

Summer

BEACH RESTAURANT
ADULTS ONLY

Il Menù à la Carte del Summer Beach Restaurant & Bar Adults Only



*Executive Chef Roberto Erbi
Restaurant Manager Mauro Loi*

Coperto/ Place setting

€ 4,50

I prodotti utilizzati per la composizione dei nostri piatti potrebbero essere congelati o abbattuti per garantire la salubrità degli alimenti somministrati. Il nostro personale è a vostra disposizione per maggiori informazioni sulle varie portate.

The products used in the composition of our dishes can be frozen or cook chilled to ensure food safety. Our staff can provide further information on the various dishes.

Le nostre crudità di mare / Raw seafood starters

Su disponibilità / Upon availability

Serviti crudi / Served raw

Ostriche / Oysters	N°1 € 4,00
Gamberi rossi / Red shrimps	N°1 € 7,00
Scampi / Scampi	N°1 € 7,00
Le tartare del giorno <i>Tartare of the day</i>	€ 20,00
Summer plateau <i>Summer plateau</i>	€ 35,00

Antipasti / Starters

La burrata Variazione di pomodorini datterino con burrata all'olio extra vergine d'oliva <i>Mixed coppery tomatoes salad with burrata cheese and olive oil</i>	€ 18,00
La tartare di manzo Tartare di manzo con tuorlo fritto e tartufo estivo <i>Beef tartare with fried egg-yolk and truffle</i>	€ 23,00
Il polpo Polpo croccante al carasau e mayo allo zenzero <i>Carasau – breaded octopus with ginger mayonnaise</i>	€ 22,00
Il crudo di gambero Il crudo di gambero su insalatina di quinoa e fiori di zuccina <i>Raw red prawns on quinoa salad and courgette flowers</i>	€ 23,00
Lo scampo Scampi leggermente scottati, cozze, gazpacho con caviale di rapa rossa <i>Seared scampi, mussels, gazpacho cream sauce and beetroot caviar</i>	€ 25,00

Primi piatti / First courses

Il raviolo

€ 18,00

**Il raviolo farcito alla ricotta mustia e melanzane
con salsa al pomodoro arrostito**

*Homemade ravioli filled with Sardinian ricotta mustia cheese
and aubergines with roasted tomato sauce*

La fregola

€ 23,00

Fregola alle vongole e pomodorini datterino mantecata alla bottarga

Typical Sardinian fregola with clams, cherry tomatoes and botargo

Le fettuccine

€ 35,00

Fettuccine all'astice fatte in casa

Home-made fettuccine pasta with lobster sauce

Le penne candela

€ 22,00

Penne a candela al ragù bianco di scorfano

Penne pasta with scorpiofish white ragout

I fusilloni

€ 25,00

Fusilloni all'emulsione di ricci di mare e aria al limone

Fusilloni pasta with sea urchin and lemon air

Il tortello

€ 24,00

**Tortello allo zafferano ripieno all'agnello,
in salsa juncu e tartufo nero estivo**

*Tortello filled with saffron and lamb ragout
on pecorino cheese and black truffle*

Secondi piatti / Main courses

La frittura del Summer Beach € 24,00
Frittura mista di pesce con salsa agrodolce
Mixed fish-fry with sweet and sour sauce

Filetto di pescato € 23,00
Il filetto di pescato del giorno, crema di sedano rapa
e scalogno caramellato
*Fish fillet of the day with celeriac cream sauce
and caramelized shallot*

La zuppa di pesci € 23,00
Zuppa di pesci e crostacei con crostoni di pane alle erbe
Mixed fish and crustacean soup with herb croutons

Il tonno € 22,00
Tataki di tonno con verdure di stagione e gel di soia
Tuna tataki with seasonal vegetable and soy jelly

Il filetto di manzo € 28,00
Filetto di Fassona su millefoglie di patate, spinacino
e jus di manzo al tartufo
beef fillet, potatoes mille-feuille, baby spinach on beef jus and truffle

L'agnello € 24,00
Costine d'agnello e patate alla brace con salsa al mirto
lamb's ribs with roasted potatoes and myrtle sauce

I pescati e i crostacei del giorno alla griglia hg. € 8,00
Grilled fish and crustaceans of the day

La carne del giorno alla griglia hg. € 7,00
Grilled meat of the day

Contorni / Side dishes

Le insalate fresche / Fresh salad € 8,00

Le patate arrosto o fritte / Roast or fried € 8,00

Verdure grigliate o al vapore € 10,00
Mixed grilled or steamed vegetable

Dessert

Il babà Il babà al rum con crema al pistacchio e frutti rossi <i>Rhum babà with pistachio cream e red fruit</i>	€ 8,00
Il Tiramisù <i>Tiramisu</i>	€ 8,00
La millefoglie Millefoglie farcita alla crema chantilly e fragole <i>Strawberry mille-feuille with chantilly cream</i>	€ 8,00
Il pralinato Pralinato al cioccolato, cuore di lampone e crumble alla nocciola <i>Chocolate mousse pralinato, raspberry heart and and hazelnut crumble</i>	€ 8,00
La spuma Spuma al limone, frutti di bosco e salsa al mou <i>Lemon mousse, berries and toffee sauce</i>	€ 8,00
Le caprese La torta caprese con cioccolato bianco aromatizzato al rum <i>Caprese cake with white chocolate cream sauce and rhum</i>	€ 8,00
Tagliata di frutta <i>Sliced fresh fruit</i>	€ 10,00

ALLERGENI

**CHIEDIAMO AI NOSTRI GENTILI OSPITI
DI SEGNALARE
EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARI
AL PERSONALE DELLA SALA.
GRAZIE.**

ALLERGENS

**WE ASK TO OUR KIND GUESTS
TO REPORT ANY FOOD
INTOLLERANCES OR ALLERGIES
TO THE RESTAURANT STAFF.
THANK YOU.**