

# 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**

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

## *Antipasti / Starters*

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

## *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*

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