche, servite con crostini.

Disponibile senza glutine (+ 1,5€) o con mozzarella senza lattosio (+1,5€)

### SALMONE

150g di tartare di salmone, insalata lollo, valeriana, spinaci, noci, caprino, fichi secchi e crème fraîche

### TONNO

150g di tartare di tonno\*\*, insalata lollo, rucola, ciliegino, cipolla in agrodolce, fiordilatte e maionese basilico

### GAMBERONI AL VAPORE \*

170g di gamberoni leggermente bolliti, insalata lollo, rucola, pomodoro secco, bruciatini di pane, pancetta Santoro, e salsa Caesar

## TARTARE\*

Battuta di pesce tagliata al momento e condita dallo chef, servita con insalatina del giorno e crostini. Disponibile anche con crostini senza glutine (+€1,5)

### SALMONE

200g di salmone condito con mela verde, pistacchio, tzatziki, cipolla caramellata e cialda di sfoglia

### TONNO

200g di tonno\*\*, cipolla di Acquaviva, capperi, caviale di melanzana, pomodoro confit, maio basilico e cialda di mandorle

### GAMBERI ROSSI \*

150g di gamberi rossi, olio, pepe, scorza di limone, guacamole e germogli freschi

## FRITTURA\*

L'intramontabile fascino del fritto di mare, fragrante e fatto al momento.

### FRITTURA MISTA \*

Frittura con gamberi, seppie, polpo e totani

### FRITTO DI PARANZA E ALICI

300g di paranza del giorno e alici intere

### COZZE FRITTE

200g di cozze nere sgusciate e fritte

### BACCALÀ E CHIPS

250g di baccalà a tocchetti e chips servite con salsa del giorno

### POLPETTE DI CROSTACEO

20 polpette\* con croccante panatura e ripieno di crostacei servite con salsa del giorno

### CHIPS DI PATATE

Patate fritte\* servite con salse del giorno

## PANINI\*

La bontà del pesce incontra l'estro culinario dello chef: lasciatevi sorprendere.

Disponibile senza glutine (+ 1,5€) o con mozzarella senza lattosio (+1,5€)

### TARTARE DI TONNO \* P

100g di tartare di tonno\*\*, burrata, pomodoro fresco, olio al capperi e pesto al basilico

### POLPO FRITTO \* P 🍷

300g di polpo fritto, rape\* aglio e olio, mosto cotto di fichi, ricotta e pepe, olio alle alici

### TARTARE DI SALMONE 🍷

100g di tartare di salmone, zucchine fritte, fiordilatte, lattuga, salsa verde e maionese al peperoncino arrosto

### GAMBERONI AL GHIACCIO 🍷

170g di gamberoni leggermente bolliti, melanzana infornata, fiordilatte, pancetta Santoro, chips di patate\*, ketchup fatto in casa, maionese affumicata e rucola fresca

### BISTECA DI PESCE SPADA 🍷

Bistecca da 200g di pesce spada, caciocavallo fondente, insalata di spinacino al balsamico, cipolla in agrodolce, salmoriglio e chips di patate\*

### TARTARE DI GAMBERO ROSSO

100g di tartare di gambero rosso, stracciatella, spinacino con olio allo zenzero, sesamo, mela verde, maionese al lime e chips di carota

### PANINO VEGETARIANO ALLA PARMIGIANA 🍷

Cialda di parmigiano, salsa pomodoro, melanzane fritte, bufala e maionese al basilico

**Accorcia i tuoi tempi di ordinazione:**  
agli ospiti del lido è riservata la cassa bar/lido  
anche per prenotazioni dalla cucina.

Non disponibile per intolleranti al glutine  
Friend of the sea

Piatti forti  
Certificato da Accademia del Panino Italiano

€10  
APERITIVO HAPPY HOUR  
17.00 / 19.30

3 pezzi del banco del giorno a scelta, più un calice di vino o birra o sodato. (Sprete + €2) Disponibile solo in cassa

INTOLLERANTE AL GLUTINE? Abbiamo panini e crostini senza glutine

I PESI SONO RIFERITI A PRODOTTO PESATO CRUDO E PULITO

SERVIZIO AL TAVOLO € 1,50 a persona  
SERVIZIO SPIAGGIA \*20% (-€ 1,50 per consumazioni inferiori a € 10,00)

Ai sensi del regolamento UE 1169/2011 segnaliamo che le nostre portate possono contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta in guscio, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini, molluschi e prodotti derivati. \*In mancanza di prodotto fresco utilizziamo prodotti surgelati e/o congelati all'origine di altissima qualità.

\* In base alla disponibilità i prodotti ittici giungono al nostro punto vendita in catena del freddo a -20° o +4°, a esclusione dei molluschi bivalvi che sono serviti sempre vivi e vitali al momento dell'acquisto. Ad ogni modo, carpacci o tartare da consumarsi crudi, sono stati risanati in conformità al Reg. (CE) 853/04 all. III sez.VIII, cap.3, lettera D, punto 1 e successive modifiche e integrazioni. Precisiamo che in mancanza di prodotto fresco utilizziamo prodotti surgelati e/o congelati all'origine di alta qualità (prodotti contrassegnati da asterisco). Il nostro pane è prodotto in Puglia e giunge al nostro punto vendita in catena del freddo a -20°: terminiamo la cottura al momento della preparazione, per un panino dalla massima fragranza.

\*\* Utilizziamo Tonno pinna gialla (Thunnus Albacares).