



Antipasti/Appetizer

Cruditè di mare <i>Raw seafood</i>	€24,00
Polpo grigliato con patata croccante <i>Grilled octopus with crispy potato</i>	€14,00
Bis di tartare del nostro mare <i>Bis Tartare of our seafood</i>	€16,00
Insalata di mare e Cantalupo <i>Seafood salad and Cantaloupe</i>	€15,00
Gambero mandorlato servito con salsa alla greca <i>Almonded prawn with Greek sauce</i>	€16,00
Guazzetto di cozze <i>Mussel soup</i>	€12,00
<hr/>	
Tartare di filetto di manzo (metodo tradizionale) <i>Tartare of beef tenderloin (traditional way)</i>	€16,00



Maabeach@2015

Alcuni alimenti vengono trattati con metodo di abbattimento di temperatura per garantire una migliore conservazione secondo le normative HAACCP. In mancanza di pesce fresco potrebbero essere usati prodotti surgelati di alta qualità.

Some foods are processed with shock freezer to preserve the best quality about the HAACCP legislation. In default of fresh fish we could used high quality frozen food.



Primi piatti/*First courses*

Spaghetto con vongole metodo tradizionale €16,00
Traditional-style spaghetti with small clams

Linguine ai frutti di mare con colatura di alici e pangrattato tostato €16,00
Linguine with seafood dressed with anchovy sauce and toasted bread crumbs

Trofie cozze, rucola e cigliogino €14,00
Trofie mussels, rocket and cherry tomatoes

Taglierini con filetto di triglia e pachino €16,00
Taglierini with mullet fillets and Pachino cherry tomatoes

Chicche di patate con calamari, bottarga e pachino €16,00
Potatoes Chicche with squid, fish eggs and pachino tomatoes

Ravioli di branzino in burro chiarificato al tartufo €16,00
Sea-bass ravioli with truffle ghee

Il nostro pesto €10,00



Maabeach@2015

Alcuni alimenti vengono trattati con metodo di abbattimento di temperatura per garantire una migliore conservazione secondo le normative HAACCP. In mancanza di pesce fresco potrebbero essere usati prodotti surgelati di alta qualità.

Some foods are processed with shock freezer to preserve the best quality about the HAACCP legislation. In default of fresh fish we could used high quality frozen food.



Secondi piatti/*Second courses*

Pescato del giorno alla ligure o alla piastra
Ligurian style or grilled fish of the day €24,00

Fritto misto all'italiana con verdure croccanti
Italian mixed fried with crunchy vegetables €20,00

Calamari in panure con riduzione di Merlot
Panure squid with Merlot's reduction €20,00

Filetto di tonno su crema di rapa rossa e semi di papavero
Tuna filet on red turnip's cream and poppy- seeds €22,00

Rana pescatrice stufata al radicchio
Stewed Anglerfish with radicchio €22,00

Filetto di manzo al pepe verde o alla piastra
Beef tenderloin with green pepper grains or grilled €24,00

Cotoletta milanese come da tradizione con patate
Traditional milanese chop with potatoes €18,00



Maabeach@2015

Alcuni alimenti vengono trattati con metodo di abbattimento di temperatura per garantire una migliore conservazione secondo le normative HAACCP. In mancanza di pesce fresco potrebbero essere usati prodotti surgelati di alta qualità.

Some foods are processed with shock freezer to preserve the best quality about the HAACCP legislation. In default of fresh fish we could use high quality frozen food.



Dolci/Dessert

Torta ubriaca al cioccolato fondente e panna <i>Soaked cake with dark chocolate and cream</i>	€6,00
Chique della casa (crema pasticcera, cioccolato fondente e pinoli) <i>Chique homemade (custard cream, dark chocolate and pine nuts)</i>	€6,00
Cheesecake di fragole <i>Strawberry cheesecake</i>	€6,00
Composta di sfoglia con crema pasticcera e coulis ai frutti di bosco <i>Puff Pastry compote with custard and wild berries coulis</i>	€6,00
Cassata rivisitata dallo chef con cioccolato e mandorle tostate <i>Chef's Cassata with chocolate and toasted almond</i>	€6,00
Sorbetto del giorno <i>Sorbet of the day</i>	€4,00



Maabeach@2015

Alcuni alimenti vengono trattati con metodo di abbattimento di temperatura per garantire una migliore conservazione secondo le normative HAACCP. In mancanza di pesce fresco potrebbero essere usati prodotti surgelati di alta qualità.

Some foods are processed with shock freezer to preserve the best quality about the HAACCP legislation. In default of fresh fish we could used high quality frozen food.



Acqua <i>Water</i>	€2,00
Bibite (Coca Cola, Fanta, Sprite) <i>Soft drink (Coca Cola, Fanta, Sprite)</i>	€2,50
Birra 0,33 cl <i>Beer 0,33 cl</i>	€5,00
Birra 0,75 cl <i>Beer 0,75 cl</i>	€18,00
Caffè <i>Coffee</i>	€1,50
Distillati <i>Spirits</i>	€2,50
Rum, Whiskey <i>Rum, Whiskey</i>	€6,00



Maabeach@2015

Alcuni alimenti vengono trattati con metodo di abbattimento di temperatura per garantire una migliore conservazione secondo le normative HAACCP. In mancanza di pesce fresco potrebbero essere usati prodotti surgelati di alta qualità.

Some foods are processed with shock freezer to preserve the best quality about the HAACCP legislation. In default of fresh fish we could used high quality frozen food.