



LA SPIAGGIA DI COMABBIO

BEACH RESTAURANT

TERRAZZA CON VISTA

MENÙ



L'APERITIVO

ALCOLICI

L'AMERICANO AL LAGO EURO 10,00

CAMPARI, CARPANO CLASSICO, LIQUORE FIORI DI SAMBUCO, LEMON

AGRUMIAMOCI EURO 10,00

APEROL, LIME, ZUCCHERO, SODA POMPELMO

THE BEACH EURO 10,00

VODKA, PASSION FRUIT, LIME, CARMELLO SALATO

PARADISE EURO 10,00

GIN, SCIROPPO MENTA, FIORI DI SAMBUCO, LIMONE, SODA

ANALCOLICI

IL GINGERINO EURO 9,00

BITTER 0°, LAMPONE, LIMONE, SODA POMPELMO

SUNSET EURO 9,00

PASSION FRUIT, LIME, SUCCO ANANAS

PARADISE 0.0° EURO 9,00

TANQUARAY 0.0°, SCIROPPO MENTA, FIORI SAMBUCO, LIMONE, SODA

I GIN

MALFY POMPELMO-LIMONE-ARANCIA EURO 12,00

HENDRICK'S GIN EURO 12,00

HENDRICK'S GRAND CABARET EURO 12,00

HENDRICK'S FLORA EURO 12,00

HENDRICK'S OASIUM EURO 12,00

HENDRICK'S ORBIUM EURO 12,00

HENDRICK'S NEPTUNIA EURO 12,00

NORDE'S EURO 12,00

BROCKMANS EURO 12,00

ANTIPASTI

TENTACOLO SU CREMA DI PATATE AROMATIZZATA ALL'ARANCIA
EURO 14.00

LONZA TONNATA (12-6)
EURO 14.00

GAMBERI ALLA CATALANA (6) *
EURO 14.00

PROSCIUTTO CRUDO E MELONE
EURO 14.00

PARMIGIANA DI MELANZANE (1-6)
EURO 14.00

PRIMI

PADELLACCIA DI MARE (MINIMO 2 PERSONE) (1-2-3-4-14) *
EURO 20.00 A PERSONA

STRASCINATI POLIPETTI E VINO ROSSO (1-3-12-14) *
EURO 14.00

TROFIE AL PESTO (1-4-8) *
EURO 14.00

FUSILLONE CON GAMBERI E LIME (1-2-7) *
EURO 14.00

SECONDI

ORECCHIA D'ELEFANTE (1-12)

EURO 22.00

TARTARE DI MANZO (12-3-10-)

EURO 22.00

FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA (4) *

EURO 22.00

FILETTO DI PERSICO ALLA MILANESE (1-3-4) *

EURO 22.00

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI (1-3-14) *

EURO 22.00

BAFFA DI COSTINE CBT

EURO 22.00

CONTORNI

VERDURE GRIGLIATE

EURO 5.00

INSALATA MISTA

EURO 5.00

PATATE AL FORNO

EURO 5.00

PATATINE FRITTE

EURO 5.00

I NOSTRI DOLCI DELLA CASA

EURO 7.00

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
FALANGHINA DI MAJO NORANTE	EURO 25.00
TIMORASSO SASSOBAGLIA	EURO 25.00
PECORINO UMANI E RONCHI	EURO 25.00
PASSERINA UMANI E RONCHI	EURO 25.00
SCAIA BIANCO	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

BOLLE E ROSATI

COUVEE 921 ANTONUTTI	EURO 25.00
PROSECCO	EURO 30.00
ALTA LANGA BRUT	EURO 40.00
FRANCIACORTA BRUT UBERTI	EURO 45.00
FRANCIACORTA ROSE' UBERTI	EURO 50.00
CHAMPAGNE BLU SKY POMERY	EURO 110.00
CHAMPAGNE	EURO 80.00
ROSA DEI FRATI	EURO 25.00

PIZZERIA

SICILIANA	POMODORO ACCIUGHE ORIGANO OLIVE NERE CAPPERI SENZA MOZZARELLA	EURO 10.00
MARGHERITA	POMODORO,MOZZARELLA, ORIGANO (1-7)	EURO 8.00
MARINARA	POMODORO,AGLIO, ORIGANO (1)	EURO 7.00
LA SPIAGGIA	POMODORO,CRUDO, RUCOLA, BUFALA (1-7-12)	EURO 15.00
DIAVOLA	POMODORO,MOZZARELLA, SALAME PICCANTE (1-7-12)	EURO 10.00
TONNO CIPOLLA	POMODORO,MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLA (1-7-12)	EURO 12.00
PUGLIESE	POMODORO,MOZZARELLA, CIPOLLA (1-7)	EURO 10.00
WURSTEL	POMODORO,MOZZARELLA, WURSTEL (1-7)	EURO 10.00
VERDURE	POMODORO,MOZZARELLA, VERDURE (1-7-9)	EURO 10.00
PROSCIUTTO COTTO	POMODORO,MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO (1-7-12)	EURO 10.00
SPECK E BRIE	POMODORO,MOZZARELLA, BRIE, SPECK(1-7-12)	EURO 12.00
NAPOLI	POMODORO,MOZZARELLA, , ACCIUGHE (1-7-12)	EURO 10.00
PROSCIUTTO E FUNGHI	POMODORO,MOZZARELLA,PROSCIUTTO,FUNGHI (1-7-12)	EURO 10.00
GAMBERI E ZUCCHINE	MOZZARELLA,GAMBERI,ZUCCHINE (1-7-12)	EURO 12.00
FOCACCIA PRIMAVERA	RUCOLA,POMODORINI,BUFALA(1-7-12)	EURO 10.00
CALZONE	POMODORO,MOZZARELLA, , (1-7-12)	EURO 10.00
GLUTEN FREE*		EURO 14.00
FOCACCIA LISCIA	(1)	EURO 7.00

PRODOTTO SURGELATO*

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