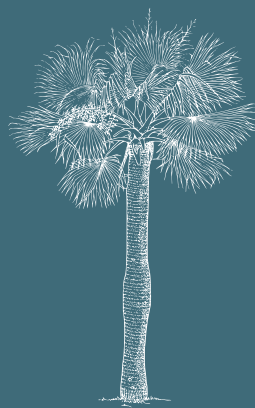


Costa Verde

MENÙ RISTORANTE



"NON SI PUÒ PENSARE BENE, AMARE BENE, DORMIRE BENE,
SE NON SI HA MANGIATO BENE."



ANTIPASTI

ANTIPASTO DI MARE 5 Assaggi a fantasia dello chef (1, 2, 4, 8, 9, 14)	18 **
ANTIPASTO DI MARE 10 Assaggi di freddi e caldi. Da ordinare almeno per due persone. (1, 2, 4, 8, 9, 14)	cad. 30 **
OSTRICHE (4, 9, 14)	cad. 3
TARTARE DI TONNO (4, 8)	15 **
* INSALATINA DI MARE (2, 4, 14)	10
SGOMBRO SALSA VERDE E PINOLI (4, 8)	10
* CARPACCIO DI POLPO AGLI AGRUMI (4, 8)	14
IMPEPATA DI COZZE (1, 14)	10
* GUAZZETTO ALLA "RUGGERO" Cozze, vongole, scampi, sepioline ,gamberoni (1, 4,14)	15
BURRATA CON SALMONE (4,7)	15

Gli antipasti di mare possono contenere i seguenti allergeni: glutine, crostacei, pesce, uova, frutta a guscio, sedano, solfiti, soia, molluschi

**Il prezzo e la composizione del piatto possono variare in base al peso, al pescato del giorno e alla stagionalità.

*In mancanza di prodotto fresco, sarà utilizzato prodotto surgelato.



PRIMI

* SCHIAFFONI AGLI SCAMPI Pasta fatta in casa (1, 2, 3)	18
* CHITARRA ALLO SCOGLIO Pasta fatta in casa (1, 2, 3, 4, 14)	16
* GNOCCHI "COSTA VERDE" PESTO E GAMBERI Pasta fatta in casa (1, 2, 3, 5, 7, 8, 9)	16
SPAGHETTO ALLE PAPARAZZE (1, 14)	14
PACCHERO DI GRAGNANO ALL'ASTICE Astice intero. Da ordinare almeno per due persone (1, 2)	cad. 25
* CHITARRA AL GRANCIPORRO Granciporro intero. Da ordinare almeno per due persone (1, 2, 3)	cad. 18
* IL RISOTTO AI FRUTTI DI MARE Da ordinare almeno per due persone (2, 4, 14)	16

**Il prezzo e la composizione del piatto possono variare in base al peso, al pescato del giorno e alla stagionalità.

*In mancanza di prodotto fresco, sarà utilizzato prodotto surgelato.



SECONDI

* MAZZANCOLLE E SCAMPI AL COGNAC/GRIGLIA (2, 8)	25 **
* POLPO SCOTTATO CON VERDURE DI STAGIONE (4)	20 **
* FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI (1, 2, 4)	16
* FRITTURA DI PARANZA (1, 2, 4)	16
* SEPIE GRATINATE CON PEPERONI (1, 4)	16
* ARROSTO MISTO DELL' ADRIATICO (1, 2, 4)	28 **
* ZUPPA O BRODETTO Su prenotazione anche con Spaghettoni Finali (1, 2, 4, 14)	30 **
ASTICE ALLA CATALANA O GRATINATO (1, 2)	45
* PESCATO DEL GIORNO Al forno con Patate, Pomodorini e Olive (4)	S.Q. **

**Il prezzo e la composizione del piatto possono variare in base al peso, al pescato del giorno e alla stagionalità.

*In mancanza di prodotto fresco, sarà utilizzato prodotto surgelato.



FUORI MENÙ

"Ai non amanti del pesce assicuriamo comunque un piccolo assortimento di piatti semplici predilegendo prodotti locali e di stagione"

CAPRESE CON BURRATA (7)	15
ANTIPASTO CON PROSCIUTTO CRUDO DI SERRANO E FORMAGGI LOCALI (7)	13
ANTIPASTO VEGETARIANO	10
* GNOCCHI AL POMODORO FRESCO (1, 3, 7)	10
* FILETTO DI VITELLO ALLA GABRY Con rucola, pomodorini e scaglie di Parmigiano	20

CONTORNI

INSALATA MISTA	4
INSALATA DI POMODORI	4
VERDURE DI STAGIONE	4

FRUTTA

FRUTTA DI STAGIONE	4
TAGLIATA DI FRUTTA MISTA	7

DOLCI

"Selezione di dolci secchi e al cucchiaino di nostra produzione. Per maggiore informazioni chiedete al personale di Sala."

I DOLCI DEL GIORNO DI LOLITA	5
SORBETTO	3,5



BEVANDE

ACQUA "PANNA" NATURALE	2,5
ACQUA "SAN PELLEGRINO" FRIZZANTE	2,5
BIRRA ALLA SPINA 0,2	3
BIRRA ALLA SPINA 0,4	5
BIRRA ALLA SPINA 0,5	6
BIRRA ALLA SPINA 1,5 LT	14
BIRRE SPECIALI O ARTIGIANALI	5
BIBITE ANALCOLICHE IN VETRO 33CL	3
VINO DELLA CASA 0,5 BIANCO FRIZZANTE	6
VINO DELLA CASA 1 LT BIANCO FRIZZANTE	10
VINO DELLA CASA "TORRI" BIANCO, ROSSO, ROSATO AL CALICE	4

CARTA DEI VINI

LISTINO A PARTE

COPERTO SALA E VERANDA	2.5
COPERTO TERRAZZA SUL MARE	4



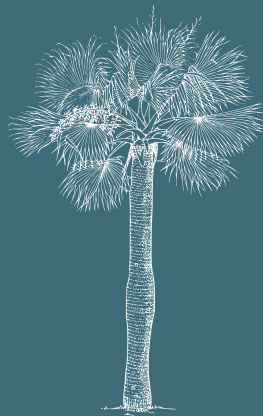
Costa Verde

RISTORANTE PIZZERIA BEACH CLUB

WWW.COSTAVERDEBEACHCLUB.COM

INSTAGRAM @COSTAVERDEBEACHCLUB

TEL. +39 085 471 0118



"I NOSTRI PRODOTTI CONTENGONO ALLERGENI PER CUI QUALORA ABBIATE INTOLLERANZE O ALLERGIE VI PREGHIAMO DI INFORMARE IL NOSTRO STAFF PRIMA DI ORDINARE."

"LA NOSTRA AZIENDA È ALQUANTO RIGOROSA NEL REPERIMENTO DI PRODOTTI FRESCHI, LOCALI E DI STAGIONE I QUALI PER PRESERVARE FRESCHEZZA ED INTEGRITÀ SONO TALVOLTA SOTTOPOSTI A PROCEDURE DI BONIFICA PREVENTIVA TRAMITE RAPIDO ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA SECONDO LA NORMATIVA VIGENTE (REG. CE N 853/2004). QUALORA NON REPERIBILI, POTREMMO UTILIZZARE: PRODOTTI DELLA PESCA CHE SONO GIÀ SOTTOPOSTI AL TRATTAMENTO CONSIDERATO, CON PREFERENZA A QUELLI ABBATTUTI IN NAVIGAZIONE (ADATTI ANCHE AD ESSERE CONSUMATI CRUDI), O ALTRIMENTI PRODOTTI SURGELATI O CONGELATI."

Elenco allergeni: (1) cereali contenenti glutine, (2) crostacei e derivati, (3) uova e derivati, (4) pesce e derivati, (5) arachidi e derivati, (6) soia e derivati, (7) latte e derivati, (8) frutta a guscio, (9) sedano e derivati, (10) senape e derivati, (11) semi di sesamo e derivati, (12) anidride solforosa e solfiti, (13) lupini e derivati, (14) molluschi e derivati.