

BEACH CLUB

TRATTORIA DEL MARE

menù

WOW
PALERMO.IT

NAUTO
DRINK FOOD ART

BEACH CLUB

ANTIPASTI

COZZE IMPEPATA/ZUPPA ROSSA € 14

INSALATA MISTA DI MARE* AGLI AROMI MEDITERRANEI € 20

POLPETTE DI SARDE* AL PROFUMO DI MENTA CON CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE € 14

SAUTE' COZZE/MISTO/VONGOLE VERACI € 15/17/20

BRUSCHETTE DI MARE, BOTTARGA, SALMONE, MOUSSE DI PESCE € 20

TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA* € 25

TARTARE DI TONNO* € 25

PRIMI

TONNARELLI DI PASTA FRESCA CON VONGOLE VERACI € 20

TONNARELLI DI PASTA FRESCA CON BOTTARGA E LIME € 20

BUSIATE PESTATE E CUNZATE CON GAMBERI* E GRANELLA DI PISTACCHI € 20

TONNARELLI DI PASTA FRESCA AL GAMBERO ROSSO DI MAZARA* E POM CONFIT € 28

TONNARELLI DI PASTA FRESCA CON RICCI* € 28

AGGIUNTA > RICCI* € 8, TARTARE DI GAMBERO* € 6, BOTTARGA € 4

WOW
PALERMO.IT

NAUTO
DRINK FOOD ART

FUORI MENU* CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA

IN ASSENZA DI REPERIMENTO DEL PRODOTTO FRESCO, AVVISIAMO LA CLIENTELA CHE ALCUNI PRODOTTI,
POSSONO ESSERE SURGELATI O PROVENIENTI DA CONGELAZIONE TRAMITE ABBATTITORE ED INDICATI CON ASTERISCO

BEACH CLUB

SECONDI

PESCE SPADA* ALLA PIASTRA O PANATO AGLI AROMI SICILIANI € 20

FRITTURA MISTA* DI CALAMARI, CAPPUCETTI E BACCALÀ' € 22

TAGLIATA DI TONNO* CON ICEBERG E POMODORINI € 25

POLPO* FRITTO SU SALSA VERDE € 20

CONTORNI

PATATE AL FORNO € 6

INSALATA MISTA € 5

PATATINE FRITTE € 5

VERDURE GRIGLIATE € 6

COPERTO € 2



UOVA



CROSTACEI
E MOLLUSCHI



LATTE



PESCE



MAIS



GLUTINE



ARACHIDI



NOCI



SOIA



SESAMO



LUPINI



SEDANO



SENAPE



ZUCCHERO



CARNE



CONSERVANTI



VEGANO

IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA LA NECESSITÀ DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE SOSTANZE ALLERGENICHE PRIMA DELL'ORDINAZIONE.
DURANTE LE PREPARAZIONI IN CUCINA, NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI CROCIATE.
PERTANTO I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE ALLERGENICHE AI SENSI DEL REG. UE 1169/11

BEACH CLUB

TASCA D'ALMERITA

LEONE

CATARRATTO, PINOT BIANCO,
SAUVIGNON, GEWURZTRAMINER, MOSCATO C. € 6 B. € 26

CAVALLO DELLE FATE

GRILLO C. € 6 B. € 26

BUONSENSO, CATARRATTO C. € 6 B. € 26

LAMURI, NERO D'AVOLA C. € 6 B. € 26

MOZIA, GRILLO C. € 8 B. € 34

TASCANTE

GHIAIA NERA, ETNA ROSSO C. € 7 B. € 28

SALIER DE LA TOUR

INZOLIA C. € 6 B. € 22

GRILLO C. € 6 B. € 22

MADAME ROSE' C. € 6 B. € 22

NERO D'AVOLA C. € 6 B. € 22

TENUTE ORESTIADI

BAHAR ZIBIBBO C. € 6 B. € 24

PINOT GRIGIO SICILIANO C. € 6 B. € 24

IL BIANCO DI LUDOVICO C. € 8 B. € 34

CATARRATTO, CHARDONNAY

DEI PRINCIPI DI SPADAFORA

SCHIETTO, CHARDONNAY C. € 8 B. € 34

CASTEL FIRMIAN

MULLER THURGAU C. € 6 B. € 26

GEWURZTRAMINER C. € 6 B. € 26

SAUVIGNON BLANC C. € 6 B. € 26

FIRRIATO

CHARME C. € 6 B. € 26

MALTESE

GALES, ZIBIBBO SECCO C. € 6 B. € 26

BOLLICINE

ASTORIA

PROSECCO LOUNGE CUVÉE C. € 6 B. € 24

BERLUCCHI

FRANCIACORTA B. € 35

RICCI CURBASTRO

FRANCIACORTA B. € 36

TENUTE ORESTIADI

METODO CLASSICO ETNA DOC ROSE' 30 MESI B. € 40

WOW
PALERMO.IT

NAUTO
DRINK FOOD ART