



A La Spiaggia, lasciatevi trasportare da un viaggio sensoriale tra Oriente e Mediterraneo. Ogni piatto è un incontro di culture, un dialogo tra tecnica e gusto, pensato per stupire e appagare.

In caso di allergie o intolleranze alimentari, La invitiamo a informare il nostro personale: saremo lieti di assisterLa e consigliarLa nel modo più adeguato.

At La Spiaggia, let yourself be carried away on a sensory journey between East and Mediterranean. Each dish is a meeting of cultures, a dialogue between technique and flavour, crafted to surprise and delight.

Should you have any allergies or intolerances, please inform our staff. We will be pleased to assist and advise you accordingly.

DINNER FUSION

19:30 – 22:00



LA SPIAGGIA

RESTAURANT

 **VEGANO / VEGAN**

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

A Questo piatto può contenere ingredienti acquistati freschi che potrebbero essere stati abbattuti da noi.

B Questo piatto può contenere ingredienti che potrebbero essere stati acquistati già abbattuti.

Allergens:

1. Cereals containing gluten; 2. Crustaceans; 3. Eggs; 4. 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

A This dish may contain ingredients that were purchased fresh and later blast chilled by us.

B This dish may contain ingredients that may have been purchased already frozen.



LA SPIAGGIA

RESTAURANT

Il nostro Sushi Chef si prende cura dell'arte ogni giorno, tranne il lunedì. I piatti contrassegnati con  non saranno disponibili in quella serata.

Our Sushi Chef carefully crafts his creations every day, except on Mondays.

Dishes marked with  will not be available on that evening.

ASSAGGI FRESCHI & INIZI COOL BITES & STARTERS

OSTRICHE - AL PEZZO ^{14-A} € 5

SECONDO DISPONIBILITÀ DEL GIORNO

OYSTERS - PRICE PER PIECE ^{14-A}

SUBJECT TO DAILY AVAILABILITY

CATALANA DI POLPO E AVOCADO ^{2-8-B} € 26

CATALAN-STYLE OCTOPUS AND AVOCADO ^{2-8-B}

COUS- COUS CON VERDURE MAIONESE DI CECI E PAPRIKA ¹⁻⁸⁻⁹  € 24

COUSCOUS WITH VEGETABLES, CHICKPEA MAYONNAISE, AND PAPRIKA ¹⁻⁸⁻⁹ 

SUSHI MESHI ⁶⁻¹¹⁻¹²   € 5

RISO BIANCO GIAPPONESE CONDITO CON SEMI DI SESAMO

JAPANESE WHITE RICE SEASONED WITH SESAME SEEDS

SEAWEED SALAD ⁶⁻¹¹⁻¹²   € 12

ALGHE WAKAME, EDAMAME E CAROTE MARINATE

WAKAME SEAWEED, EDAMAME AND MARINATED CARROTS

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 ^{4-11-12-A}  € 12

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

RICE ROLL WRAPPED IN NORI SEAWEED WITH SALMON - 6 PIECES



LA SPIAGGIA

RESTAURANT

SPECIAL SUSHI ROLLS

ROLL DI RISO ALL' ESTERNO – 4 o 8 PEZZI 

RICE ROLL WITH RICE ON THE OUTSIDE – 4 or 8 PIECES 

4 PZ / 8 PZ

URAMAKI SALMON BY SALMON 4-6-11-12-A

€ 10 / € 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-A

€ 10 / € 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

SAKANA EBI 4-6-11-12-A-B

€ 10 / € 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-B

€ 10 / € 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

€ 10 / € 20

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

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

RAW & CRUDO

TRIS DI TARTARE 4-11-A-B

€ 26

TARTARE DI SALMONE, TONNO E RICCIOLA SERVITE SU AVOCADO

TARTARE TRIO 4-11-A-B

SALMON TARTARE, TUNA TARTARE, AND AMBERJACK TARTARE ON AVOCADO



LA SPIAGGIA

RESTAURANT

SASHIMI: L'ESSENZA DEL PESCE CRUDO, TAGLIATO CON PRECISIONE E SERVITO AL NATURALE 

SASHIMI: THE ESSENCE OF RAW FISH, PRECISELY SLICED AND SERVED IN ITS PUREST FORM 

SAKE SASHIMI 4-6-A	€ 20	MAGURO SASHIMI 4- 6-B	€ 26
SASHIMI DI SALMONE 6 PEZZI		SASHIMI DI TONNO 6 PEZZI	
SALMON SASHIMI, 6 PIECES		TUNA SASHIMI, 6 PIECES	
SUZUKI SASHIMI 4-6-A	€ 24	SASHIMI MIX 2-4 -6-14-A-B	€ 40
SASHIMI DI BRANZINO 6 PEZZI		COMPOSIZIONE DI SASHIMI	
SEA BASS SASHIMI, 6 PIECES		12 PEZZI	
		ASSORTED SASHIMI SELECTION, 12 PIECES	
HAMACHI SASHIMI 4- 6-A	€ 24	SASHIMI MAX 2-4 -6-14-A-B	€ 60
SASHIMI DI RICCIOLA 6 PEZZI		COMPOSIZIONE IMPERIALE DI SASHIMI	
AMBERJACK SASHIMI, 6 PIECES		24 PEZZI	
		IMPERIAL SASHIMI SELECTION, 24 PIECES	

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 

SAKE 4-6-12-A	€ 8	SAMBA 4-6-12-A	€ 10
SALMONE		BRANZINO LIME E MANGO	
SALMON		SEA BASS LIME AND MANGO	
HAMACHI 4- 6-12-A	€ 8	PASSION HAMACHI 4-6-12-A	€ 10
RICCIOLA		RICCIOLA E PASSION FRUIT	
AMBERJACK		AMBERJACK AND PASSION FRUIT	
MAGURO 4- 6-12-B	€ 9	ZUKÉ MAGURO 4-6-12-B	€ 10
TONNO		TONNO MARINATO CON SALSA DI SOIA E PAPAYA	
TUNA		TUNA MARINATED WITH SOY SAUCE AND PAPAYA	
NAMA SCAMPI 2-6-12-B	€ 10	VEGAN NIGIRI 4-6-12 	€ 7
SCAMPO CRUDO		AVOCADO, ANANAS E MAYO VEGANA	
RAW SCAMPI		AVOCADO, PINEAPPLE AND VEGAN MAYO	

LA SPIAGGIA
RESTAURANT

CALDE TENTAZIONI
WARM TEMPTATIONS

TOFU MISO SHIRU 4-6-12 € 13
ZUPPA DI MISO CON DADINI DI TOFU AL NATURALE, ALGHE ED ERBA CIPOLLINA
MISO SOUP WITH NATURAL TOFU CUBES, SEAWEED, AND CHIVES

FRIED GYOZA CHICKEN 5 PZ 1-3-5-6-7-8-9-11-B € 12
RAVIOLI GIAPPONESI DI POLLO, VERDURE ED ERBA CIPOLLINA – 5 PEZZI
JAPANESE CHICKEN DUMPLINGS WITH VEGETABLES AND CHIVES – 5 PIECES

FRIED GYOZA 5 PZ. PRAWN 1-2-3-6-8-9-11-14-B €12
RAVIOLI GIAPPONESI DI GAMBERO, VERDURE ED ERBA CIPOLLINA
JAPANESE PRAWN DUMPLINGS WITH VEGETABLES AND CHIVES

PIATTI D'AUTORE
SIGNATURE PLATES

TONNO LEGGERMENTE SCOTTATO 1-4-8-11-A-B € 28
CON MISTICANZA, SESAMO E SALSA ORIENTALE
LIGHTLY SEARED TUNA 1-4-8-11-A-B
WITH MIXED GREENS, SESAME SEEDS, AND ORIENTAL SAUCE

LINGUINE AL GRANCHIO BLU 1-2-7-8-9-12-A € 26
LINGUINE PASTA WITH BLUE CRAB 1-2-7-8-9-12-A

MILLEFORME E CONSISTENZE DI PASTA RISOTTATA AI FRUTTI MARE E LIME 1-2-4-9-12-A-B € 28
RISOTTO-STYLE PASTA IN VARIOUS TEXTURES WITH SEAFOOD AND LIME 1-2-4-9-12-A-B

GAZPACHO DI POMODORI, VERDURE E OLIO EVO 12  € 24
GAZPACHO WITH TOMATOES, VEGETABLES, AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 12 



LA SPIAGGIA

RESTAURANT

GAMBERI CROCCANTI, VERDURE E GUACAMOLE 1-2-4-8-12-B € 28
TEMPURA SHRIMP, VEGETABLES, AND GUACAMOLE 1-2-4-8-12-B

SOUVLAKI DI PESCE SPADA ALLA GRECA 4-7-8-12-A € 28
CON CIPOLLA IN AGRO, POMODORINI E SALSA TZATZIKI
GREEK-STYLE SWORDFISH SOUVLAKI 4-7-8-12-A
WITH PICKLED ONION, CHERRY TOMATOES, AND TZATZIKI SAUCE

TAGLIATA DI MANZO, SALSA CHIMICHURRI E PATATE CROCCANTI 8-12-A € 30
BEEF TAGLIATA, CHIMICHURRI SAUCE, AND CRISPY POTATOES 8-12-A

INVOLTINI DI VERDURE DI PRIMAVERA 1-8-9-B € 24
CON SALSA AGROPICCANTE
VEGETABLE SPRING ROLLS 1-8-9-B
WITH SWEET AND SPICY SAUCE

CONTORNI SIDE DISHES

PATATE FRITTE 1-3-7-8-9-B € 8
FRENCH FRIES 1-3-7-8-9-B

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

DOLCI
DESSERTS

FRAGOLE, PANNA E CHAMPAGNE 3-7-8-12	€ 10
<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 🌿	€ 10
FRESH FRUIT COMPOSITION 🌿	
BAVARESE AL CIOCCOLATO CON CUORE AL FRUTTO DELLA PASSIONE 1-3-7-8-B	€ 10
BAVARIAN CREAM WITH CHOCOLATE AND PASSION FRUIT HEART 1-3-7-8-B	
CREMOSO ALLA VANIGLIA E YUZU 1-3-7-8-B	€ 10
VANILLA AND YUZU CREAM 1-3-7-8-B	

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

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

PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA 7-8 RAW HAM AND MOZZARELLA CHEESE 7-8	€ 10
PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA 7-8 COOKED HAM AND MOZZARELLA CHEESE 7-8	€ 10
PENNETTE AL PESTO O AL POMODORO 1-8-9 MINI-PENNE PASTA WITH PESTO OR TOMATO SAUCE 1-8,9	€ 10
BABY TORTELLI MAREMMANI AL RAGU 1-3-7-8-9-12-A-B MINI-MAREMMIAN TORTELLI WITH MEAT RAGÙ 1-3-7-8-9-12-A-B	€ 13
COTOLETTINA DI VITELLO CON PATATE FRITTE 1-3-7-8-A-B BREADED CUTLET WITH FRENCH FRIES 1-3-7-8	€ 15
TRANCETTO DI RICCIOLA COTTA AL FORNO CON ZUCCHINE 4-A SMALL OVEN-BAKED AMBERJACK FILLET WITH ZUCCHINI 4-A	€ 18
FRAGOLE, PANNA E GELATO 3-7-8 <i>TAGLIATA DI FRAGOLE AL NATURALE, PANNA E GELATO FIOR DI PANNA</i> STRAWBERRIES, CREAM AND GELATO 3-7-8 <i>SLICED NATURAL STRAWBERRIES, CREAM AND 'FIOR DI PANNA' GELATO</i>	€ 8