

CAPANNI

BEACH CLUB

ANTIPASTI

Sautè di cozze	12 €
Cozze, aglio, peperoncino, prezzemolo, vino bianco [14]	
Polpo croccante su crema di patate viola e brunoise di verdure croccanti	16 €
Polpo**, patate viola, burro, sedano, carota [7,9,14]	
Crostone con alici marinate, stracciatella di bufala e pachino arrosto	16 €
Alici**, aceto, stracciatella di bufala, pachino [1,7,12]	
Burger al "Pulled Tuna" e coleslaw	12 €
Tonno**, salsa bbq, spezie, verza, carote, aceto, senape [1,4,10,12]	
Tagliatelle di calamaro e zucchine alla scapece	16 €
Calamaro*, zucchine, aceto, menta [12,14]	
Salmone marinato alla rapa rossa e soia	14 €
Salmone**, agrumi, rapa rossa, salsa di soia [4,6]	
Carpaccio di pesce, pioppini e crème fraîche.	16 €
Pesce azzurro**, funghi pioppini, creme fraiche, finocchietto selvatico [4,7]	
 Tartare di barbabietola e salsa rémoulade alle erbe	14 €
Rapa rossa, mosto d'uva, topinambur, senape, soia, erbe aromatiche, aceto balsamico [6,10]	
Ostriche al pezzo	4 €

PRIMI

“Il nostro Spaghetto Mancini alle vongole” con bottarga di muggine 18 €

Vongole, aglio, peperoncino, prezzemolo, bottarga [1,14]

Fusilli Mancini al ragù di tonno 17 €

Tonno**, pomodori pelati, odori, erbe aromatiche [1,4,9]

Linguine Mancini all’astice 22 €

Astice**, bisque di astice, aglio, peperoncino, burro [1,2,7,9]

Gnocchi fatti in casa ai calamari, limone bruciato e pane croccante 18 €

Patate, uova, calamari*, limone, pane croccante, erbe aromatiche [1,3,14]

 **Raviolo di pasta e ceci, porcini e il loro dashi** 17 €

Ceci, funghi porcini, alga kombu, farina di riso, tapioca [9]

* Prodotto congelato.

** Prodotto fresco, abbattuto e congelato.

Il libro degli allergeni e degli ingredienti è a vostra disposizione in cassa.

Elenco allergeni, riportato per ogni ricetta nella parentesi quadra: Cereali con Glutine [1], Crostacei [2], Uova [3], Pesce [4], Arachidi [5], Soia [6], Prodotti a base di Latte [7], Frutta con guscio [8], Sedano [9], Senape [10], Semi di sesamo [11], Anidride Solforosa e Solfiti [12], Lupini [13], Molluschi [14]

FRITTURE

- Frittura di calamari e gamberi rosa** 18 €
Calamari *, gamberi rosa** [1,2,14]
- Polpettine di pesce azzurro e salsa tartara** 16 €
Pesce azzurro**, patate, limone, uovo, senape, cetriolini, capperi, aceto [1,3,4,10,12]
- Baccalà in carrozza** 14 €
Merluzzo*, pane, mozzarella di bufala, basilico, pomodoro [1,3,4,7]
- Frittura di paranza** 14 €
Pesce locale di giornata** [1,4]
- Cotoletta di pollo e patatine fritte** 12 €
Pollo**, patatine fritte*, pane panko [1,3]

SECONDI

Tutti i nostri secondi alla griglia sono compresi di un contorno a scelta dalla nostra carta

- Spiedino di polpo laccato alla griglia** 18 €
Polpo*, pompelmo [14]
- Branzino 'a libretto' alla griglia** 20 €
Branzino*, olio alle erbe, demi glace [4]
- Lingotto di pesce grigliato e la sua salsa** 20 €
Filetto di pesce*, sedano, carota, cipolla [4,9]
- Melanzana alla "Parmigiana"** 15 €
Melanzane, pomodoro, basilico, aglio, gondino



Melanzane, pomodoro, basilico, aglio, gondino

CONTORNI

 Patate al forno	6 €
 Carciofo alla brace Carciofi, agrumi, odori [9,12]	8 €
Purè di patate Patate, latte, burro, parmigiano [7]	7 €
 Cicoria ripassata	6 €
 Misticanza, pachino e olive	6 €

DOLCI

Tiramisù	7 €
Uovo, mascarpone, zucchero, burro, cacao, farina 00 [1,3,7]	
Cheesecake (frutti di bosco, Nutella)	7 €
Farina 00, burro, zucchero, yogurt, philadelphia, panna [1,7]	
Cannolo scomposto	7 €
Cacao, zucchero, marsala, farina 00, ricotta, agrumi canditi, granella di pistacchio [1,7,8]	
La nostra lemon tarte	7 €
Uova, farina, zucchero, burro, limone [1,3,7]	
Spuma di yogurt, sorbetto al vino rosso e croccante alle mandorle	7 €
Yogurt, mascarpone, panna, zucchero, vino rosso, mandorle [7,8]	
 Spuma di nocciola <i>gluten free</i>	8 €
Nocciole, panna vegetale, farina di riso, zucchero, olio alla nocciola [8]	

ACQUA E ANALCOLICI

Acqua Panna	3 €
Acqua San Pellegrino	3 €
Soft Drinks	3.5 €
Soft Drinks Aperitivo	4 €

VINI IN BOTTIGLIA

Etna Bianco Nicosia DOC 13%	28 €
Zibibbo Secco BIO Talia DOC	24 €
Vermentino di Gallura Meoru Tani DOCG 14%	26 €
Greco di Tufo Nativ DOCG 13%	22 €
Bianchello del Metauro BIO Terra Cruda 12.5%	20 €
Incrocio Bruni Terra Cruda DOC 13.5%	24 €
Campodarchi Bianchello del Metauro Sup. DOC 13%	28 €
Satrico Casale Del Giglio IGT 13%	24 €
Satrico Casale Del Giglio IGT 13% (0,375 LT)	13 €
Bellone Casa Divina Provvidenza DOP 13%	22 €
Pinot Nero Vanzini DOC 13%	26 €
Arneis Carlin De Paolo DOCG 13%	24 €
Ribolla Gialla Villa Dugo DOC 12.5%	24 €
Friulano Fiegl Collio DOC 13%	26 €
Riesling St.Pauls DOC 12.5%	26 €
Gewurztraminer Cantina D'Isera DOC 13,5%	28 €
Chardonnay Collio Tiare DOC 13%	28 €
Sauvignon Collio Tiare DOC 13%	32 €
Rosato Di Filippo Umbria IGT (rosato)	24 €
Sangiovese Orcio BIO Terra Cruda DOC 13.5% (rosso)	24 €

VINI AL CALICE

Bianchetto del Metauro BIO Terra Cruda	5 €
Falanghina Nativ	5 €
"Breza Marina" Casa Divina Provvidenza	5 €
Prosecco Valdobbiadene Brut Gemin	6 €
Spumante Rosè Maredivino Casa Divina Provvidenza	6 €
Franciacorta Extra Brut Castello di Gussago	8 €
Sangiovese Orcio Terra BIO Cruda (rosso)	5 €

BOLLICINE IN BOTTIGLIA

Prosecco Valdobbiadene Brut Gemin 12%	25 €
Spumante Rosè Maredivino Casa Divina Provvidenza	25 €
Franciacorta Extra Brut Castello di Gussago	45 €
Champagne Moet Imperiale Blu	90 €
Breza Marina Casa Divina Provvidenza IGP 12%	20 €

BIRRE ALLA SPINA 0,4 LT

Ichnusa Anima Sarda vol 4,7%	6 €
Messina Cristalli di Sale vol 5%	6 €
Moretti IPA vol 5,2%	6 €

I GRANDI CLASSICI

SPRITZ

Martini Bitter Riserva/Gamondi/Select, prosecco

8 €

HUGO

St-Germain, prosecco, soda

8 €

AMERICANO

Martini Bitter Riserva, Martini Riserva Speciale Rubino, soda

8 €

NEGRONI

Martini Bitter Riserva, Martini Riserva Speciale Rubino, Bombay Sapphire gin

8 €

BOULEVARDIER

Martini Bitter Riserva, Martini Riserva Speciale Rubino, whiskey Bourbon Jim Beam

8 €

GIN TONIC/LEMON

Bombay Sapphire gin, tonica/lemon

8 €

CLOVER CLUB

Bombay Sapphire gin, sciroppo al lampone, succo di limone

8 €

MOSCOW MULE

42 Below vodka, succo di lime, ginger beer San Pellegrino

8 €

FRENCH 75

Bombay Sapphire gin, succo di limone, zucchero liquido, prosecco

8 €

MOJITO (CAPANNO STYLE)	8 €
Rum Mix del Capanno, succo di lime, zucchero di canna bianco, soda, menta	
DAIQUIRI	8 €
Rum Havana 3, succo di lime, zucchero di canna bianco	
PINA COLADA	8 €
Bacardi Carta Blanca rum, succo d'ananas, sciroppo di cocco	
MAI TAI	8 €
Rum mix del Capanno, Cointreu, succo di lime, sciroppo d'orzata	
MARGARITA	8 €
Cazadores tequila, Cointreu, succo di lime	
PALOMA	8 €
Cazadores tequila, succo di lime, soda al pompelmo rosa	
OLD FASHIONED	8 €
Wiskey Bourbon Jim Beam, Angostura bitter, zucchero, soda	
MANHATTAN	8 €
Wiskey Rye Bulleit, Martini Riserva Speciale Rubino, Angostura bitter	
ESPRESSO MARTINI	8 €
Vodka, liquore al caffè, sciroppo di zucchero, espresso	
ROSSINI/ BELLINI/ MIMOSA	8 €
Fragola/pesca/arancia, prosecco	

LE NOSTRE RICETTE

MEDITERRANEO

Martini Bitter Riserva infuso al rosmarino, amaro al carciofo, soda al tè nero

12 €

RABAZERO

Liquore al rabarbaro, sciroppo di zenzero, succo di limone, prosecco

12 €

SunSet

Bombay Premier Cru, Amaro Tattico, Orange Bitter, acido citrico, tonica

12 €

LE NOSTRE RICETTE ANALCOLICHE

LIGHT HUGO

Sciroppo ai fiori di sambuco, tonica, menta

7 €

ANALCOLICO ALLA FRUTTA

Selezione del giorno

7 €

VIRGIN MOJITO

Succo di lime, zucchero bianco di canna, menta, Schweppes lemon

7 €

VIRGIN PINACOLADA

Succo di ananas, sciroppo di cocco

7 €

CAFFETTERIA AL TAVOLO

Caffè ESPRESSO	2 €
Caffè DECA	2.5 €
ORZO/GINSENG	2.5 €
MAROCCHINO	3 €
AMERICANO	4 €
CAFFÈ SHAKERATO	5 €
CAPPUCCINO, CAFFÈ LATTE	2.5 €
LATTE MACCHIATO	2.5 €
CAPPUCCINO SOIA/SENZA LATTOSIO	2.5 €
CAPPUCCINO ORZO/GINSENG	3 €
CAPPUCCINO ORZO/GINSENG con latte SOIA/SENZA LATTOSIO	3 €
THE & INFUSI	4 €
CAFFÈ FREDDO	2.5 €
CAPPUCCINO/LATTE MACCHIATO	3 €
CAFFÈLATTE FREDDO	3 €
CAFFÈ CORRETTO	3 €
SPREMUTA ARANCIA	5 €

LIQUORI & DISTILLATI

Santa Teresa 1796 Rum	8 €
Diplomatico Riserva Rum	9 €
Plantation Pineapple Rum	10 €
Knob Creek Bourbon Whiskey	9 €
Laphroig Scotch Whisky	9 €
Maker's Mark	7 €
Grappa di Franciacorta Morbida Borgo Antico San Vitale	5 €
Grappa di Franciacorta Barricata Borgo Antico San Vitale	6 €
Dositheo Passito Casa Divina Provvidenza	6 €
Visciola Cantina Terra Cruda	5 €
Limoncè Limoncello Tradizionale	5 €
François Peyrot Cognac Alle Pere	8 €
Liquore alla Liquirizia	6 €
Amaro Tattico	5 €
Amaro Jefferson	6 €
Amaro Petrus	6 €

