

LA BUSSOLA

BEACH & RESTAURANT

Vi dà il Benvenuto e coglie l'occasione per comunicarvi che su prenotazione si organizzano PRANZI e CENE.

Menù



QUALCHE INFORMAZIONE SULLA NOSTRA CUCINA

La nostra cucina utilizza materie prime, sempre freschissime e di alta qualità acquistate da fornitori referenziati che consegnano quotidianamente. Particolare attenzione viene posta alla provenienza degli ingredienti dei nostri piatti: da sempre prediligiamo prodotti Italiani e, se possibile, Marchigiani.

L'olio delle friggitrici viene regolarmente cambiato ed è di soli semi di girasole.

Per cucinare utilizziamo esclusivamente olio extravergine di oliva e non i suoi vari sottoprodotti (olio di oliva, olio di sansa, ecc...).

PANE E COPERTO € 2,00

Antipasti

DI MARE / WITH FISH

(2.3.4.14.)

ANTIPASTO DI MARE FREDDO

Insalata di mare, salmone marinato, carpaccio di pesce spada, alici marinate, fantasia dello chef.

€ 18,00

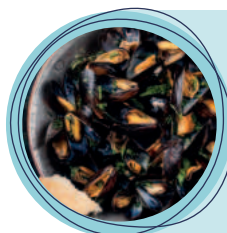


(14.)

COZZE ALLA MARINARA

Cozze fresche, pepe nero macinato e prezzemolo.

€ 10,00



(14.)

INSALATA DI MARE

Insalata di polipo, calamari, seppie, gamberetti, sedano, carote.

€ 12,00



(4.3.7.)

COCKTAIL DI GAMBERI

Gamberi, lattuga, maionese, ketchup, brandy, succo limone

€ 10,00



(2.3.4.14)

SALMONE MARINATO

€ 12,00



(2.3.4.14)

ALICI MARINATE

Olio, aceto e prezzemolo.

€ 12,00



DI TERRA / WITHOUT FISH

TAGLIERE DI SALUMI NOSTRANI

Lonza, ciauscolo, salame lardellato, prosciutto crudo nostrano, salamino di fegato.

€ 14,00



PROSCIUTTO CRUDO

€ 10,00



(7.)

CAPRESE

Mozzarella fiordilatte, pomodoro a fette e origano.

€ 10,00



(7.)

CAPRESE BUFALA CAMPANA

Bufala D.O.P., pomodoro a fette e origano.

€ 12,00



PROSCIUTTO E MELONE

€ 12,00



(7.)

PROSCIUTTO CRUDO E BUFALA

Prosciutto crudo nostrano e bufala D.O.P.

€ 13,00

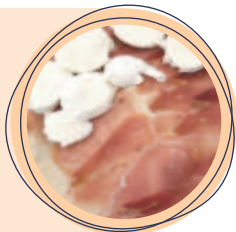


(7.)

PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA

Prosciutto crudo nostrano e mozzarella fiordilatte.

€ 10,00



Primi piatti

DI MARE / WITH FISH

(1.14.)

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Vongole, olio, prezzemolo, aglio.

€ 14,00



(4.2.7.)

TORCIARELLI ZUCCHINE E PANOCCHIE

Panocchie, zucchine, aglio, vino bianco, olio, peperoncino, prezzemolo, sale, pepe.

€ 14,00



(1.2.3.14.)

GNOCCHI ALLA MARINARA BIANCHI

Cozze, vongole, seppie, calamari, gamberetti aglio, olio, prezzemolo.

€ 13,00



(2.14.)

TAGLIOLINI SCAMPI E GAMBERI

Gamberi, scampi, aglio, vino bianco, olio, peperoncino, pomodoro, prezzemolo, sale, pepe.

€ 16,00



DI TERRA / WITHOUT FISH

(1.)

PENNE POMODORO E BASILICO

€ 8,00

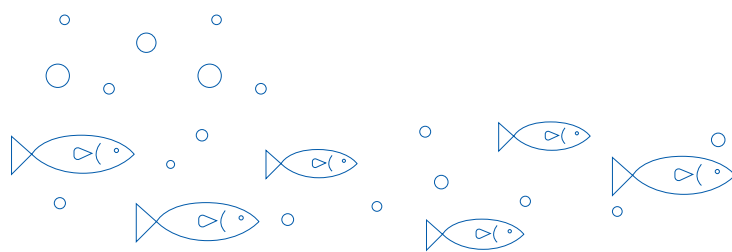


(3.7.8.9.)

TORTELLINI AL RAGÙ

Carne macinata, carote, sedano, cipolla, passata di pomodoro, vino rosso, olio extravergine, sale, pepe, noce moscata.

€ 12,00



Secondi piatti

DI MARE / WITH FISH

(1.14.)

FRITTURA DI CALAMARI

€ 18,00



(1.2.14.)

FRITTURA MISTA DI PESCE

Con calamari e scampi.

€ 20,00



(14.1.2.4.3)

SEPPIE CON PISELLI

Seppie, piselli, pomodoro, sedano, carota, cipolla, aglio.

€ 14,00



(1.2.14.)

SPIEDINI CALAMARI E GAMBERI

€ 18,00



DI TERRA / WITHOUT FISH

(1.)

COTOLETTA E PATATE FRITTE

Petto di pollo con panatura croccante frita accompagnata da patatine fritte.

€ 12,00

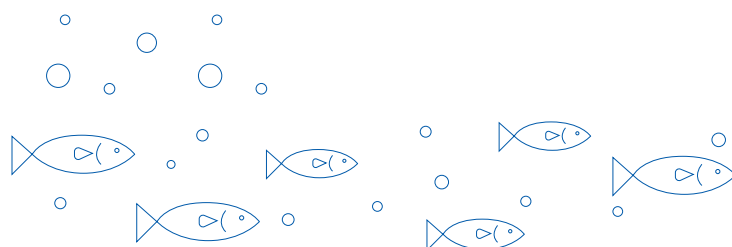


(3.7.9.)

ROAST BEEF DI VITELLO AL FORNO

Lombata, olio extravergine, burro, sale, pepe nero, rosmarino, vino bianco, aglio, sedano, carota, cipolla.

€ 12,00



Contorni

(1.)
PATATE FRITTE

€ 5,00



(14.)
INSALATA VERDE

€ 4,00



INSALATA MISTA

€ 5,00



(4.7.)
INSALATONA

Insalata ascolana, olive, tonno, mais, carciofini, mozzarella, pomodorini.

€ 9,00



TRIS DI VERDURE GRIGLATE

Melanzane, zucchine e peperoni

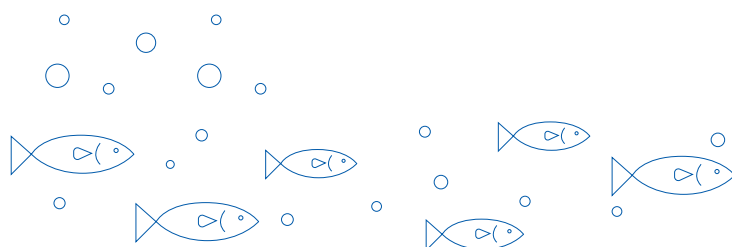
€ 6,00



Dolci

DOLCE DELLA CASA

€ 6,00



Bevande alla spina

Birra Heineken

cl 25

€ 3,50

cl 50

€ 5,50

Vino bianco (fermo o frizzante)

cl 25

€ 4,00

cl 50

€ 8,00

l 1

€ 14,00

Schweppes tonica cl.40

€ 4,00



Birre in bottiglia

Birra Heineken cl.66

€ 5,00

Birra Moretti cl.66

€ 5,00

Birra Corona cl.33

€ 4,00

Birra Tennent's cl.33

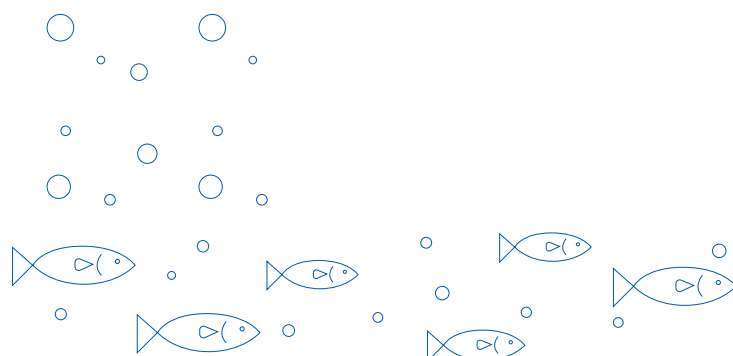
€ 4,00

Birra Ichnusa cl.33

€ 4,00

Birra Ipa cl.33

€ 5,00



Caffè espresso

€ 1,30

Caffè moretto

€ 1,50

Caffè decaffeinato

€ 1,50

Caffè orzo

€ 1,50

Caffè shakerato

€ 4,00

Caffè corretto

€ 1,70

Cappuccino

€ 1,70

Latte macchiato

€ 2,00

Latte bianco

€ 1,50



Brioche

€ 1,50

Spremuta d'arancia

€ 4,00

Granita

€ 4,00

Caffè del nonno piccolo € 2,50

grande € 4,00

Yogurt freddo

€ 5,00

Yogurt farcito

€ 6,00



Amaro

€ 4,00

Grappa

€ 4,00

Brandy

€ 5,00

Whisky

€ 5,00

Limoncello

€ 4,00



Cedrata Tassoni

€ 3,50

Campari Soda

€ 3,50

Crodino

€ 3,50

Cocktail S.Pellegrino

€ 3,50

Bibite in lattina cl 33

€ 3,00

Bibite in bottiglietta

€ 4,00

Redbull / Powerade / Monster

€ 3,50



Succhi di frutta

€ 3,00

Acqua in vetro cl 75

€ 2,50

Acqua bott.plastica cl 50

€ 1,30



LA BUSSOLA
BEACH & RESTAURANT

Le proposte dello chef



IL NOSTRO PIATTO DEL GIORNO AL TAVOLO O D'ASPORTO

Allergens

Ai sensi del Reg.1169/2011 UE si informa che nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti i seguenti ingredienti o coadiuvanti considerati allergenici:

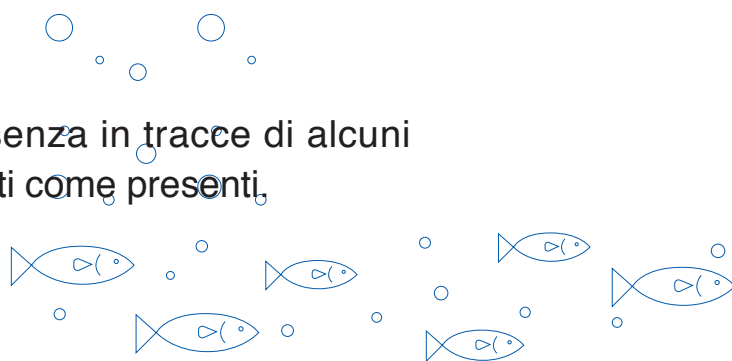
1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivanti.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte.
8. Frutta a guscio.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidrite solforosa e solfiti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

In ciascun piatto di questo menù viene indicato tra parentesi () l'elenco dei codici degli allergeni presenti, come da tabella sopra riportata.

Ad esempio un piatto contenente glutine e uova viene indicato così (1.3.).

Per i piatti del giorno, la tabella esaustiva degli allergeni, si rimanda al quadro informativo presente all'interno del locale oppure chiedere al nostro personale.

Si avvisa inoltre che è possibile la presenza in tracce di alcuni allergeni anche se questi non sono indicati come presenti.



Allergeni definiti dall'allegato II del Reg.U.E. n.1169/11

- Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; malto destrine a base di grano; sciroppi a base di orzo; cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici.
- Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- Uova e prodotti a base di uova.
- Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine e carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- Soia e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali (E360), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattosio.
- Frutta a guscio cioè, mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di agaciù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoiesius* - Wangenh - K Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- Sedano e prodotti a base di sedano.
- Senape e prodotti a base di senape.
- Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
- Lupini e prodotti a base di lupini.
- Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Anidriti Solforosa e Solfiti: possono essere contenuti nell'orzo perlato e purea di patate, negli ortaggi sottolio e salamoia, nelle bibite a base di frutta, nei funghi secchi e nella frutta essicata, nella frutta candita, nei prodotti a base di carne, nei crostacei surgelati e nel vino.

N.B. PER GLI ALLERGENI CONTENUTI NEGLI ALIMENTI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SERVIZIO.

Si informa il consumatore che in mancanza di materie prime fresche vengono utilizzate materie prime congelate/surgelate di qualità e nel processo produttivo alcuni semilavorati possono essere abbattuti congelati.

Alcuni prodotti finiti possono essere preparati da semilavorati congelati.

