



LA SPIAGGIA

RESTAURANT

Menù pranzo (12:00-15:00)

Lunch menue (from noon to 3 o'clock)

ANTIPASTI E INSALATE STARTERS AND SALADS

IL MARE** 2-4-8-12-14	€ 40
<i>5 TIPOLOGIE DI CRUDO DI PESCE E CROSTACEI AL PIATTO</i>	
THE SEA SELECTION ** 2-4-8-12-14	
<i>FIVE VARIETIES OF RAW FISH & SHELLFISH</i>	
TARTARE DI SALMONE* 7-8	€ 26
<i>YOGURT E CETRIOLI</i>	
SALMON* TARTARE 7-8	
<i>YOGURT AND CUCUMBER</i>	
INSALATA DI GAMBERI* 2	€ 24
<i>GAMBERI COTTI AL VAPORE, MISTICANZA, POMODORINI, CAROTE, FINOCCHI E CETRIOLI</i>	
STEAMED PRAWN SALAD 2	
<i>WITH MIXED GREENS, CHERRY TOMATOES, CARROTS, FENNEL AND CUCUMBER</i>	
TIEPIDO DI SCAMPI*, POLPO* E CALAMARI* 2-4-8-12-14	€ 28
<i>CON INTINGOLO DI OLIO EVO E LIME</i>	
WARM LANGOUSTINE*, OCTOPUS* AND CALAMARI* 2-4-8-12-14	
<i>WITH EVO-OIL AND LIME DRESSING</i>	
BRUSCHETTINA POMODORINI E BASILICO 1-8 	€ 20
BRUSCHETTA WITH CHERRY TOMATOES AND BASIL 1-8 	
VELI DI PROSCIUTTO TOSCANO DOP E BURRATINA 7-8	€ 24
THIN SLICES OF TUSCAN PROSCIUTTO DOP & BURRATINA CHEESE 7-8	
COMPOSIZIONE DI INSALATA 	€ 12
SALAD COMPOSITION 	
MOZZARELLA DI BUFALA 7-8	€ 22
<i>RUCOLA, POMODORINI GIALLI E ROSSI, ORIGANO E BASILICO</i>	
BUFFALO MOZZARELLA 7-8	
<i>ROCKET SALAD, YELLOW AND RED CHERRY TOMATOES, OREGANO AND BASIL</i>	



LA SPIAGGIA

RESTAURANT

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

CHITARRINO ALLE VONGOLE VERACI* E BOTTARGA DI MUGGINE 1-3-4-8-9-12-14	€ 28
CHITARRINE PASTA WITH TRUE CLAMS* AND MULLET BOTTARGA 1-3-4-8-9-12-14	
PACCHERI AGLI SCAMPI* 1-2-7-8-9-12	€ 30
PACCHERI PASTA WITH LANGOUSTINE* 1-2-7-8-9-12	
FREGOLA SARDA FRUTTI DI MARE** E LIMONE BIO 1-2-4-8-9-12-14	€ 30
SARDINIAN FREGOLA WITH SEAFOOD** AND ORGANIC LEMON 1-2-4-8-9-12-14	
SPAGHETTI AL FILETTO DI POMODORO, POMODORINI E BASILICO FRESCO 1-8-9 	€ 22
SPAGHETTI WITH TOMATO FILLET, CHERRY TOMATOES & FRESH BASIL 1-8-9 	

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

PESCATI DEL GIORNO PER DUE O PIU' PERSONE COTTI INTERI:	€ 10 ALL'ETTO
ALLA GRIGLIA CON VERDURE 4-8	
ALLA MEDITERRANEA CON PATATE, OLIVE LECCINO, SEMI DI FINOCCHIO E POMODORINI 4-8-9-12	
CATCH OF THE DAY, WHOLE FISH COOKED FOR 2 OR MORE PEOPLE – PRICE PER 100G:	
GRILLED WITH VEGETABLES 4-8	
MEDITERRANEAN STYLE WITH POTATOES, OLIVES, FENNEL SEEDS, AND CHERRY TOMATOES 4-8-9-12	
GAMBERI* E CALAMARI* FRITTI 1-2-4-7-8-12	€ 28
VERDURE E SALSA AGLI AGRUMI	
FRIED PRAWNS* AND CALAMARI* 1-2-4-7-8-12	
VEGETABLES AND CITRUS SAUCE	
GRIGLIATA DI PESCE E CROSTACEI** "LA SPIAGGIA" 2-4-12-14	€ 35
TRANCIO DI PESCE SPADA, SCAMPI, MAZZANCOLLE E CALAMARO	
GRILLED FISH & SHELLFISH PLATTER** 'LA SPIAGGIA' 2-4-12-14	
SWORDFISH STEAK, LANGOUSTINES, PRAWNS AND CALAMARI	
FRITTURA LEGGERA E CROCCANTE DI VERDURE PASTELLATE** 1-8 	€ 24
CON SALSA AGROPICCANTE	
LIGHT AND CRISPY BATTERED VEGETABLES** 1-8 	
WITH TANGY SWEET SAUCE	



LA SPIAGGIA

RESTAURANT

DALLA GRIGLIA SECONDO LA DISPONIBILITÀ GIORNALIERA:

FRESH FROM THE GRILL – SUBJECT TO DAILY AVAILABILITY:

MAZZANCOLLE* 2	€ 30
PRAWNS* 2	
SCAMPI* 2	€ 30
LANGOUSTINES* 2	
CALAMARI* 14	€ 30
CALAMARI* 14	
CUBEROL DI MANZO*	€ 28
BEEF CUBES*	
SUPREMA DI POLLO 12	€ 24
CHICKEN SUPREME* 12	
AGNELLO SCOTTADITO*	€ 28
GRILLED LAMB CHOPS*	

CONTORNI

SIDE DISHES

PATATE FRITTE* 1-3-7-8-9	€ 8
FRENCH FRIES* 1-3-7-8-9	
PATATE AL FORNO 8	€ 7
OVEN-BAKED POTATOES 8	
VERDURE ALLA GRIGLIA 8	€ 7
GRILLED VEGETABLES 8	
MISTICANZA	€ 7
MIXED GREENS	
INSALATA DI POMODORINI	€ 7
CHERRY TOMATO SALAD	
INSALATA DI CETRIOLI	€ 7
CUCUMBER SALAD	

LA SPIAGGIA
RESTAURANT

DOLCI
DESSERTS

FRAGOLE, PANNA E CHAMPAGNE 3-7-8-12	€ 12
<i>TAGLIATA DI FRAGOLE CONDITE ALLO CHAMPAGNE, GELATO FIOR DI PANNA</i>	
STRAWBERRIES, CREAM AND CHAMPAGNE 3-7-8-12	
<i>SLICED STRAWBERRIES SEASONED WITH CHAMPAGNE AND FIOR DI PANNA GELATO</i>	
COMPOSIZIONE DI FRUTTA E FRUTTI DI BOSCO 	€ 12
FRUIT AND BERRIES COMPOSITION 	
BAVARESE AL CIOCCOLATO* CON CUORE AL FRUTTO DELLA PASSIONE 1-3-7-8	€ 12
BAVARIAN CREAM WITH CHOCOLATE* AND PASSION FRUIT HEART 1-3-7-8	
CREMOSO ALLA VANIGLIA E YUZU* 1-3-7-8	€ 12
VANILLA AND YUZU CREAM* 1-3-7-8	

Allergeni

1.Cereali contenenti glutine, 2.Crostacei, 3.Uova, 4.Pesce, 5.Arachidi, 6.Soia, 7.Latte e prodotti a base di latte, 8.Frutta a guscio, 9.Sedano, 10.Senape, 11. Semi di sesamo, 12.Anidride solforosa e solfiti, 13.Lupini, 14.Molluschi

Allergens:

1. Cereals containing gluten; 2. Crustaceans; 3. Eggs; . Fish; 5. Peanuts; 6. Soy; 7. Milk and milk-based products; 8. Tree nuts; 9. Celery; 10. Mustard; 11. Sesame seeds; 12. Sulfur dioxide and sulfites; 13. Lupins; 14. Mollusks

* Questo ingrediente acquistato fresco che potrebbe essere stato abbattuto da noi.

* This ingredient was purchased fresh and blast chilled by us

* Questo ingrediente potrebbe essere stato acquistato abbattuto

* This ingredient may have been purchased frozen

 **VEGANO / VEGAN**



LA SPIAGGIA

RESTAURANT

Menù cena (19:30-22:00)

Dinner menu (from 7:30 to 10 o'clock)

SAPORI IN FUSIONE: UN VIAGGIO TRA OCCIDENTE E ORIENTE FUSION TASTES: A JOURNEY BETWEEN EAST & WEST

ANTIPASTI E INSALATE STARTERS AND SALADS

OSTRICHE* - AL PEZZO ¹⁴ <i>SECONDO DISPONIBILITÀ DEL GIORNO</i> OYSTERS* - PRICE PER PIECE ¹⁴ <i>SUBJECT TO DAILY AVAILABILITY</i>	€ 5
CATALANA DI POLPO* E AVOCADO ²⁻⁸ <i>CATALAN-STYLE OCTOPUS* AND AVOCADO</i> ²⁻⁸	€ 26
COUS- COUS CON VERDURE MAIONESE DI CECI E PAPRIKA ¹⁻⁸⁻⁹  <i>COUSCOUS WITH VEGETABLES, CHICKPEA MAYONNAISE, AND PAPRIKA</i> ¹⁻⁸⁻⁹ 	€ 24
TONNO** LEGGERMENTE SCOTTATO ¹⁻⁴⁻⁸⁻¹¹ <i>CON MISTICANZA, SESAMO E SALSA ORIENTALE</i> LIGHTLY SEARED TUNA** ¹⁻⁴⁻⁸⁻¹¹ <i>WITH MIXED GREENS, SESAME SEEDS, AND ORIENTAL SAUCE</i>	€ 30

ENTRÉE IN STILE GIAPPONESE JAPAN STYLE STARTERS

SUSHI MESHİ ⁶⁻¹¹⁻¹²  <i>RISO BIANCO GIAPPONESE CONDITO CON SEMI DI SESAMO</i> <i>JAPANESE WHITE RICE SEASONED WITH SESAME SEEDS</i>	€ 5
SEAWEED SALAD ⁶⁻¹¹⁻¹²  <i>ALGHE WAKAME*, EDAMAME* E CAROTE MARINATE</i> <i>WAKAME SEAWEED*, EDAMAME* AND MARINATED CARROTS</i>	€ 12
TRIS DI TARTARE ⁴⁻¹¹ <i>TARTARE DI SALMONE*, TONNO* E RICCIOLA* SERVITE SU AVOCADO</i> TARTARE TRIO ⁴⁻¹¹ <i>SALMON* TARTARE, TUNA* TARTARE, AND AMBERJACK* TARTARE ON AVOCADO</i>	€ 26



LA SPIAGGIA

RESTAURANT

AVOCADO MAKI 6-11-12

€ 8

ROLL DI RISO AVVOLTO IN ALGA NORI CON AVOCADO E MAIONESE VEGANA – 6 PEZZI

RICE ROLL WRAPPED IN NORI SEAWEED WITH AVOCADO AND VEGAN MAYO – 6 PIECES

SALMON MAKI 6 PZ 4-11-12

€ 12

ROLL DI RISO AVVOLTO IN ALGA NORI CON SALMONE* - 6 PEZZI

RICE ROLL WRAPPED IN NORI SEAWEED WITH SALMON* - 6 PIECES

SASHIMI

TAGLIO GIAPPONESE DI PESCE CRUDO

JAPANESE-STYLE RAW FISH CUT

SHAKE SASHIMI 4-6

€ 26

SASHIMI DI SALMONE* 6 PEZZI

SALMON* SASHIMI, 6 PIECES

SUZUKI SASHIMI 4-6

€ 28

SASHIMI DI BRANZINO* 6 PEZZI

SEA BASS* SASHIMI, 6 PIECES

HAMACHI SASHIMI 4-6

€ 30

SASHIMI DI RICCIOLA* 6 PEZZI

AMBERJACK* SASHIMI, 6 PIECES

MAGURO SASHIMI 4-6

€ 30

SASHIMI DI TONNO* 6 PEZZI

TUNA* SASHIMI, 6 PIECES

SASHIMI MIX 2-4-6-14

€ 45

COMPOSIZIONE DI SASHIMI**

12 PEZZI

ASSORTED SASHIMI** SELECTION, 12 PIECES

SASHIMI MAX 2-4-6-14

€ 70

COMPOSIZIONE IMPERIALE DI SASHIMI**

24 PEZZI

IMPERIAL SASHIMI** SELECTION, 24 PIECES

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

LINGUINE ALL' ASTICE* 1-2-7-8-9-12

€ 30

LINGUINE PASTA WITH LOBSTER* 1-2-7-8-9-12

MILLEFORME E CONSISTENZE DI PASTA RISOTTATA AI FRUTTI MARE** E LIME 1-2-4-9-12

€ 30

RISOTTO-STYLE PASTA IN VARIOUS TEXTURES WITH SEAFOOD** AND LIME 1-2-4-9-12

GAZPACHO DI POMODORI, VERDURE E OLIO EVO 12

€ 24

GAZPACHO WITH TOMATOES, VEGETABLES, AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 12 



LA SPIAGGIA

RESTAURANT

NIGIRI & SPECIAL NIGIRI

RISO GUARNITO CON FETTINE DI PESCE E LA SUA GUARNIZIONE - 2 PEZZI

RICE TOPPED WITH SLICES OF FISH AND ITS GARNISH – 2 PIECES

SHAKE 4-6-12	€ 5	SAMBA 4-6-12	€ 8
SALMONE*		BRANZINO* LIME E MANGO	
SALMON*		SEA BASS* LIME AND MANGO	
HAMACHI 4-6-12	€ 7	HAMACHI YUZU 4-6-12	€ 8
RICCIOLA*		RICCIOLA* , YUZU E PASSION FRUIT	
AMBERJACK*		AMBERJACK* , YUZU AND PASSION FRUIT	
MAGURO 4-6-12	€ 7	ZUKÉ MAGURO 4-6-12	€ 8
TONNO*		TONNO* , SALSA DI SOIA E PAPAYA	
TUNA*		TUNA* , SOY SAUCE AND PAPAYA	
FISH SCAMPI 2-6-12	€ 8	VEGAN NIGIRI 4-6-12 	€ 6
SCAMPO* CRUDO		AVOCADO , ANANAS E MAYO VEGANA	
RAW SCAMPI*		AVOCADO , PINEAPPLE AND VEGAN MAYO	

SPECIAL SUSHI ROLLS

ROLL DI RISO ALL' ESTERNO – 8 PEZZI

RICE ROLL WITH RICE ON THE OUTSIDE – 8 PIECES

URAMAKI SALMON BY SALMON 4-6-11-12	€ 20
ROLL DI RISO , SALMONE* E AVOCADO ALL' INTERNO; SALMONE*, MAIONESE E IKURA ALL' ESTERNO	
RICE ROLL WITH SALMON* AND AVOCADO INSIDE, TOPPED WITH SALMON*, MAYONNAISE, AND IKURA	
VEGAN STAR 1-6-8-11-12 	€ 20
ROLL DI RISO TOFU AFFUMICATO* IN PASTELLA DI FARINA DI CECI E PANATO IN FARINA DI MAIS, AVOCADO E FORMAGGIO VEGANO	
RICE ROLL WITH SMOKED TOFU* IN CHICKPEA FLOUR BATTER AND COATED IN CORN FLOUR, AVOCADO, AND VEGAN CHEESE	



LA SPIAGGIA

RESTAURANT

SAKANA EBI 4-6-11-12

€ 20

ROLL DI RISO, SALMONE* E AVOCADO ALL' INTERNO, SCAMPO* E MAYO AL BASILICO ALL' ESTERNO

RICE ROLL WITH SALMON* AND AVOCADO INSIDE, TOPPED WITH SCAMPI* AND BASIL MAYO

TIGER ROLL SIRACHA 1-2-6-10-11-12

€ 20

ROLL DI RISO, GAMBERO IN PANKO* INTERNO, ESTERNO MANGO, SALSA PICCANTE ED ERBA CIPOLLINA

RICE ROLL WITH PANKO SHRIMP* INSIDE, TOPPED WITH MANGO, SPICY SAUCE, AND CHIVES

VEGETARIAN SPECIAL 3-5-6-11-12

€ 20

ROLL DI RISO, AVOCADO, CETRIOLO ALL' INTERNO, FRITTATA GIAPPONESE ALL' ESTERNO

RICE ROLL WITH AVOCADO AND CUCUMBER INSIDE, TOPPED WITH JAPANESE OMELET

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

GAMBERI IN TEMPURA*, VERDURE E GUACAMOLE 1-2-4-8-12

€ 30

TEMPURA SHRIMP*, VEGETABLES, AND GUACAMOLE 1-2-4-8-12

SOUVLAKI DI PESCE SPADA* ALLA GRECA 4-7-8-12

€ 28

CON CIPOLLA IN AGRO, POMODORINI E SALSA TZATZIKI

GREEK-STYLE SWORDFISH* SOUVLAKI 4-7-8-12

WITH PICKLED ONION, CHERRY TOMATOES, AND TZATZIKI SAUCE

TAGLIATA DI MANZO*, SALSA CHUMICURRI E PATATE CROCCANTI 8-12

€ 30

BEEF TAGLIATA*, CHIMICHURRI SAUCE, AND CRISPY POTATOES 8-12

INVOLTINI DI VERDURE E PASTA FILLO* 1-8-9

€ 24

CON SALSA AGROPICCANTE

VEGETABLE AND FILO PASTRY ROLLS* 1-8-9 

WITH SWEET AND SPICY SAUCE

PESCATI DEL GIORNO* PER DUE O PIU' PERSONE COTTI INTERI - ALL'ETTO

€ 10

- ALLA GRIGLIA CON VERDURE GRIGLIATE 4-8
- AL SALE CON MISTICANZA 3-4-8-12

CATCH OF THE DAY*, WHOLE FISH COOKED FOR 2 OR MORE PEOPLE – PRICE PER 100G

- GRILLED WITH VEGETABLES 4-8
- SALT-CRUSTED WITH MIXED GREENS 3-4-8-12



LA SPIAGGIA

RESTAURANT

CALDE TENTAZIONI

WARM TEMPTATIONS

TOFU MISO SHIRU 6-12 	€ 14
<i>ZUPPA DI MISO CON DADINI DI TOFU AL NATURALE, ALGHE ED ERBA CIPOLLINA</i>	
<i>MISO SOUP WITH NATURAL TOFU CUBES, SEAWEED, AND CHIVES</i>	
FRIED GYOZA CHICKEN 1-3-5-6-7-8-9-11	€ 22
<i>RAVIOLI GIAPPONESI DI POLLO*, VERDURE ED ERBA CIPOLLINA – 5 PEZZI</i>	
<i>JAPANESE CHICKEN* DUMPLINGS WITH VEGETABLES AND CHIVES – 5 PIECES</i>	
FRIED GYOZA 5 PZ. VEGETABLES 1-3-6-7-8-9-11	€20
<i>RAVIOLI GIAPPONESI DI VERDURE*</i>	
<i>JAPANESE VEGETABLE* DUMPLINGS</i>	
FRIED GYOZA 5 PZ. PRAWN 1-2-3-6-8-9-11-14	€24
<i>RAVIOLI GIAPPONESI DI GAMBERO*, VERDURE ED ERBA CIPOLLINA</i>	
<i>JAPANESE PRAWN* DUMPLINGS WITH VEGETABLES AND CHIVES</i>	

CONTORNI

SIDE DISHES

PATATE FRITTE* 1-3-7-8-9	€ 8
FRENCH FRIES* 1-3-7-8-9	
PATATE AL FORNO 8	€ 7
OVEN-BAKED POTATOES 8	
VERDURE ALLA GRIGLIA 8	€ 7
GRILLED VEGETABLES 8	
MISTICANZA	€ 7
MIXED GREENS	
INSALATA DI POMODORINI	€ 7
CHERRY TOMATO SALAD	
INSALATA DI CETRIOLI	€ 7
CUCUMBER SALAD	

LA SPIAGGIA
RESTAURANT

DOLCI
DESSERTS

FRAGOLE, PANNA E CHAMPAGNE 3-7-8-12	€ 12
<i>TAGLIATA DI FRAGOLE CONDITE ALLO CHAMPAGNE, GELATO FIOR DI PANNA</i>	
STRAWBERRIES, CREAM AND CHAMPAGNE 3-7-8-12	
<i>SLICED STRAWBERRIES SEASONED WITH CHAMPAGNE AND FIOR DI PANNA GELATO</i>	
COMPOSIZIONE DI FRUTTA E FRUTTI DI BOSCO 	€ 12
FRUIT AND BERRIES COMPOSITION 	
BAVARESE AL CIOCCOLATO* CON CUORE AL FRUTTO DELLA PASSIONE 1-3-7-8	€ 12
BAVARIAN CREAM WITH CHOCOLATE* AND PASSION FRUIT HEART 1-3-7-8	
CREMOSO ALLA VANIGLIA E YUZU* 1-3-7-8	€ 12
VANILLA AND YUZU CREAM* 1-3-7-8	

Allergeni

1.Cereali contenenti glutine, 2.Crostacei, 3.Uova, 4.Pesce, 5.Arachidi, 6.Soia, 7.Latte e prodotti a base di latte, 8.Frutta a guscio, 9.Sedano, 10.Senape, 11. Semi di sesamo, 12.Anidride solforosa e solfiti, 13.Lupini, 14.Molluschi

Allergens:

1. Cereals containing gluten; 2. Crustaceans; 3. Eggs; . Fish; 5. Peanuts; 6. Soy; 7. Milk and milk-based products; 8. Tree nuts; 9. Celery; 10. Mustard; 11. Sesame seeds; 12. Sulfur dioxide and sulfites; 13. Lupins; 14. Mollusks

* Questo ingrediente acquistato fresco che potrebbe essere stato abbattuto da noi.

* This ingredient was purchased fresh and blast chilled by us

* Questo ingrediente potrebbe essere stato acquistato abbattuto

* This ingredient may have been purchased frozen

 **VEGANO / VEGAN**

LA SPIAGGIA
RESTAURANT

Menù bambini (12:00 -15:00 & 19:30 – 22:00)

Kids menue (12:00 -15:00 & 19:30 – 22:00)

ZUPPA DI VERDURE* 8-9	€ 9
VEGETABLE SOUP* 8-9	
PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA 7-8	€ 10
RAW HAM AND MOZZARELLA CHEESE 7-8	
PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA 7-8	€ 10
COOKED HAM AND MOZZARELLA CHEESE 7-8	
PENNETTE AL POMODORO 1-8-9	€ 10
MINI-PENNE PASTA WITH TOMATO SAUCE 1-8,9	
TORTELLI* MAREMMANI AL RAGU* 1-3-7-8-9-12	€ 13
MINI-MAREMMIAN TORTELLI* WITH MEAT RAGÙ* 1-3-7-8-9-12	
GNOCCHETTI AL PESTO DI BASILICO 1-3-7-8	€ 13
MINI-GNOCCHI WITH BASIL PESTO 1-3-7-8	
COTOLETTINA DI MAIALE* CON PATATE FRITTE* 1-3-7-8	€ 15
BREADED CUTLET WITH FRENCH FRIES* 1-3-7-8	
TRANCIO DI ORATA* ALLA GRIGLIA CON ZUCCHINE 4	€ 18
GRILLED SEA BREAM FILLET* WITH ZUCCHINI 4	
SUPREMA DI POLLO* CON PATATE AL FORNO	€ 16
CHICKEN BREAST SUPREME* WITH ROASETD POTATOES	
FRAGOLE, PANNA E GELATO 3-7-8	€ 16
<i>TAGLIATA DI FRAGOLE AL NATURALE, PANNA E GELATO FIOR DI PANNA</i>	
STRAWBERRIES, CREAM AND GELATO 3-7-8	
<i>SLICED NATURAL STRAWBERRIES, FIOR DI PANNA GELATO</i>	