



MONATE

BEACH

INSALATE

GRECA 7	10€
Verde, pomodorini, feta, cipolla rossa, cetrioli, origano Salad, cherry tomatoes, feta cheese, red onion, cucumbers, origan	
FARRO 1 ☑	12€
Farro, carota, carota viola, peperoni, timo, cetrioli, pomodori secchi Spelled, carrot, purple carrots, peppers, cucumbers, dry tomatoes, thyme	
MONATE BEACH 4,7	12€
Insalata, pomodorini gialli e rossi, cetrioli, mozzarella, mais, olive taggiasche, tonno Cherry tomatoes, cucumbers, mozzarella cheese, mais, olives, tuna	
POKÈ 4,6,8,11	15€
Tonno, riso, avocado, mango, noci, alga wakame, cavolo rosso Tuna, rice, avocado, mango fruit, nuts, wakame seaweed, red cabbage	

SANDWICHES


Tutti i sandwiches verranno serviti con patatine fritte
Non si accettano variazioni sugli ingredienti dei sandwiches
All sandwiches will be served with fries
We do not accept changes to the ingredients of the sandwiches

CHIANINA BURGER 1,7,11	18€
Hamburger di chianina 200 gr, insalata iceberg, pomodoro cuore di bue, cipolla caramellata, toma, brie, bacon Chianina meat 200gr, iceberg lettuce, tomato, caramelized onion, toma cheese, brie cheese, bacon	
HAMBURGER VEGANO 1,11 ☑	15€
Burger di patate e zucchine fatto in casa, guacamole, pomodori secchi, insalata iceberg Home-made potato and zucchini burger, guacamole, dry tomatoes, iceberg lettuce	
CLUB SANDWICH 1,3	17€
Tacchino cbt, pomodoro, bacon, insalata, uova sode, maionese Turkey cbt, mayo, bacon, salad, tomato, eggs	
SPECIAL TUNA BURGER 1,3,4,11	21€
Prosciutto di tonno, salicornia, maionese al wasabi, pomodorini gialli Tuna ham, glasswort, wasabi mayonnaise, yellow cherry tomatoes	

PIATTI FREDDI

CARNE SALADA HOME MADE	18€
Home-made salted meat	
VITELLO TONNATO CBT 3,4	16€
Vitello cotto a bassa temperatura con salsa tonnata Slow cooked veal served with tuna sauce	
BATTUTA DI FASSONA	15€
130 gr di carne Fassona servita su letto di mela verde e germogli 130 gr fassona meat, green apple and sprouts	
TARTARE DI OMBRINA AGLI AGRUMI 4	18€
120 gr di ombrina mediterraneo su dadolata di arancia 120 gr mediterranean croaker fish with diced orange	
LAVARELLO IN CARPIONE 4,9	18€
Marinated "Lavarello" (lake fish)	
TACOS VEGANO 2PZ/3PZ ☑	12€/16€
Tacos con guacamole, patate, zucchine, peperoni verdi, pomodoro, cipolla, prezzemolo Tacos with guacamole, potatoes, zucchini, green peppers, tomato, onion, parsley	
TACOS CON POLLO 2PZ/3PZ 7,10	12€/16€
Tacos con pollo marinato in senape, yogurt e paprika, con peperoni verdi, pomodoro, cipolla, prezzemolo Tacos with chicken marinated with mustard, yogurt and paprika, served with green pepper, tomato, onion, parsley	

CONTORNI SIDES

CAPONATA DI VERDURE 8,9,5 	5€
Vegetable caponata	
PATATE FRITTE 5 * 	5€
French fries	
INSALATA MISTA 	5€
Mixed salad	

DOLCI DESSERT

Tutti i dessert sono freschi e di nostra produzione
All desserts are fresh and homemade

NAMELAKA 7	7€
Mousse di cioccolato e panna Chocolate and sweet cream mousse	
TIRAMISÙ 1,3,7	7€
Italian dessert with savoiardi biscuits , mascarpone cheese and coffee	
CHEESECAKE AL CUCCHIAIO 1,7	7€
Dessert with digestive biscuits, philadelphia cheese and home made jam	
CANTUCCI CON VIN SANTO 1,3,8	7€
Typical tuscan dessert with almond and sweet wine	

**COPERTO/SERVICE 3€ cad.**

 = Vegano/Vegan

I numeri a fianco dei prodotti indicano gli allergeni presenti

*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine - Nel nostro ristorante il pesce servito crudo ha subito all'origine trattamento di bonifica e abbattimento temperatura come da decreto europeo n° 853/0

TABELLA ALLERGENI CONTENUTI IN ALCUNI PRODOTTI

- 1] CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2] CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- 3] UOVA e prodotti a base di uova
- 4] PESCE e prodotti a base di pesce
- 5] ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- 6] SOIA e prodotti a base di soia
- 7] LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8] FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9] SEDANO e prodotti a base di sedano
- 10] SENAPE e prodotti a base di senape
- 11] SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- 12] ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13] LUPINI e prodotti a base di lupini
- 14] MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

ANTIPASTI STARTERS

BATTUTA DI FASSONA	15€
130 gr di carne Fassona servita su letto di mela verde e germogli 130 gr fassona meat, green apple and sprouts	
TARTARE DI OMBRINA AGLI AGRUMI 4	18€
120 gr di ombrina mediterraneo su dadolata di arancia 120 gr mediterranean croaker fish with diced orange	
SOUTÈ DI COZZE AL LIME E PEPE ROSA 14	13€
Mussel sauté with lime and pink pepper	
TACOS VEGANO 2PZ/3PZ 🌱	12€/16€
Tacos con guacamole, patate, zucchine, peperoni verdi, pomodoro, cipolla, prezzemolo Tacos with guacamole, potatoes, zucchini, green peppers, tomato, onion, parsley	
TACOS CON POLLO 2PZ/3PZ 7,10	12€/16€
Tacos con pollo marinato in senape, yogurt e paprika, con peperoni verdi, pomodoro, cipolla, prezzemolo Tacos with chicken marinated with mustard, yogurt and paprika, served with green pepper, tomato, onion, parsley	

PROPOSTA VEGETARIANA E VEGANA VEGAN AND VEGETARIAN CHOICES

PARMIGIANA DI MELANZANE 5,7	17€
Eggplant parmigiana	
FREGOLA ALLO ZAFFERANO CON VERDURE SALTATE 1,9 🌱	15€
Sardinian fregola with saffron and mixed vegetables	

PESCE FISH

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERONI *,2,5,14	24€
Fried squid and king prawns	
TONNO SU GAZPACHO E CHIPS DI PATATE 4,5	24€
Tuna fish with gazpacho and potato chips	
FILETTO DI LUCIOPERCA SU CREMA DI PEPERONI GIALLI E CHICCHI DI RIBES 4	22€
Pike perch (Sander) fillet, yellow pepper cream, currant grains	
POLPO CROCCANTE CBT IN VINO ROSSO *,14	23€
Su crema di paccatella gialla del Piennolo, polvere di olive taggiasche, paprika Crunchy octopus served with yellow cherry tomatoes, olives powder, paprika	
FREGOLA ALLO ZAFFERANO CON RAGÙ DI MARE 1,2,4,9,14	19€
Sardinian fregola with saffron and seafood sauce	

CARNE MEAT

CONTROFILETTO DI FASSONA 220 GR	24€
Con patate al forno Sirloin steak 220 gr with baked potatoes	
COSTATA DI MANZETTA PRUSSIANA 300 GR	28€
Con patate al forno Prussian sirloin steak 300 gr with baked potatoes	
INTERCOSTA DI BLACK ANGUS AMERICANO 250 GR OMAHA GOLD LABEL 5,7	30€
Con cipollotto fritto, panna acida, timo e lime Boneless Chuck Flap of american Black Angus 250 gr Omaha gold Label, fried spring onion, sour cream, thyme and lime	
CHICKEN FUSION 6	18€
Pollo marinato con salsa di soia, agrumi e zenzero Marinated chicken with soy sauce, citrus and ginger	
DIAFRAMMA DI BLACK ANGUS AMERICANO 300 GR OMAHA GOLD LABEL	30€
Con salsa chimichurri Skirt steak of american Black Angus (Omaha gold Label) with chimichurri sauce	

CONTORNI SIDES

CAPONATA DI VERDURE 8,9,5 	5€
Vegetable caponata	
PATATE FRITTE 5 * 	5€
French fries	
INSALATA MISTA 	5€
Mixed salad	

DOLCI DESSERT

Tutti i dessert sono freschi e di nostra produzione
All desserts are fresh and homemade

NAMELAKA 7	7€
Mousse di cioccolato e panna Chocolate and sweet cream mousse	
TIRAMISÙ 1,3,7	7€
Italian dessert with savoiardi biscuits , mascarpone cheese and coffee	
CHEESECAKE AL CUCCHIAIO 1,7	7€
Dessert with digestive biscuits, philadelphia cheese and home made jam	
CANTUCCI CON VIN SANTO 1,3,8	7€
Typical tuscan dessert with almond and sweet wine	



COPERTO/SERVICE 3€ cad.

 = Vegano/Vegan

I numeri a fianco dei prodotti indicano gli allergeni presenti


*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine - Nel nostro ristorante il pesce servito crudo ha subito all'origine trattamento di bonifica e abbattimento temperatura come da decreto europeo n° 853/0

TABELLA ALLERGENI CONTENUTI IN ALCUNI PRODOTTI

- 1] CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2] CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- 3] UOVA e prodotti a base di uova
- 4] PESCE e prodotti a base di pesce
- 5] ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- 6] SOIA e prodotti a base di soia
- 7] LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8] FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9] SEDANO e prodotti a base di sedano
- 10] SENAPE e prodotti a base di senape
- 11] SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- 12] ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13] LUPINI e prodotti a base di lupini
- 14] MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

Per le nostre pizze utilizziamo solo Pomodoro San Marzano DOP e mozzarella fiordilatte 100% latte italiano
For our pizza we use only San Marzano tomato sauce DOP and mozzarella cheese made with 100% italian milk

MARGHERITA 1,7	7,5€
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, basilico, olio EVO San Marzano tomato sauce, fiordilatte mozzarella, basil, extra virgin olive oil	
MARINARA 1,7	7€
Pomodoro San Marzano, aglio, basilico, origano, olio EVO San Marzano tomato sauce, garlic, basil, oregano, extra virgin olive oil	
MARINARA 2.0 1,4	9€
Pomodoro San Marzano, pomodorini marinati, acciughe di Sicilia in uscita, aglio, basilico, olio peperoncino e prezzemolo San Marzano tomato sauce, marinated tomatoes, anchovies of Sicily, garlic, basil, pepper and parsley oil	
FOCACCIA GOURMET 1,7	14€
Prosciutto crudo Val Vigizzo, bufala, datterini gialli, olive taggiasche, basilico Val Vigizzo ham, buffalo mozzarella, yellow cherry tomatoes, olives, basil	
BUFALINA 1,7	10€
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, olio al basilico San Marzano tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, basil oil	
CAPRICCIOSA 1,7	12€
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, carciofi, funghi, prosciutto, olive taggiasche San Marzano tomato sauce, Mozzarella fiordilatte, artichokes, mushrooms, ham, olives	
NAPOLI 1,4,7	9,5€
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, acciughe di Sicilia in uscita, origano San Marzano tomato sauce, mozzarella fiordilatte, Sicily anchovies, oregan	
TAMBURO 1,7	10€
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, salame piccante, gorgonzola San Marzano tomato sauce, mozzarella fiordilatte, spicy salami, gorgonzola cheese	
LA NOSTRA 4 FORMAGGI 1,7	13€
Crema di bufala, provola affumicata, mozzarella fiordilatte, fonduta di caprino, noci, prezzemolo, pepe Bufala cheese cream, smoked provola, mozzarella fiordilatte, goat cheese fondue, nuts, prasley, pepper	
ADAM 1,4,7	12€
Panna, acciughe di Sicilia in uscita, pomodorini gialli, bufala, menta, scorza di limone Cream, Sicily anchovies, yellow cherry tomatoes, buffalop cheese, mint, lemon peel	
MONATE 1,14	13€
Pomodoro San Marzano, pomodorini del piennolo, polpo, olive taggiasche, scorza di limone San Marzano tomato sauce, piennolo tomatoes, octopus, olives, lemon peel	
PROSCIUTTO 1,7	10€
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto alta qualità San Marzano tomato sauce, mozzarella fiordilatte, high quality ham	
MEINA 1,7,8	12€
Mozzarella fiordilatte, gorgonzola, noci, radicchio Mozzarella fiordilatte, gorgonzola cheese, nuts, radish	
RE GUANCIALE 1,7	13€
Mozzarella fiordilatte, datterino giallo, paccatella rossa, guanciale, olio peperoncino e prezzemolo Mozzarella fiordilatte, yellow cherry tomatoes, red paccatella tomato, pork cheek, prasley and chili oil	

COSACCA 1,7	7,5€
Pomodoro San Marzano, parmigiano, olio evo, basilico San Marzano tomato sauce, parmesan cheese, olive oil, basil	
GIARDINIERA 1,6 	13€
Crema di peperoni, zucchine grigliate, cipolla rossa, germogli di soia, fili di peperoncino, crostini aromatizzati Peppers cream, grilled zucchinis, red onion, soy spours, chilli strings, crusty bread	
FAVIGNANA 1,4,7	14€
Mozzarella fiordilatte, scamorza affumicata, cipolla caramellata, filetti di tonno, capperi, origano Mozzarella fiordilatte, smoked scamorza cheese, caramelized onion, tuna fillet, capers, oregan	
FILETTO 1,7	13€
Pomodorini marinati, mozzarella fiordilatte, crudo affumicato Val Vigizzo, rucola, grana, glassa di balsamico Marinated tomatoes, mozzarella cheese, smoked ham, rocket salad, balsamic glaze	
AMATRICIANA 1,7	13€
Pomodoro San Marzano, guanciale di Norcia, pecorino romano, basilico, pepe San Marzano tomato sauce, Norcia pork cheek, pecorino romano cheese, basil, pepper	
CARPACCIO 1,7	15€
Carpaccio di manzo marinato, mozzarella fiordilatte, grana, rucola, glassa di balsamico Marinated beef carpaccio, mozzarella fiordilatte, grana cheese, rocket salad, balsamic glaze	



COPERTO/SERVICE 3€ cad.

 = Vegano/Vegan

I numeri a fianco dei prodotti indicano gli allergeni presenti

*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine - Nel nostro ristorante il pesce servito crudo ha subito all'origine trattamento di bonifica e abbattimento temperatura come da decreto europeo n° 853/0

TABELLA ALLERGENI CONTENUTI IN ALCUNI PRODOTTI

- 1] CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2] CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- 3] UOVA e prodotti a base di uova
- 4] PESCE e prodotti a base di pesce
- 5] ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- 6] SOIA e prodotti a base di soia
- 7] LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8] FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9] SEDANO e prodotti a base di sedano
- 10] SENAPE e prodotti a base di senape
- 11] SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- 12] ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13] LUPINI e prodotti a base di lupini
- 14] MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi



MONATE
BEACH

