

# Summer Beach

RESTAURANT & BAR

ADULTS ONLY

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



*Restaurant Manager Mauro Loi  
Executive chef Roberto Erbi  
Maitre Mirko Gelsomino*

## *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** € 20,00  
*Tartare of the day*

**Summer plateau** € 35,00  
*Summer plateau*

**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.*

## *Antipasti / Starters*

**La burrata** € 18,00

**Pomodorini datterino con burrata**

**all'olio extra vergine d'oliva**

*Cherry tomatoes salad with burrata cheese and olive oil*

**La tartare di manzo** € 23,00

**Tartare di manzo con tuorlo fritto e tartufo estivo**

*Beef tartare with fried egg-yolk and truffle*

**Il polpo** € 22,00

**Polpo croccante al carasau e mayo allo zenzero**

*Carasau – breaded octopus with ginger mayonnaise*

**Il crudo di gambero** € 23,00

**Il crudo di gambero su insalatina di quinoa e fiori di zuccina**

*Raw red prawns on quinoa salad and courgette flowers*

**Lo scampo** € 25,00

**Scampi leggermente scottati, cozze, gazpacho**

**con caviale di rapa rossa**

*Seared scampi, mussels, gazpacho cream sauce and beetroot caviar*

## *Primi piatti / First courses*

<b>Il raviolo</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>Il raviolo farcito alla ricotta mustia e melanzane con salsa al pomodoro arrostito</b> <i>Homemade ravioli filled with Sardinian ricotta mustia cheese and aubergines with roasted tomato sauce</i>	
<b>La fregola</b>	<b>€ 23,00</b>
<b>Fregola alle vongole e pomodorini datterino mantecata alla bottarga</b> <i>Typical Sardinian fregola with clams, cherry tomatoes and botargo</i>	
<b>Le fettuccine</b>	<b>€ 35,00</b>
<b>Fettuccine all'astice fatte in casa</b> <i>Home-made fettuccine pasta with lobster sauce</i>	
<b>I paccheri</b>	<b>€ 22,00</b>
<b>Paccheri al ragù bianco di scorfano</b> <i>Paccheri pasta with scorpiofish white ragout</i>	
<b>La linguina</b>	<b>€ 25,00</b>
<b>Linguine all'emulsione di ricci di mare e aria al limone</b> <i>Linguine pasta with sea urchin and lemon air</i>	
<b>Il tortello</b>	<b>€ 24,00</b>
<b>Tortello allo zafferano ripieno all'agnello, in salsa juncu e tartufo nero estivo</b> <i>Tortello filled with saffron and lamb ragout on pecorino cheese and black truffle</i>	

## *Secondi piatti / Main courses*

<b>La frittura del Summer Beach</b> Frittura mista di pesce con salsa agrodolce <i>Mixed fish-fry with sweet and sour sauce</i>	€ 25,00
<b>Filetto di pescato</b> Il filetto di pescato del giorno, crema di sedano rapa e scalogno caramellato <i>Fish fillet of the day with celeriac cream sauce and caramelized shallot</i>	€ 24,00
<b>La zuppa di pesci new style</b> Zuppa di pesci e crostacei con crostoni di pane alle erbe <i>Mixed fish and crustacean soup new style with herb croutons</i>	€ 23,00
<b>Il tonno</b> Tataki di tonno con verdure di stagione e gel di soia <i>Tuna tataki with seasonal vegetable and soy jelly</i>	€ 22,00
<b>Il filetto di manzo</b> Filetto di Fassona su millefoglie di patate, spinacino e jus di manzo al tartufo <i>beef fillet, potatoes mille-feuille, baby spinach on beef jus and truffle</i>	€ 30,00
<b>L'agnello</b> Costine d'agnello e patate alla brace con salsa al mirto <i>lamb's ribs with roasted potatoes and myrtle sauce</i>	€ 24,00
<b>I pescati e i crostacei del giorno alla griglia</b> <i>Grilled fish and crustaceans of the day</i>	hg. € 8,00
<b>La carne del giorno alla griglia</b> <i>Grilled meat of the day</i>	hg. € 7,00

## *Contorni / Side dishes*

<b>Le insalate fresche / Fresh salad</b>	€ 8,00
<b>Le patate arrosto o fritte / Roast or fried</b>	€ 8,00
<b>Verdure grigliate o al vapore</b> <i>Mixed grilled or steamed vegetable</i>	€ 10,00

# *Dessert*

<b>Il babà del Summer</b> Il babà al rum con crema al limoncello e frutti rossi <i>Rhum babà with limoncello 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

**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.**