



MENU' GIUGNO

CAFFETTERIA

CAFFE	1,50€
CAFFE MACCHIATO	1,50€
CAFFE CORRETTO	2,00€
CAPPUCCIO	2,00€
DECAFFEINATO	1,50€
ACQUA GAS 1/2	1,50€
ACQUA NAT 1/2	1,50€
BRIOCHES	2,00€
SUCCHI FRUTTA	5,00€
SPREMUTA FRESCA	5,00€
AMARI	5,00€

BIBITE ANALCOLICHE

COCA COLA	5,00€
COCA COLA ZERO	5,00€
FANTA	5,00€
THE LIMONE	5,00€
THE PESCA	5,00€
SPRITE	5,00€
CHINOTTO	5,00€
RED BULL	5,00€
CRODINO	5,00€
ACQUA BRILLATE	5,00€

ANALCOLICI

ANALCOLICO MIX FRUTTA	8,00€
GIN ANALCOLICO	10,00€

SFIZIOSITA'

PANINO COTTO (1-12)	6,00€
PANINO CRUDO (1-12)	6,00€
PANINO SALAME (1-12)	6,00€
PANINO CAPRESE (1-7-12)	6,00€
CAPRESE (7)	12,00€
TAGLIERE APERITIVO (12)	12,00€
PANZEROTTO (1-7-12)	7,00€
MAXI TOAST (1-7-12)	6,00€

BIRRE

BIRRA CHIARA ALLA SPINA	5,00€
BIRRA ROSSA ALLA SPINA	5,00€
CORONA	5,00€
CORONA 0,0%	5,00€
PORETTI 5 LUPPOLI	5,00€

ALCOLICI

SPRITZ	5,00€
SPRITZ CAMPARI	6,00€
NEGRONI	8,00€
NEGRONI SBAGLIATO	8,00€
AMERICANO	8,00€
MOSCOW MULE	8,00€
MOJITO	9,00€
GIN TONIC BASE	8,00€
GIN TONIC PREMIUM	15,00€

COMUNICARE SEMPRE EVENTUALI ALLERGIE AL PERSONALE

TAGGACI SUI SOCIAL:
@la.spiaggia.di.comabbio



ANTIPASTI

BACCALÀ MANTECATO* – € 14,00

INSALATA DI CODE DI GAMBERO ALLA CATALANA* – € 14,00

TENTACOLO CON CREMA DI PATATE* – € 14,00

PROSCIUTTO CRUDO E MELONE – € 14,00

LONZA TONNATA – € 14,00

PRIMI PIATTI

PADELLACCIA (MINIMO 2 PERSONE) *** – € 20,00

FUSILLONI CON GAMBERI E ZUCCHINE* – € 14,00

LINGUINE ALLE VONGOLE* – € 18,00

CHICCHE DELLA NONNA AL PESTO – € 14,00

PACCHERI CON POMODORO E BURRATA – € 14,00



SECONDI PIATTI

ORECCHIA D'ELEFANTE – € 22,00

TAGLIATA DI MANZO – € 22,00

CALAMARO ALLA GRIGLIA* – € 22,00

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI* – € 22,00

CONTORNI

PATATE FRITTE* – € 5,00

INSALATA – € 5,00

DOLCE DELLA CASA 7€

LA SPIAGGIA

LE NOSTRE PIZZE

LA SPIAGGIA – € 15,00

POMODORO, PROSCIUTTO CRUDO, BUFALA, POMODORINI, RUCOLA

GAMBERI E ZUCCHINE – € 12,00

MOZZARELLA, GAMBERI, ZUCCHINE*

FOCACCIA PRIMAVERA – € 10,00

RUCOLA, POMODORINI, BUFALA

4 STAGIONI – € 10,00

POMODORO, MOZZARELLA, CARCIOFI, FUNGHI, OLIVE NERE, PROSCIUTTO COTTO

SPECK E BRIE – € 10,00

POMODORO, MOZZARELLA, SPECK, BRIE

DIAVOLA – € 10,00

POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE

PIZZA CON WÜRSTEL – € 10,00

POMODORO, MOZZARELLA, WÜRSTEL

TONNO E CIPOLLE – € 10,00

POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLA ROSSA

PROSCIUTTO CRUDO – € 10,00

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO

4 FORMAGGI – € 10,00

GORGONZOLA, BRIE, MOZZARELLA, PARMIGIANO (BASE BIANCA)

PUGLIESE – € 10,00

POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLA ROSSA

SICILIANA – € 10,00

POMODORO, OLIVE NERE, CAPPERI, ACCIUGHE, ORIGANO

NAPOLI – € 10,00

POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, ORIGANO

PROSCIUTTO COTTO – € 10,00

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO

CALZONE – € 10,00

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO

VERDURE – € 10,00

BASE MARGHERITA, VERDURE

MARINARA – € 7,00

POMODORO, AGLIO, ORIGANO

FORNARINA – € 7,00

OLIO, SALE, ROSMARINO

MARGHERITA – € 8,00

POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO

VINI BIANCHI

RIBOLLA GIALLA ANTONUTTI	EURO 25.00
SAUVIGNON ANTONUTTI	EURO 25.00
TRAMINER AROMATICO ANTONUTTI	EURO 25.00
CHARDONNAY ANTONUTTI	EURO 25.00
VERMENTINO SELLE E MOSCA	EURO 25.00
YAM BIANCO CAMPANO	EURO 25.00
FALANGHINA TERRADORA	EURO 25.00
VERMENTINO MELACCE	EURO 25.00
PASSERINA UMANI E RONCHI	EURO 25.00
SCAIA BIANCO	EURO 25.00
LANGE CERETTO	EURO 30.00
DE VITE HOFSTATTER	EURO 30.00
LA PETTEGOLA VERMENTINO	EURO 25.00
LUGANA	EURO 25.00
ROSA DEI FRATI	EURO 25.00
RIESLING ZERO	EURO 25.00
GEWUSTRAMINER HOFSTATTER	EURO 25.00
LAGREN ROSE	EURO 25.00

VINI ROSSI

SCAIA ROSSO	EURO 25.00
BONARDA P.ROSSI	EURO 25.00
REFOSCO ANTONUTTI	EURO 25.00
VALPOLICELLA S.ANTONIO	EURO 25.00
LA MONELLA G.BOLOGNA	EURO 25.00
ROSSO CONERO UMANI E RONCHI	EURO 25.00
RONCHEDONE	EURO 35.00

BOLLE E

COUVEE 921 ANTONUTTI	EURO 25.00
PROSECCO	EURO 30.00
FRANCIACORTA BRUT UBERTI	EURO 50.00
FRANCIACORTA ROSE' UBERTI	EURO 50.00
CHAMPAGNE BLU SKY POMERY	EURO 90.00
JULIET LALLEMENT	EURO 60.00

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO_2 .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI