

CAPANNI

BEACH CLUB

Il cibo è memoria ed emozione, e la filosofia della cucina del CAPANNO è quella di suscitare queste sensazioni in ogni ospite.

Il menu proposto nasce dall'incontro tra la tradizione culinaria lidense e l'innovazione, attraverso nuove tecniche e consistenze che esaltano i sapori del mare e del territorio circostante.

Ogni piatto è un omaggio ai ricordi e alle ispirazioni che desideriamo condividere, sia con chi scopre questi gusti per la prima volta, sia con chi li riscopre in una nuova chiave moderna.

Siamo grati alle aziende locali che collaborano con noi, contribuendo a rendere unica la vostra esperienza:

- Cantina "Terra Cruda"
- Frantoio "La Tenuta" in Sabina
- Gelateria "KONO" di Ostia

Vi ringraziamo per essere qui e speriamo che la vostra esperienza al CAPANNO sia indimenticabile.

# ANTIPASTI

**Crudo al piatto** **50 €**

4 ostriche, 4 gamberi rossi\*\*, sashimi di Cernia\*\*, Calamaro\*\* [2,4,14]

**Tartare di rossi e gelato all'olio d'oliva.** **23 €**

Gamberi rossi\*\*, gelato all'olio d'oliva [2]

**Polpo croccante su crema di patate viola e brunoise di verdure croccanti** **16 €**

Polpo\*\*, patate viola, burro, sedano, carota [7,9,14]

**Sgombro marinato, yogurt e cetrioli** **16 €**

Sgombro\*\*, yogurt greco, cetriolo in osmosi [4,7,11]

**Sauté di cozze** **12 €**

Cozze, aglio, peperoncino, prezzemolo, olio d'oliva [14]



**La carota e la nocciola** **15 €**

Carote, nocciole [8]



## PRIMI

**Linguine Mancini all' Astice** **22 €**

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

**Calamarata Mancini seppie e piselli** **18 €**

Seppie\*\*, scalogno, piselli, nero di seppia [1,14]



**Linguine Mancini ai 5 pomodori** **15 €**

Pomodori, aglio, basilico [1]

**Agnolotti al rombo e la sua demi glass** **24 €**

Rombo\*\*, burro, patate, limone, demi glace di pesce [1,3,4,7,9]

**Risotto ai ricci, caffè e agrumi canditi** **25 €**

Riso Carnaroli bio - Cascina Belvedere, ricci\*, burro, agrumi canditi, caffè [4,7]

**Spaghetti Mancini vongole e bottarga di muggine** **18 €**

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

## SECONDI

**Cernia in ristretto di acqua pazza e giardiniera** 22 €

Cernia\*\*, fondo di pesce, carota, finocchio, borrettane, cetriolo [4,9,12]

**Rombo alla mugnaia e porri alla brace** 26 €

Rombo\*\*, burro, limone, porri, prezzemolo [4,7]

**Polpo, robiola, peperoni e paprika** 22 €

Polpo\*\*, robiola, paprika, peperoni, pompelmo [7,14]

**Calamaro alla piastra e caponatina di verdure** 20 €

Calamaro\*, melanzane, peperoni, zucchine, aceto, menta [12,14]

**Frittura di calamari e gamberi rosa** 18 €

 **Rocher di lenticchie, curcuma e gel al lime** 15 €

Lenticchie, cipolla, curcuma, paprika, aglio, lime, pepe nero [1]

## CONTORNI

 **Scarola, pinoli, uvetta e olive taggiasche** 6 €

 **Patate al forno** 6 €

 **Misticanza, pomodorini e olive** 6 €



# DOLCI

**Pop Corn!** 9 €

Cremoso al pop corn, biscotto, salsa mou [1,7]

**Pinzimonio** 9 €

Carote, gelato al finocchio, pepe lungo, crumble all' olio d'oliva, spugna al sedano [1,3,9]

**Piña Colada** 9 €

Ananas alla brace, gelato al latte di cocco e rum, tuille al lime [1,3,7,12]



**Non è un Fior di Fragola...** 9 €

Meringa, lemon curd, namelaka alle fragole, menta [3,7]

**Il nostro Tiramisù** [1,3,7] 7 €

**Cheesecake** 7 €

Frutti di bosco, nutella, ananas [1,7]

\* 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]

## ACQUA E ANALCOLICI

Acqua Panna	2.5 €
Acqua San Pellegrino	2.5 €
Soft Drinks	3 €

## 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 €
Trebbiano Spoletino Le Cimate 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 15%	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

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



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

## LE NOSTRE RICETTE

<b>MEDITERRANEO</b> Martini Bitter Riserva infuso al rosmarino, amaro al carciofo, soda al tè nero	12 €
<b>RABAZERO</b> Liquore al rabarbaro, sciroppo di zenzero, succo di limone, prosecco	12 €
<b>SunSet</b> Bombay Premier Cru, Amaro Tattico, Orange Bitter, acido citrico, tonica	12 €
<b>MEX MULE</b> Cazadores tequila, cordial al cetriolo e maracujà, ginger beer	12 €

## LE NOSTRE RICETTE ANALCOLICHE

<b>LIGHT HUGO</b> Sciroppo ai fiori di sambuco, tonica, menta	7 €
<b>ANALCOLICO ALLA FRUTTA</b> (selezione del giorno)	7 €

## I NOSTRI GIN TONIC PREMIUM

I nostri GIN TONIC PREMIUM Vengono SERVITI CON TONICA SAN PELLEGRINO

<b>HENDRICK'S</b>	12 €
<b>GIN MARE</b>	12 €
<b>Nordés Gin</b>	12 €
<b>Bombay Premier Cru</b>	12 €
<b>G-VINE FLORAISSON</b>	12 €
<b>G-VINE NOUAISSON</b>	12 €
<b>ROKU</b>	12 €

