

MENÙ BAMBINI

SPAGHETTI AL POMODORO	10
ALLERGENI: 1	
TAGLIATELLA ALL'UOVO AL POMODORO	10
ALLERGENI: 1,3	
COTOLETTA DI POLLO*	10
SERVITA CON PATATE ARROSTITE AL FORNO	
ALLERGENI: 1,3	
GELATO ALLA VANIGLIA	5
ALLERGENI: 5,6,7,9	

COPERTO-3

SI RICORDA ALLA GENTILE CLIENTELA CHE TUTTI I PREZZI INDICATI NEL PRESENTE MENÙ SONO ESPRESSI IN EURO (€).

*)IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO, POTREBBE ESSERE UTILIZZATO PRODOTTO CONGELATO O SURGELATO ALL'ORIGINE.

In caso di allergie, intolleranze alimentari o particolari esigenze dietetiche, si prega di informare il personale di sala prima dell'ordinazione. Saremo lieti di proporre, ove possibile, soluzioni alternative idonee alle vostre necessità.

Si invita inoltre la gentile clientela a consultare la tabella degli allergeni disponibile presso il locale e a segnalare tempestivamente eventuali allergie o intolleranze alimentari al personale di servizio.

Ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004 e della Nota del Ministero della Salute DGSAN n. 4379, i prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi sono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento termico, effettuato a una temperatura pari o inferiore a -20°C per almeno 24 ore, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati all'origine oppure sottoposti ad abbattimento termico per garantire la massima sicurezza alimentare e la migliore qualità del prodotto servito.



TERRAZZAMARE

MAISON MARINE

BEACH CLUB & RESTAURANT

PIATTI D'APERTURA

NUDO CRUDO

COMPONIBILE AL PEZZO

- OSTRICHE (SECONDO DISPONIBILITÀ E PROVENIENZA) 4 AL PEZZO
- SCAMPI* 4 AL PEZZO
- GAMBERI ROSSI * 5 AL PEZZO
- CANOCCHIE* 5 AL PEZZO

SERVITI CON SORBETTO AL LIME E ZENZERO, OLIO EVO BIOLOGICO
"IL GALANTE" E VINAIGRETTE ALLA SENAPE DI DIGIONE.

ALLERGENI: 2,5,7,10

CHE BATTUTA

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE AL NATURALE CON SCAGLIE DI
PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI
(DISPONIBILE ANCHE SENZA PARMIGIANO REGGIANO).

18

ALLERGENI: 7

JAMÓN IBÉRICO BELLOTA 40 MESI

JAMÓN IBÉRICO BELLOTA STAGIONATO 40 MESI, AFFETTATO A MANO,
BATTUTO DI POMODORO E OLIVE VERDI AROMATIZZATE.

30

ALLERGENI: 1,5

QUI.SI.SANA

INSALATA CAPRESE CON POMODORO, TRECCIA DI BUFALA CAMPANA
DOP, BASILICO FRESCO E OLIO EVO

15

ALLERGENI: 1,6, 7

TAGLIERE D'AMARE

SELEZIONE DI CARPACCI E SPECIALITÀ DEL MARE: SFOGLIE DI BRESAOLA
DI TONNO ROSSO, PIOVRA IN TORCIONE*, SALMONE NORVEGESE
AFFUMICATO E CARPACCIO DI OMBRINA, ACCOMPAGNATI DA VERDURINE
MARINATE, POMODORINI SOLEGGIATI, OLIVE TAGGIASCHE E MANDORLE
ALLE ERBE.

18

ALLERGENI: 4,5,8,9,12,14

CICCHETTI IN TERRAZZA

BACCALÀ ALLA VENEZIANA SU POLENTA MORBIDA, MAZZANCOLLE IN
SAOR, MANTECATO DI DENTICE SU CROSTINO E CAPPUCCINO DI
MOSCARDINI IN UMIDO.

18

ALLERGENI: 1,2,3,4,5,8,12

INSABBIATI

CAPASANTA*, CANESTRELLI*, CANNOLICCHI* E COZZE DELLA
PELLESTRINA GRATINATI ALLE ERBE AROMATICHE

15

ALLERGENI: 1,5,7,8,14

PRIMI PIATTI

GNOCCHETTI DI PATATE MAISON MARINE



GNOCCHETTI FRESCHI DI PATATE CON POLPA DI GRANCHIO*,
POMODORINI DATTERINI E CRUMBLE DI OLIVE NERE.

18

ALLERGENI: 1,2,3,5,7

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI*, PREZZEMOLO FRESCO, OLIO EVO

20

ALLERGENI: 1,5

TAGLIOLINI ALL'ASTICE

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA ALL'UOVO CON MEZZO ASTICE*,
POMODORO FRESCO, BASILICO E SCAGLIE DI POMODORO.

25

ALLERGENI: 1,3,4,5,7,8

CALAMARATA ALL'UOVO

CALAMARATA DI PASTA FRESCA CON SPUMA ALL'UOVO,
SCAGLIE DI GRANA PADANO DOP E GUANCIALE CROCCANTE.

16

ALLERGENI: 1,3,7,8

TAGLIATELLA ALL'ANATRA

TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RAGÙ D'ANATRA,
BRUNOISE DI VERDURE E MANDORLE.

16

ALLERGENI: 1,3,5,7,8

ITALY

FUSILLONE DI PASTA FRESCA CON SALSA DI POMODORO FRESCO,
OLIO AL BASILICO E STRACCIATELLA DI BURRATA.

15

ALLERGENI: 1,3,5,7,8

SECONDI PIATTI

SULLA GRIGLIA

GRIGLIATA DI PESCE CON SCAMPO*, GAMBERO*, SOGLIOLA*, DARNA DI ORATA E SEPIA*, ACCOMPAGNATA DA POLENTA E SALSA SALMORIGLIO. 30
ALLERGENI: 2,4,5,14

IL FILETTO

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA SERVITO AL NATURALE CON DADOLATA DI PATATE AL ROSMARINO. 28
ALLERGENI: 1,5

T'ATAKI

TATAKI DI TONNO ROSSO* SU CREMA DI MANGO, GELÉE ALL'ACETO BALSAMICO E SESAMO TOSTATO. 24
ALLERGENI: 2,4,6,11

SONO FRITTO

FRITTURA DI PARANZA* CON CROSTACEI, MOLLUSCHI E VERDURE DI STAGIONE, ACCOMPAGNATA DA POLENTA ABBRUSTOLITA E SALSA TARTARA. 26
ALLERGENI: 1,2,5,14

GREEN TIME

POLPETTA DI MELANZANE AL FORNO SU CREMA DI POMODORO AL BASILICO, SCAMORZA AFFUMICATA E CROSTINI DI PANE ALL'ORIGANO. 20
ALLERGENI: 1,3,5,6,7,8,9

POLLO IN CAMICIA

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA RIVESTITO DA ZUCCHINE GRIGLIATE E SERVITO CON MAIONESE ALLO ZAFFERANO 20
ALLERGENI: 3,5

CONTORNI

INSALATA CON MISTICANZA DA TAGLIO, CAROTE, POMODORO	5
PATATE ARROSTITE AL FORNO	5
ZUCCHINE E MELANZANE ALLA GRIGLIA	5
PATATE FRITTE*	5

ALLERGENI: 6