



MONATE

BEACH

ANTIPASTI STARTER

TARTARE DI SALMONE, CON CREMA DI AVOCADO E MANDORLE TOSTATE 4,8	17€
Salmon tartare, avocado cream, toasted almonds	
CAPONATA 8,9,5 	12€
Typical dish of Sicily with aubergine, tomato sauce, pine nuts, raisins	
FLAN DI ZUCCA SU CREMA DI GORGONZOLA E GOCCE DI MELOGRANO 3,7	15€
Pumpkin flan, gorgonzola cream, pomegranate drops	
POLPO CBT SU CREMA DI TOPINAMBUR E PORRO FRITTO 5,14 *	16€
Slow cooked octopus, topinambur cream, fried leek	


PRIMI PIATTI FIRST DISHES

SPAGHETTONE DI GRAGNANO, LIMONE E VONGOLE VERACI 1,14	18€
Spaghetti with clams and lemon	
RAVIOLIO AL CARBONE SU CREMA DI ZUCCA E NOCI 1,7,8,3	17€
Raviolo ripieno con spinaci e ricotta salata Black ravioli pasta with salty ricotta cheese, spinach, pumpkin cream, nuts	

SECONDI MAIN COURSES

PANCETTA ALLA MAO SU CREMA DI PATATA AMERICANA 5,6,7	18€
Pork belly cinese style with american potatoes cream	
COSTATA DI BLACK ANGUS 400g CON PATATE AL FORNO E PANNA ACIDA 7	31€
Black angus steak with baked potatoes and sour cream	
PARMIGIANA DI MELANZANE 5,7,9	17€
Aubergine parmigiana	
GAMBERONI ALLA GRIGLIA CON VERDURE CROCCANTI E SALSA AL BRANDY 2,7	22€
Grilled king prawn, with crispy vegetables	
FILETTO DI OMBRINA, TOPINAMBUR IN CREMA E CHIPS, CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE 4	23€
Croacker fish fillet with topinambur cream and chips, bitter-sweet red onion	

CONTORNI SIDES

PATATE FRITTE 5 * 	5€
French fries	
INSALATA MISTA 	5€
Mixed salad	

MENU BIMBI KIDS MENU

FUSILLI AL RAGÙ 1,9	12€
Fusilli with bolognese sauce	
COTOLETTA DI POLLO IMPANATA CON PATATINE FRITTE 5 *	13€
Fried chicken cutlet with french fries	

**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€
Pomodoro San Marzano, aglio, origano, olio EVO San Marzano tomato sauce, garlic, 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	
BUFALINA 1,7	10€
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, olio al basilico San Marzano tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, basil oil	
TAMBURO 1,7	11€
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, salame piccante, gorgonzola San Marzano tomato sauce, mozzarella fiordilatte, spicy salami, gorgonzola cheese	
5 FORMAGGI 1,7	13€
Crema di zola, scamorza affumicata, mozzarella fiordilatte, caprino, cialda di parmigiano, julienne di porro, pepe Gorgonzola cream, smoked scamorza cheese, mozzarella cheese, pecorino cheese, crunchy parmesan cheese, leek, pepper	
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	
MEINA 1,7,8	12€
Mozzarella fiordilatte, gorgonzola, noci, radicchio Mozzarella fiordilatte, gorgonzola cheese, nuts, radish	
COSACCA 1	7,50€
Pomodoro San Marzano, parmigiano, olio EVO, basilico Tomato sauce, parmesan cheese, olive oil, basil	
TROPEA 1,7	12€
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, cipolla rossa, ricotta, nduja di suino nero di Spilinga Tomato sauce, mozzarella cheese, red onion, ricotta cheese, and spicy nduja	
SALSICCIA E ZUCCA 1,7,8	12€
Crema di zucca, salsiccia, scamorza affumicata, julienne di porro, semi di zucca, pepe Pumpkin cream, sausage, smoked scamorza cheese, leek julienne, pumpkin seeds, pepper	

<p>SALSICCIA E FRIARIELLI 1,7</p> <p>Mozzarella fiordilatte, scamorza affumicata, friarielli, salsiccia, peperoncino Mozzarella cheese, smoked scamorza cheese, friarielli cream, sausage, chili pepper</p>	<p>12€</p>
<p>PORCINA 1,7</p> <p>Mozzarella fiordilatte, porcini trifolati, prezzemolo, crema al tartufo Mozzarella cheese, sauteed porcini mushrooms, parsley, truffle cream</p>	<p>14€</p>
<p>CARBONARA 1,3,7</p> <p>Crema di pecorino, mozzarella fiordilatte, guanciale croccante, rosso d'uovo, pepe Pecorino cheese cream, mozzarella cheese, pork cheek, egg yolk, pepper</p>	<p>13€</p>
<p>IL GOLOSO 1,7,10</p> <p>Calzone ripieno di spalla di maiale sfilacciata, scamorza affumicata, cipolla caramellata, crema di pecorino, pepe. Calzone with pulled pork, smoked scamorza cheese, caramelized onion, pecorino cheese cream, pepper</p>	<p>15€</p>
<p>ALLA NORMA 1,5,7</p> <p>Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, melanzane fritte a funghetto, pomodorini, basilico, ricotta salata. Tomatoe sauce, mozzarella cheese, fried aubergine, cherry tomatoes, basil, salty ricotta cheese.</p>	<p>13€</p>
<p>FILETTO 1,7</p> <p>Pomodorini marinati, mozzarella fiordilatte, crudo affumicato Val Vigizzo, rucola, grana, glassa di balsamico Marinated tomatoes, mozzarella cheese, smoked ham "Val Vigizzo", grana cheese, rocket salad, balsamic glaze</p>	<p>14€</p>



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

