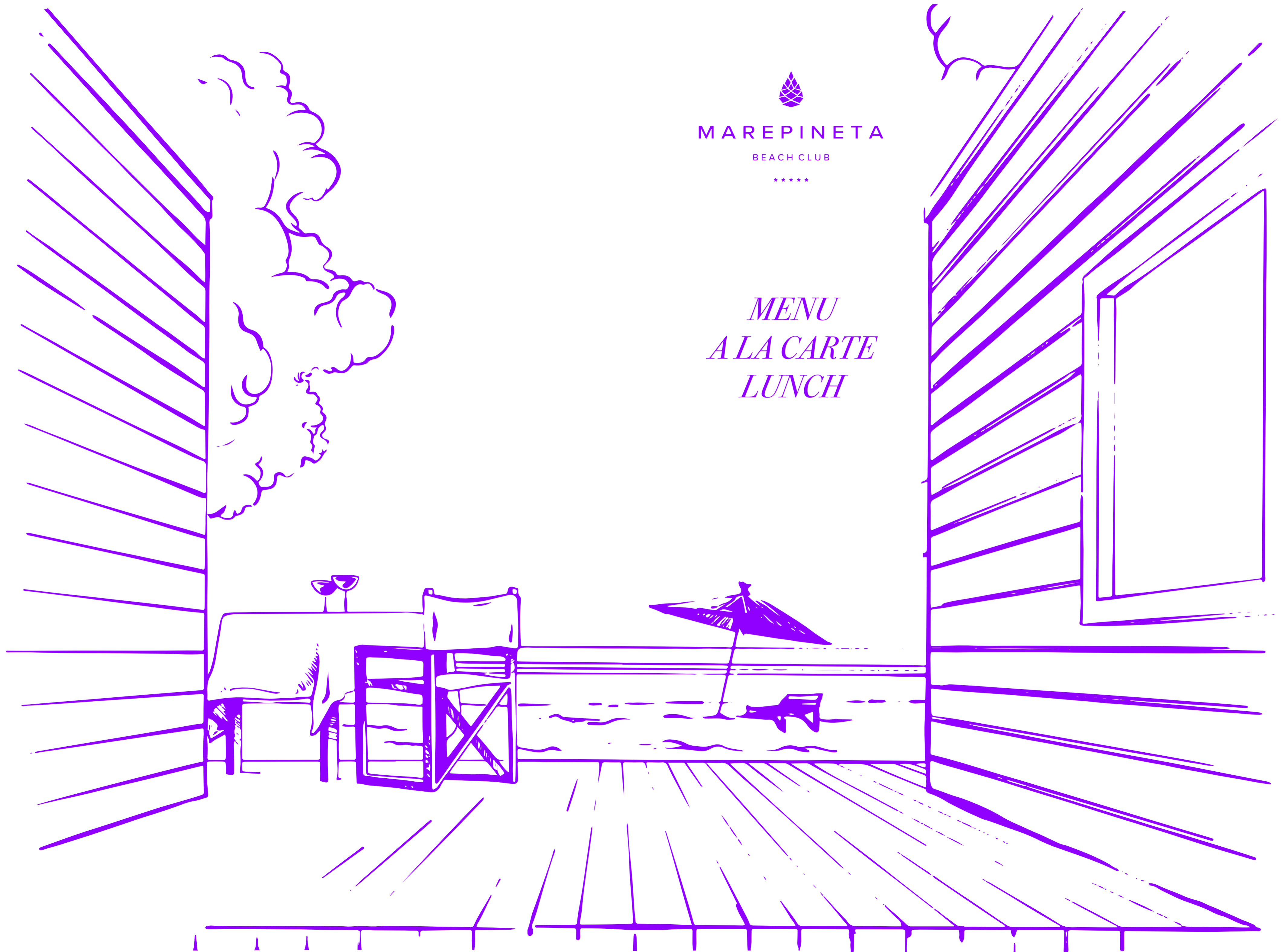




MAREPINETA

BEACH CLUB

*MENU
A LA CARTE
LUNCH*





MAREPINETA

BEACH CLUB

SFIZI

Chips di patate al rosmarino e sale dolce di Cervia € 8
Potato chips with rosemary and sweet Cervia salt

Sardoncini dell'Adriatico fritti serviti con salsa yogurt e lime 1-4-7 € 10
Fried Adriatic sardines served with yogurt and lime sauce

Nuggets di pollo con salsa Toban Djan 1-3-6-7-9-11 € 9
Chicken nuggets with tobandjan sauce

Mozzarella in carrozza con sardoncini, servita con salsa yogurt e salsa sambal 1-3-7 € 9
"Mozzarella in Carrozza" with sardines, served with yogurt sauce and sambal sauce

ANTIPASTI

Fischioni - calamari gratinati, lime, germogli di valeriana e pomodoro 1-4-7-14 € 20
Fischioni - gratinated squid, lime, valerian sprouts, and tomato

Padellino di cozze cervesi, pomodorini ciliegini e pane croccante 1-4-14 € 18
"Il Padellino" - mussels with cherry tomatoes served with crispy bread

Vitello tonnato con salsa e capperi di Pantelleria 3-5-9-12 € 18
Veal with tuna sauce, Pantelleria capers

Caprese in fiore - bufala campana su carpaccio di pomodoro cuore di bue con basilico 7 € 16
Caprese of buffalo mozzarella on tomato carpaccio and basil

Pinzimonio - carote, sedano, cetrioli, peperoni, cipollotti, pomodori, passion fruit e frutti di bosco con emulsione di avocado, crema allo yogurt ed olio, sale e aceto balsamico 7-9 € 12
Pinzimonio - 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 2-4-14 € 55
Plateau #MPBC tuna, amberjack, salmon, sea bass tartare, red shrimps, scallop, oyster, prawn, langoustine

Tartare di tonno, emulsione di avocado e sedano croccante 3-4-9 € 20
Tuna tartare with avocado emulsion and crispy celery

PASTA

Fusilloni Pietro Massi con tonno leggermente scottato, pomodorini freschi, basilico, capperi di Pantelleria e pecorino 1-3-4-7 € 22
"Fusilloni Pietro Massi" pasta with lightly seared tuna, fresh cherry tomatoes, basil, Pantelleria capers and pecorino cheese

Spaghetti alle "poverazze" 1-14 € 20
Spaghetti with "poverazze" clams

Spaghettoni quadrato Mancini alle alici del cantabrico, colatura delle alici di Cetara mantecato con briciole di pane croccante al lime 1-4 € 20
"Spaghettoni Mancini" pasta with anchovies from Cetara and crunchy lime bread crumbs

Tagliatelle Francesco - le tagliatelle fatte da noi al tradizionale ragù romagnolo 1-3-9 € 18
Homemade tagliatelle with traditional ragout

I Paccheri "Pietro Massi" / "Paccheri Pietro Massi" pasta alla salsa di pomodoro San Marzano 1-9 / with San Marzano tomato sauce € 20
Con aggiunta di stracciatella di Andria 7 / with Andria's stracciatella cheese € 22

SECONDI

Filetto di branzino "alla Mediterranea" 1-4-7 € 24
Sea bass fillet "Mediterranean style"

Tataki di tonno in crosta di frutta secca su misticanza di campo e maionese allo yuzu 1-3-4-6-8 € 24
Tuna tataki in a dried fruit crust on salad and yuzu mayonnaise

Fritto Mare e Orto - gamberi, calamari, sardoncini, zucchine, carote, cipolle e in accompagnamento salsa "sweet chili" 1-2-4 € 24
Fried seafood and vegetables - prawns, squid, sardines, courgettes, carrots, onions and sweet chili sauce

Spiedini di gamberi e calamari 1-2-14 € 22
Shrimps and squid skewers

Tagliata di manzo al sale dolce di Cervia e olio al rosmarino € 22
Sliced beef with sweet Cervia salt and rosemary oil



Signature 2023 MarePineta Beach Club



Signature 2024 MarePineta Beach Club



MAREPINETA

BEACH CLUB

PIZZA ALLA PALA * / TONDA

Margherita - San Marzano bio, fior di latte, basilico fresco 1-7 € 12
Margherita - San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella, fresh basil

Crudo e bufala - San Marzano bio, bufala campana e prosciutto crudo di Parma 1-7 € 16
Raw ham and buffalo mozzarella - San Marzano tomatoes, buffalo cheese and Parma ham

Alici, capperi e olive - San Marzano bio, fior di latte, basilico fresco, alici del Cantabrico "Calvisius", capperi di Pantelleria e olive taggiasche 1-4-7 € 16
Anchovies, capers and olives - San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella, fresh basil, Cantabrian "Calvisius" anchovies, Pantelleria capers and Taggia's olives

* Pizza alla pala max 2 gusti / Pizza on a peel max 2 flavours

DOLCI

Tiramisù - crema mascarpone con savoiardi bagnati al caffè e cacao 1-3-7 € 10
Tiramisu - mascarpone cream with coffee and cocoa soaked ladyfingers

Zuppa inglese della tradizione 1-3-7-8-12 € 10
Traditional English Soup

Cocco - mousse al cocco, cioccolato fondente, cuore morbido alla nutella e salsa ai frutti esotici 4-7-8 € 12
Coconut - coconut mousse, dark chocolate, soft nutella heart and exotic fruit sauce

Pavlova - meringa, frutti rossi e lemon curd 1-3-4-7 € 12
Pavlova - meringue, red fruits and lemon curd

Gelato - base fior di latte con smarties, amarene fabbri e cioccolato fuso 7 € 8
Ice cream - milk ice-cream with smarties, Fabbri black cherries and melted chocolate

Tagliata di frutta di stagione € 10
Sliced seasonal fruit

Coperto/cover charge € 3

Piadina/focaccia fatta in casa € 2
Homemade Piadina/ Homemade Focaccia

Allergeni / Allergens: 1- Glutine / Gluten; 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