



## Antipasti/Appetizer

Gamberi mandorlati con maionese alla greca  
*Shrimp and almonds with Greek-style mayonnaise* € 14,00

Crudità di mare  
*Crudités* € 22,00

Misto mare caldo dello chef  
*Chef's hot seafood* € 15,00

Polpo grigliato servito con bastoncini di polenta frita e pomodorini  
*Grilled octopus served with fried sticks of polenta and cherry tomatoes* € 14,00

Flan di cavolfiore, patate e gamberi con bisque di crostacei  
*Cauliflower flan, potatoes and shrimps with shellfish bisque* € 14,00

---

Tartare di manzo con crudità di carciofi, scaglie di grana e citronette  
*Steak tartare with artichokes crudités, parmesan flakes and citronette* € 14,00



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.*



## Primi piatti/*First courses*

---

Trofiette fresche al pesto di pistacchi di bronte e gamberi  
*Fresh Trofiette with Bronte pistachios pesto and shrimps* € 14,00

Taglierini all'uovo al sugo di gamberi rossi e carciofi freschi  
*aglierini with red prawns sauce and fresh artichokes* € 16,00

Ravioli di magro con ragù di calamari  
*Ravioli with calamari ragù* € 16,00

Paccheri ai frutti di mare (tempo di cottura 16 min.)  
*Paccheri with seafood (cooking time 16 min.)* € 16,00

Spaghetto alla chitarra con vongole, patate e pecorino  
*Spaghetto alla chitarra with clams, potatoes and pecorino cheese* € 15,00



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*

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

Calamari saltati in padella al profumo di arancia con sesamo  
e tagliata di finocchi  
*Calamari sautéed orange-scented with sesame seeds and fennel* € 18,00

Trancio di salmone ripieno di spinaci e patate in pasta sfoglia  
*Salmon steak in puff pastry filled with spinach and potatoes* € 16,00

Pescato del giorno in crosta di patate e mandorle o alla ligure  
*Catch of the day in crust of potatoes and almonds or Ligurian-style* € 20,00

---

Hamburger di chianina servito con pane al sesamo e patatine  
*Hamburger made of Tuscan Chianina steak served with sesame seeds bread and French fries* € 14,00

Filetto di manzo (alla piastra o pepe verde) servito con contorno  
*Beef fillet (grilled or with green pepper) served with side-dish* € 24,00



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 pistacchio e mele con mandorle tostate<br><i>Pistachios and apple cake with toasted almonds</i>                     | € 6,00 |
| Sablè al pistacchio con fragole e scaglie di cioccolato<br><i>Pistachios sablè with strawberries and chocolate flakes</i> | € 6,00 |
| Cheesecake ai frutti di bosco<br><i>Wild berries cheesecake</i>   | € 6,00 |
| Salame di cioccolato alla nocciola e crema al mascarpone<br><i>Chocolate salame with hazelnut and mascarpone cream</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.*



---

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