



MAREPINETA

BEACH CLUB

*MENU
A LA CARTE
DINNER*





MAREPINETA

BEACH CLUB

SFIZI

- Chips di patate al rosmarino e sale dolce di Cervia € 8
Potato chips with rosemary and Cervia sweet salt
- Sardoncini dell' Adriatico fritti e salsa yogurt e lime € 10
Fried anchovies with yogurt and lime sauce

ANTIPASTI

- Fischioni - calamari gratinati, lime, germogli di valeriana e pomodoro € 20
Fischioni - gratinated squid, lime, valerian sprouts, and tomato
- Padellino di cozze cervesi, pomodorini ciliegini e pane croccante € 18
Il Padellino - mussels with cherry tomatoes served with crispy bread
- Sgombro fume' su insalatina di cavolo viola marinato all'aceto di mele, uva sultanina e cipolla marinata € 22
Smoked mackerel served on purple cabbage salad marinated in apple cider vinegar, sultana white grape and marinated onions
- Burrata dop con alici del Cantabrico "Calvisius", pan brioche tostato e burro € 22
PDO Burrata cheese with Cantabrian anchovies "Calvisius" roasted brioche bread and butter
- Salumi di mare - pesce spada, tonno fume', salmone affumicato da noi, carpaccio di polpo ed i suoi dressing € 26
Sea cold cuts - swordfish, tuna, smoked salmon by us, octopus carpaccio and its dressing
- Patanegra "Bellota" con pan y tomate € 26
"Bellota" Patanegra - cured ham with bread and tomatoes
- Pinzimonio - Carote, sedano, cetrioli, peperoni, cipollotti, pomodori, fruit passion e frutti di bosco con emulsione di avocado, crema allo yogurt ed olio, sale e aceto balsamico € 12
Pinzimonio - raw vegetables and fruits with dips Carrots, celery, cucumbers, bell peppers, spring onions, tomatoes, passion fruit, and berries served with avocado emulsion, yogurt cream, oil, salt, and balsamic vinegar

CRUDI

- Plateau #MPBC
Tonno, ricciola, salmone, tartare di branzino, gamberi rossi, cappasanta, ostrica, mazzancolla, scampo € 55
Tuna, amberjack, salmon, sea bass tartare, red prawns, scallop, oyster, prawn, langoustine
- Tartare di tonno, emulsione di avocado e sedano croccante € 20
Tuna tartare served with avocado emulsion and crispy celery
- Ostriche al ghiaccio con perlage di limone € 5/pz
Oysters served on ice with lemon perlage

CAVIALE

- Caviale "calvisius" tradition prestige 10gr € 30
"Calvisius" caviar tradition prestige 10gr
- Caviale "calvisius" tradition prestige 30gr € 80
"Calvisius" caviar tradition prestige 30gr

PASTA

- Riso e Mare € 24
Seafood risotto
- Passatelli al sugo di canocchie € 24
"Dry" Passatelli pasta with mantis shrimp ragout
- I Bucatini del pastificio Mancini all'amatriciana di mare - salsa di pomodoro, guanciale, cipolla, rana pescatrice e basilico € 24
Bucatini pasta with seafood "amatriciana" (tomato sauce, bacon, onion, monkfish and basil)
- Lo Spaghettono quadrato Mancini alle alici del cantabrico, colatura delle alici di Cetara mantecato con briciole di pane croccante al lime € 20
Square spaghetti with Cantabrian anchovies, anchovy sauce, fresh tomato concassé, and lime crispy breadcrumbs
- Caplèt con cuore di ravviggiolo, tartare di rosso di Mazara al profumo di bergamotto e bisque di crostacei € 26
Cappelletti (stuffed pasta) with Ravaggiolo cheese, red shrimp tartare with a hint of bergamot and crustacean stew
- Mezze maniche "Mancini" mantecate al burro di malga, pepe e lamelle di pecorino € 20
Mezze maniche pasta creamed with malga butter, pepper and Pecorino cheese



Signature 2023 MarePineta Beach Club



Signature 2024 MarePineta Beach Club



MAREPINETA

BEACH CLUB

SECONDI

- Filetto di branzino alla mediterranea € 24
Mediterranean sea bass fillet
- Catalana di tonno - tagliata di tonno su letto di verdure fresche croccanti, peperoni, pomodoro, cipolla rossa, carota e sedano € 26
Tuna Catalana - tuna served on crunchy vegetables - peppers, tomato, red onion, carrot and celery
- Fritto Mare e Orto - gamberi, calamari, sardoncini, zucchine, carote, cipolle in accompagnamento salsa "sweet chili" € 24
Mixed fried fish and vegetables - shrimps, squids, sardines, zucchini, carrots, onions with sauce sweet chili sauce
- Gamberoni flambè al brandy su sale rosa € 22
Shrimp with Brandy Flambé and Cervia salt
- Tagliata di "Pata Negra" con sale "cuba nueva" € 26
Cuted pork loin steak Pata Negra with "cuba nueva" salt
- Filetto di manzo ai ferri € 24
Grilled beef fillet

CONTORNI

- Patate al forno € 6
Baked potatoes
- Verdure alla griglia € 6
Grilled vegetables
- Erbette di stagione spadellate olio, sale e peperoncino € 6
Sautéed seasonal herbs with oil, salt and chili pepper

DOLCI

- Tiramisù - crema mascarpone con savoiardi bagnati al caffè e cacao € 10
Tiramisù - Mascarpone cream with Savoyard biscuits soaked in coffee and cocoa
- Millefoglie - crema al fior di latte, amarene fabbri e crunchy al pistacchio € 12
Millefeuille - fior di latte cream, sour cherries and crunchy pistachios
- Willy Tonka - mousse al cioccolato aromatizzata alla fava di tonka biscotto alla mandorla e copertura al cioccolato fondente € 12
Willy Tonka - chocolate mousse flavored with tonka bean, almond biscuit and dark chocolate topping
- Uovo "a la coque" - mousse allo yogurt, tuorlo al mango, vaniglia, cioccolato bianco, croccante alle mandorle e pan brioche caramellato € 12
Egg "a la coque" - chocolate mousse, mango yolk, vanilla, white chocolate, almond brittle and caramelized brioche bun
- Gelati Italiani - cono, stecco, biscotto € 14
Gelati Italiani - cone, stick, sandwich
- Tagliata di frutta di stagione € 10
Seasonal fruit plate
- Coperto/cover charge € 3
- Piadina/focaccia fatta in casa € 2
Homemade Piadina/Homemade Focaccia

Allergeni / Allergens: 1- Chitine / Chitin; 2- Crostacei E Derivati / Crustaceans; 3- Uova / Eggs; 4- Pesce E Derivati / Fish And Derivatives; 5- Arachidi E Derivati / Peanuts And Derivatives; 6- Soia E Derivati / Soybean And Derivatives; 7- Latte E Derivati / Lactose And Derivatives; 8- Frutta A Guscio E Derivati / Nuts And Derivatives; 9- Sedano E Derivati / Celery And Derivatives; 10- Senape E Derivati / Celery And Derivatives; 11- Semi Di Sesamo E Derivati / Sesame And Derivatives; 12- Anidride Solforosa E Solfiti / Sulphites; 13- Lupino E Derivati / Lupin And Derivatives; 14- Molluschi E Derivati / Molluscs And Derivatives.



Signature 2023 MarePineta Beach Club



Signature 2024 MarePineta Beach Club