



MENÙ

Benvenuti al Ristorante “La Spiaggia”

Deliziatevi con le creazioni dello Chef Marco che vi guiderà in un viaggio attraverso i piatti della tradizione e non solo, il tutto arricchito da proposte giornaliere di alta qualità.

Welcome to “La Spiaggia” Restaurant

Delight in the creations of Chef Marco who will guide you on a journey through traditional cuisine and beyond, enriched by daily high quality specialties.

Coperto e servizio inclusi

Cover charge service included

APERITIVI ED INIZI -- APERITIFS AND STARTERS

GAMBERO ROSSO CRUDO [2-B] AL PEZZO -- FOR ONE PIECE € 6
RAW RED PRAWN

SCAMPO CRUDO [2-B] AL PEZZO -- FOR ONE PIECE € 6
RAW LANGOUSTINE

BRUSCHETTINA CON POMODORINI E BASILICO [1-V] € 16
BRUSCHETTA WITH CHERRY TOMATOES AND BASIL

BRUSCHETTINA CON TARTARE DI TONNO FRESCO E POMODORINI [1-4-8] € 22
BRUSCHETTA WITH TUNA TARTARE AND CHERRY TOMATOES

ANTIPASTI -- STARTERS

COMPOSIZIONE DI POLPO COTTO AL VAPORE, OLIVE E POMODORINI [14-B] € 26
STEAMED OCTOPUS COMPOSITION, OLIVES AND CHERRY TOMATOES

TRIS DI TARTARE DI SALMONE, TONNO E RICCIOLA AL NATURALE [4-12-A-B] € 26
SERVITE CON AVOCADO
TARTARE TRIS OF SALMON, TUNA AND AMBERJACK SERVED WITH AVOCADO

POKÈ CON SALMONE CRUDO, RISO, AVOCADO, EDAMAME, [4-6-11-A] € 26
CETRIOLI, SEMI DI SESAMO E SALSA DI SOIA
POKÈ WITH RAW SALMON, RICE, AVOCADO, EDAMAME, CUCUMBER, SESAME AND SOY SAUCE

INSALATA DI SCAMPI, POLPO E CALAMARI COTTI AL VAPORE [2-14-B] € 28
CON INTINGOLO DI LIME E OLIO EVO
SCAMPI, OCTOPUS AND CALAMARI STEAMED SALAD WITH EVO OIL AND LIME DRESSING

COUSCOUS CON VERDURINE CROCCANTI, [1-8-9-V] € 20
MAIONESE DI CECI E PAPRICA PICCANTE
COUSCOUS WITH CRUNCHY VEGETABLES, CHICKPEA MAYO AND SPICY PAPRIKA

VELI DI PROSCIUTTO TOSCANO DOP E MELONE CANTALUPO € 22
SLICES OF CURED TUSCAN DOP HAM AND CANTALOUPE MELON

MOZZARELLA DI BUFALA ALLA CAPRESE [7] € 20
CON RUCOLA, POMODORINI GIALLI E ROSSI, ORIGANO E BASILICO
BUFFALO MOZZARELLA "CAPRESE" STYLE WITH ARUGULA, YELLOW AND RED CHERRY TOMATOES, OREGANO AND BASIL



PRIMI PIATTI -- FIRST COURSES

LINGUINE ALLE VONGOLE LUPINO [1-12-14]

€ 26

LINGUINE WITH LUPINO CLAMS

VONGOLE LUPINO SGUSCIATE, POMODORI DATTERINI GIALLI E ROSSI, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

SHELLED LUPINO CLAMS, YELLOW AND RED DATTERINO TOMATOES, GARLIC, OLIVE OIL AND CHILI PEPPER

PACCHERI SCAMPI E GAMBERI [1-2-9-12-B]

€ 28

SCAMPI AND PRAWNS PACCHERI

PACCHERI CON SCAMPI, GAMBERI E LIMONE BIOLOGICO

PACCHERI PASTA WITH SCAMPI, PRAWNS AND ORGANIC LEMON

GNOCCHETTI DI PATATE ALLE COZZE [1-3-12-14]

€ 24

POTATO GNOCCHI WITH MUSSELS

COZZE SGUSCIATE, POMODORINI, OLIO, AGLIO, PEPERONCINO E BASILICO

SHELLED MUSSELS, CHERRY TOMATOES, OLIVE OIL, GARLIC, CHILI AND BASIL

TORTELLI MAREMMANI AL RAGÙ [1-3-7-9-B]

€ 24

MAREMMAN RAGOUT TORTELLI

TORTELLI RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI AL RAGÙ DI CARNE

RICOTTA AND SPINACH TORTELLI WITH MEAT RAGOUT

SPAGHETTI AL FILETTO DI POMODORO [1-V]

€ 20

SPAGHETTI WITH TOMATO FILLET

CON POMODORO, POMODORINI FRESCHI E BASILICO

WITH TOMATO SAUCE, FRESH CHERRY TOMATOES AND BASIL

AGGIUNTA DI BOTTARGA DI MUGGINE [4]

€ 4

EXTRA TOPPING OF MULLET BOTTARGA

SECONDI PIATTI -- SECOND COURSE

PESCATO DEL GIORNO [4-9-12]

€ 8 all'etto

CATCH OF THE DAY

ALLA GRIGLIA CON VERDURE

ALLA MEDITERRANEA CON PATATE, OLIVE LECCINO, SEMI DI FINOCCHIO E POMODORINI

GRILLED WITH VEGETABLES OR MEDITERRANEAN STYLE WITH POTATOES, OLIVES, FENNEL SEEDS AND CHERRY TOMATOES

FRITTURA DI GAMBERI CROCCANTI, CALAMARI E ALICI [1-2-12-B]

€ 26

FRIED PRAWNS, CALAMARI AND ANCHOVIES

ACCOMPAGNATA DA SALSA AGROPICCANTE

SERVED WITH SWEET CHILI SAUCE

GRIGLIATA DI PESCE E CROSTACEI "LA SPIAGGIA" [2-4-14-A-B]

€ 28

"LA SPIAGGIA" FISH AND CRUSTACEANS GRILL

TRANCIO DI RICCIOLA SCAMPI E CALAMARI

AMBERJACK FILLET, SCAMPI AND CALAMARI

TONNO LEGGERMENTE SCOTTATO [4-6-11-B]

€ 26

LIGHTLY SEARED TUNA

CON MISTICANZA, SESAMO E SALSA ORIENTALE

WITH SEASONAL SALAD, SESAME AND ORIENTAL SAUCE

TAGLIO DI BISTECCA ALLA FIORENTINA

€ 8 all'etto

FLORENTINE T-BONE STEAK CUT

SERVITA CON INSALATINA, RUCOLA E POMODORINI

SERVED WITH SEASONAL SALAD, ARUGULA AND CHERRY TOMATOES

SCOTTADITO DI AGNELLO COTTO ALLA GRIGLIA

€ 26

GRILLED LAMB CHOPS

SERVITO CON VERDURE GRIGLIATE

SERVED WITH GRILLED VEGETABLES

VERDURE ALLA GRIGLIA [8-V]

€ 16

GRILLED VEGETABLES

CON PINOLI, POMODORINI, OLIVE LECCINO E BASILICO

WITH PINE NUTS, CHERRY TOMATOES, LECCINO OLIVES AND BASIL



CONTORNI -- SIDE COURSE

PATATE FRITTE [B] FRENCH FRIES	€ 7
PATATE AL FORNO [V] OVEN BAKED POTATOES	€ 7
VERDURE ALLA GRIGLIA [V] GRILLED VEGETABLES	€ 7
MISTICANZA CON VERDURE CROCCANTI E POMODORINI [V] SEASONAL SALAD WITH CRUNCHY VEGETABLES AND CHERRY TOMATOES	€ 7
INSALATA DI CETRIOLI [V] CUCUMBER SALAD	€ 7
INSALATA DI POMODORINI [V] CHERRY TOMATOES SALAD	€ 7

MENÙ BAMBINI -- KIDS' MENU

BABY PROSCIUTTO CRUDO BABY CURED HAM	€ 10
BABY PROSCIUTTO COTTO BABY HAM	€ 10
BABY PENNETTE AL POMODORO [1-V] BABY PENNE PASTA TOMATO SAUCE	€ 12
BABY PENNETTE AL RAGÙ BOLOGNESE [1-9] BABY PENNE PASTA WITH RAGOUT	€ 14
BABY GNOCCHETTI ALLE VONGOLE LUPINO SGUSCIATE [1-3-7-9-12-14] BABY POTATO GNOCCHI WITH SHELLLED LUPINO CLAMS	€ 18
BABY COTOLETTINA DI VITELLO CON PATATE FRITTE [1-3-7] BABY BREADED VEAL CUTLET WITH FRENCH FRIES	€ 18
BABY TRANCETTO DI RICCIOLA AL FORNO CON ZUCCHINE [4-A] BABY OVEN BAKED AMBERJACK FILLET WITH ZUCCHINI	€ 18



V = 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

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

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

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

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



DOLCI --DESSERT

CREMA BRUCIATA ALLA CATALANA [3-7-A-B] € 10
CREME CATALANE

CHEESCAKE COTTA [1-3-7-8-B] € 10
FRAGOLE & PISTACCHI
STRAWBERRIES AND PINE NUTS CHEESCAKE

CANTUCCI & VIN SANTO [1-3-5-7-8-12] € 8
ALMOND BISCUITS AND SWEET WINE

COMPOSIZIONE DI FRUTTA [V] € 10
MIXED FRESH FRUIT

COPPA DI FRAGOLE FRESCHE [V] € 8
FRESH STRAWBERRIES BY GLASS

FRAGOLE & GELATO ALLA VANIGLIA [3-7-8-B] € 10
FRESH STRAWBERRIES AND ICE CREAM

AFFOGATO AL CAFFÈ [3-7-8] € 10
ICE CREAM WITH COFFEE

COPPA GELATO [3-7-8] € 10
ICE CREAM CUP

SORBETTO AL LIMONE [3-7] € 8
LEMON SORBET

SGROPPINO [3-7] € 10
LEMON SORBET PROSECCO AND VODKA

COPPA BAILEY'S [3-7-8] € 12
BAILEY'S AND COFFEE ICE CREAM