

BEACH RESTAURANT

MENU

everyday
12:00 - 15:00

PER INIZIARE E CONDIVIDERE...

Dal nostro forno...

Bruschettone 10

Di pane di semola, Crudo di parma 24 mesi, Stracciatella e pomodorini al basilico

Bao 12

con polpo al prezzemolo, pomodori secchi, squaquerone e rucola

Gnocco fritto 12

salmone affumicato, rughetta e salsa guacamole

Pinsa 12

croccante con battuto di manzo, cipolle agrodolci lattughino e grana

Fresella 10

con ratatouille di verdure all'origano, olive capperi e mozzarella

Tacos 13

di gamberi, lattughino, avocado e maionese al lime

Dal mare...

Insalata Nettuno 17

con seppia e polipo al vapore, verdure e salsa al limone

Tartare 16

di tonno, stracciatella, nocciole e lattughino

I marinati 17

della casa, con alici e cetrioli, spada e finocchi, salmone e frutti di bosco e mazzancolle e arancia

Cozze 14

in zuppetta con pomodoro e pane grigliato

PER CONTINUARE DALLA SFOGLINA...

La pasta fatta in casa...

Chitarra 18

alle vongole nostrane, olio extra vergine d'oliva tenuta paganelli

Tagliolino 18

Cacio e pepe cozze di Cervia e lime (inimitabili)

Cappellacci 17

con seppioline, gazpacho di pomodoro e cocco

Gnocchetti 18

di patate fatti in casa crema al basilico, pinoli tostati, tartare di gamberi e limone

strozzapreti 20

alla pescatora

Passatelli 18

asciutti, pancetta affumicata, tonno agli agrumi, stracciatella e menta

Tagliatella 13

Al ragù romagnolo

I CLASSICI E NON SOLO...

Grigliata 27
di pesce scomposto, con verdure grigliate e misticanza

Il Fritto 20
di pesce con verdure

Manzo 24
in tagliata al sale di cervia e rosmarino con patate al rosmarino

Mazzancolle 17
in kataifi croccante, e panzanella estiva

Tonno 18
scottato alla griglia, con giardiniera home made e misticanza

Polpo 17
bbq con patate alla gallega e salsa aioli

Tagliere 15
di salumi e formaggi delle colline romagnole con piadina calda e squaquerone

Galletto 16
alla brace, pannocchiette grill e patate novelle

CONTORNI

Verdure alla griglia

Patatine fritte 6

Patate chips home made

Patate al forno al rosmarino

La nostra Giardiniera

GLI SPECIALI

Chiedi cosa propone lo chef di speciale

coperto 2.5

INSALATONE

Adriatica 16
lattughino, filettino di tonno, cipolla marinata, feta, pomodorini, olive e salsa tzatziki

Pineta 16
con lattughino, bresaola, carciofi, pinoli e grana

Caprese 11
con mista verde, bocconcini di fior di latte, pomodori e crostini all origano

"DFC" 16
con petto di pollo grigliato, lattughino pomodorini grana, pomodorini e uova sode

Classica 7
con mista verde, carote, pomodori e cetrioli

Terrazza

19:30-22:30

PER INIZIARE E CONDIVIDERE

Insalata Nettuno

con seppia e polipo al vapore, verdure e salsa al limone

17

Tartare

di tonno, stracciatella, nocciole e lattughino

16

I marinati

della casa, con alici e cetrioli, spada e finocchi, salmone e frutti di bosco e mazzancolle e arancia

17

Cozze

in zuppeta con pomodoro e pane grigliato

14

Bao

con polpo al prezzemolo, pomodori secchi, squaquerone e rucola

12

Gnocco fritto

salmone affumicato, rughetta e salsa guacamole

12

Tacos

di gamberi, lattughino, avocado e maionese al lime

13

I CLASSICI E NON SOLO...

Grigliata

di pesce scomposto, con verdure grigliate e misticanza

27

Il Fritto

di pesce con verdure

20

Manzo

in tagliata al sale di cervia e rosmarino con patate al rosmarino

24

Mazzancolle

in kataifi croccante, e panzanella estiva

17

Tonno

scottato alla griglia, con giardiniera home made e misticanza

18

Polpo

bbq con patate alla gallega e salsa aioli

17

Tagliere

di salumi e formaggi delle colline romagnole con piadina calda e squaquerone

15

Galletto

alla brace, pannocchiette grill e patate novelle

16

PER CONTINUARE DALLA SFOGLINA...

Chitarra

alle vongole nostrane, olio extra vergine d'oliva tenuta paganelli

18

Tagliolino

Cacio e pepe cozze di Cervia e lime (inimitabili)

18

Cappellacci

con seppioline, gazpacho di pomodoro e cocco

17

Gnocchetti

di patate fatti in casa crema al basilico, pinoli tostatati, tartare di gamberi e limone

18

strozzapreti

alla pescatora

20

Passatelli

asciutti, pancetta affumicata, tonno agli agrumi, stracciatella e menta

18

Tagliatella

Al ragù romagnolo

13

DEGUSTAZIONE

Degusta Pizza

Il CAMPAGNOLO in Teglia

TONNO SUBITO al Padellino

Il CONETTO PEPPINO fritto

La MARGHERITA alla Napoletana

I ROMAGNOLI

28

Degusta Terrazza

Il Tris di BAO, TACOS e TARTARE

CHITARRA alle vongole

TONNO scottato

I ROMAGNOLI

45

Il prezzo si intende a persona, Minimo per due e obbligatorio per tutto il tavolo, bevande e coperto escluso

Coperto

4