



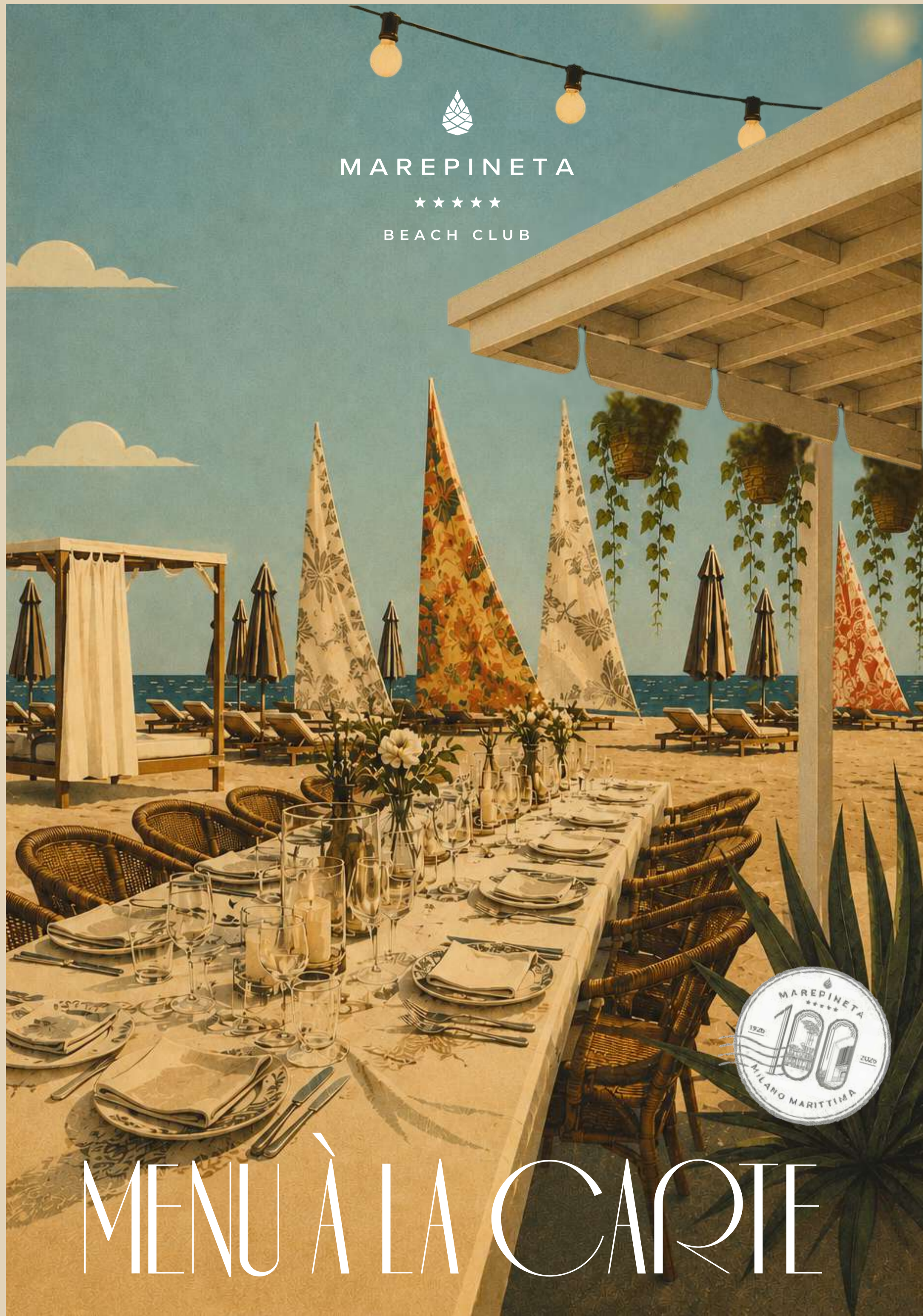
MAREPINETA

★★★★★

BEACH CLUB

THE BEACH RESTAURANT  
MILANO MARITTIMA BAGNO 248

OUR PARTNERS



MAREPINETA

★★★★★

BEACH CLUB



MENU À LA CARTE



MAREPINETA



BEACH CLUB

## SFIZI

### Appetizer

Chips di patate con rosmarino e sale dolce di Cervia <i>Potato chips with rosemary and Cervia sweet salt</i>	€ 8
Nuggets di pollo con salsa Toban Djan <i>Chicken nuggets with tobanjan sauce</i>	€ 10
Burratina dop (50 gr) con alici del Cantabrico, pan brioche tostato e burro <i>PDO burratina (50g) cheese with Cantabrian anchovies, toasted brioche bread and butter</i>	€ 15

## ANTIPIASTI

### Starters

Mare e orto (La nostra insalata di mare) <i>Seafood and Vegetable Salad Our seafood salad</i>	€ 22
Fischioni della tradizione-calamari gratinati al sentore di lime e germogli di valeriana <i>"Fischioni" - calamari au gratin with a hint of lime and valerian sprouts</i>	€ 22
Padellino - Le cozze cervesi, pomodorini ciliegini e pane croccante <i>"Padellino" - Cervia mussels, cherry tomatoes and crispy bread</i>	€ 20
Lingotto di salmone selvaggio "Upstream" con burro <i>Wild smoked salmon "Upstream" with butter</i>	€ 26
Vitello tonnato con capperi di Pantelleria ed il suo frutto <i>Veal "tonnato" with Pantelleria cappers and its fruit</i>	€ 22
Il nostro 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 <i>Raw vegetables with oil dipping sauce (carrots, celery, cucumbers, peppers, spring onions, tomatoes, exotic fruits and berries) served with avocado cream, yogurt cream, olive oil, salt and balsamic vinegar</i>	€ 14

## CRUDI

### Raw

Plateau di crudo - tonno, ricciola, salmone, tartare di branzino, gamberi rossi, capasanta, ostrica, mazzancolla, scampo <i>Raw seafood platter (tuna, amberjack, salmon, sea bass tartare, red prawns, scampi, scallop, king prawn, oyster)</i>	€ 70
Tartare di tonno, emulsione di avocado e sedano croccante <i>Tuna tartare, avocado cream and crunchy celery</i>	€ 22

## PASTA

Fusilloni pastificio "Pietro Massi" con tonno leggermente scottato, pomodorini freschi, basilico, capperi di Pantelleria e pecorino <i>"Pietro Massi" fusilloni pasta with seared tuna, fresh cherry tomatoes, basil, capers and pecorino cheese</i>	€ 23
Spaghetti di Gragnano alle vongole "poverazze" <i>Gragnano spaghetti with "poverazze" clams</i>	€ 22
Calamarata pastificio "Mancini" ai frutti del nostro mare <i>"Mancini" calamarata pasta with local seafood</i>	€ 24
Tagliatelle Francesco Le tagliatelle fatte da noi al tradizionale ragù romagnolo <i>"Francesco" tagliatelle - homemade pasta with traditional Romagna meat ragù</i>	€ 20
I Paccheri pastificio "Pietro Massi" Alla salsa di pomodoro San Marzano /with San Marzano tomato sauce Con aggiunta di Stracciatella di Andria /with stracciatella cheese from Andria	€ 20 € 22

## SECONDI

### Second Course

Filetto di branzino "alla Mediterranea" <i>Mediterranean-style sea bass fillet</i>	€ 24
Tataki di tonno in crosta di frutta secca su misticanza di campo e maionese allo yuzu <i>Nut-crusted Tuna tataki served with greens and yuzu mayo</i>	€ 25
Frittura di mare con verdure croccanti - gamberi, calamari, sardoncini, zucchine, carote, cipolle e in accompagnamento salsa "sweet chili" <i>Mixed seafood fry with crispy vegetables and sweet chili sauce (prawns, calamari, anchovies, zucchini, carrots, onions)</i>	€ 25
Spiedini di gamberi e calamari <i>Grilled prawn and calamari skewers</i>	€ 24
Filetto di manzo Black Angus alla griglia <i>Grilled Black Angus beef fillet</i>	€ 29
Pollo Thai <i>Thai Chicken</i>	€ 24



Signature MarePineta Beach Club



MAREPINETA



BEACH CLUB

## SANDWICHES & BURGERS

Club Sandwich con chips - pane bianco, lattuga, pomodoro, pollo cbt, bacon, uovo, maionese senapata <i>Club sandwich with chips - white bread, lettuce, tomato, cbi chicken, bacon, egg and mustard mayonnaise</i>	€ 25
Bacon Cheeseburger - pane di San Patrignano con sesamo, Hamburger di manzo da "vacca romagnola" IGP, cheddar, insalata iceberg, pomodoro a fette, bacon, salsa burger <i>Bacon Cheeseburger - "San Patrignano" bread with sesame seeds, Manzo Romagnola IGP's burger, cheddar, iceberg lettuce, sliced tomato, bacon, burger sauce</i>	€ 25

## INSALATE SPECIALI

### Special Salad

Greek salad - pomodori, cetrioli, cipolla rossa, feta, olive, origano <i>Greek salad (tomatoes, cucumbers, red onion, feta cheese, olives, oregano)</i>	€ 20
Hawaiian salad - misticanza, gamberoni, ananas, mango, avocado ed il suo olio e nocciole <i>Hawaiian salad (mixed greens, jumbo prawns, pineapple, avocado and its oil and hazelnuts)</i>	€ 24
MarePineta Beach Salad - base tonno, misticanza, pomodorini, tonno, uova sode, filetti di acciughe, olive taggiasche, fagiolini, patate bollite <i>MarePineta Beach Salad - with tuna, mixed greens, cherry tomatoes, tuna, hard-boiled eggs, anchovy fillets, Taggiasca olives, green beans, boiled potatoes)</i>	€ 23
MarePineta Beach Salad - base pollo, misticanza, pomodorini, pollo, uova sode, filetti di acciughe, olive taggiasche, fagiolini, patate bollite <i>MarePineta Beach Salad - with chicken, mixed greens, cherry tomatoes, tuna, hard-boiled eggs, anchovy fillets, Taggiasca olives, green beans, boiled potatoes)</i>	€ 23

## CONTORNI

### Side Dishes

Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€ 8
Patate fritte <i>French fries</i>	€ 8
Patate al forno <i>Roasted potatoes</i>	€ 8
Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	€ 10
Erbette di stagione spadellate leggetirmente piccanti <i>Sautéed seasonal greens with oil, salt and chili</i>	€ 8

## DOLCI

### Dessert

Tiramisù - crema mascarpone con savoiardi bagnati al caffè e cacao <i>Tiramisù - Mascarpone cream with Savoyard biscuits soaked in coffee and cocoa.</i>	€ 10
Zuppa inglese della tradizione <i>Traditional "Zuppa Inglese" - Italian trifle</i>	€ 10
Passione di Cocco- mousse al cocco, con cuore di mirtilli, fruit passion e croccante di arachidi <i>Coconut Passion - coconut mousse with a blueberry center, passion fruit, and crunchy peanuts.</i>	€ 12
Bignè Croquelin - pasta coux con namelaka alla nocciola, salsa ai frutti rossi e crumble al cioccolato fondente e sale di Cervia <i>BIGNE CROQUELIN - choux pastry with hazelnut Namelaka cream, red berry sauce, dark chocolate crumble, and Cervia sea salt</i>	€ 12
Babà scomposto - cremoso al sentore di agrumi, amarene Fabbri e gel al rhum <i>RUM BABÀ - Creamy with hints of citrus, Fabbri sour cherries, and rum.</i>	€ 12
Gelato - base fior di latte con smarties, amarene fabbri e cioccolato fuso <i>Ice cream - Fior di latte base with Smarties, Fabbri cherries and melted chocolate</i>	€ 9
Tagliata di frutta di stagione <i>Sliced seasonal fruit</i>	€ 12
Coperto/cover charge	€ 3.5
Piadina/ Homemade flatbread Piada	€ 2

Vi preghiamo di segnalarci eventuali intolleranze o allergie. Tuttavia non possiamo garantire la totale assenza di contaminazione da tracce. / Please inform us of any intolerances or allergies. However, we cannot guarantee the total absence of trace contamination.

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 MarePineta Beach Club