

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

Variazione di pomodorini datterino con burrata
all'olio extra vergine d'oliva

Mixed coppery 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

L'astice € 40,00

Astice alla catalana

Lobster catalane style

Primi piatti / First courses

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

Secondi piatti / Main courses

La frittura del Summer Beach Frittura mista di pesce con salsa agrodolce <i>Mixed fish-fry with sweet and sour sauce</i>	€ 25,00
Filetto di pescato 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
La zuppa di pesci new style 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
Il tonno Tataki di tonno con verdure di stagione e gel di soia <i>Tuna tataki with seasonal vegetable and soy jelly</i>	€ 22,00
Il filetto di manzo 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
L'agnello Costine d'agnello e patate alla brace con salsa al mirto <i>lamb's ribs with roasted potatoes and myrtle sauce</i>	€ 24,00
I pescati e i crostacei del giorno alla griglia <i>Grilled fish and crustaceans of the day</i>	hg. € 8,00
La carne del giorno alla griglia <i>Grilled meat of the day</i>	hg. € 7,00

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 <i>Mixed grilled or steamed vegetable</i>	€ 10,00

Dessert

Il babà del Summer € 8,00

Il babà al rum con crema al limoncello e frutti rossi

Rhum babà with limoncello cream e red fruit

Il Tiramisù € 8,00

Tiramisu

La millefoglie € 8,00

Millefoglie farcita alla crema chantilly e fragole

Strawberry mille-feuille with chantilly cream

Il pralinato € 8,00

Pralinato al cioccolato, cuore di lampone

e crumble alla nocciola

Chocolate mousse pralinato, raspberry heart

and and hazelnut crumble

La spuma € 8,00

Spuma al limone, frutti di bosco e salsa al mou

Lemon mousse, berries and toffee sauce

Le caprese € 8,00

La torta caprese con cioccolato bianco aromatizzato al rum

Caprese cake with white chocolate cream sauce and rhum

Tagliata di frutta € 10,00

Sliced fresh fruit

**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.**