

IPPOCAMPO BEACH RESTAURANT

ANTIPASTI FREDDI

Insalata di mare 2-4 €12
(Calamaro, gambero, misticanza, olio, limone, sale, melograno)

Mosaico di polpo 4-9 €12
(Polpo, patate, sedano, rucola, olio, limone, sale, polvere di olive nere)

Salmone marinato a secco 4 €12
(Sale, zucchero, pepe rosa, menta, limone, rucola, olio, salmone)

Alici marinate 4 €12
(Alici, peperone, prezzemolo, olio, sale, limone, peperone dolce)

Sgombro marinato 4 €12
(Sgombro, cipolla caramellata, olio, aceto, zucchero, sale, limone)


Seppia arrosto 4-8 €12
(Seppia, pomodoro, olio, aglio, menta, sale)

ANTIPASTI CALDI

Baccalà in tempura 1-4-12 €12
(Baccalà, pane panko, farina, sale, peperoni, olio, olive, aglio, acqua - 3 pezzi)

Gamberone croccante 4-1-12 €12
(Gamberi, pane panko, farina, sale, olio di semi, cipolla, soia, uova - 6 pezzi)






Calamaretto alle mandorle 4-12 (Calamaro, mollica di pane, peperone, olio, aglio, prezzemolo, mandorle - 3 pezzi)	€12
Sauté di cozze 14 (Cozze, aglio, olio, prezzemolo)	€10
Calamaro ripieno 1-4-8 (Calamaro, aglio, olio, pomodoro, peperone, pane, sale, prezzemolo - 3 pezzi)	€12
Pallotte di mare 1-3-4-7-8 (Alici, pane, aglio, olio, prezzemolo, pomodoro, sale - 3 pezzi)	€8
Arrosticino di tonno 4-8-11 (Tonno, soia, miele, sale, olio, sesamo, peperone, cipolla - 3 pezzi)	€14
Alici fritte (Alici, pangrattato, prezzemolo, peperone, aglio, olio, sale, radicchio, aceto balsamico)	€12
Triglia al pane verde 3-4-5-7 (Triglia, scamorza affumicata, pangrattato, prezzemolo, tarallo sbriciolato, olio, aglio, sale, maionese al capperi - 3 pezzi)	€14
SELEZIONE DI 4 FREDDI (4-2-14-12-9)	€15
SELEZIONI DI 3 CALDI (1-4-2-3-6-12-14-1-8)	€12
SELEZIONI DI CALDI E FREDDI	€25

PRIMI

Spaghetti alle vongole 14* (Vongole, pomodorini, aglio, prezzemolo, sale, olio)	€12
Gnocchi agli scampi 3-9-2* (Fiocco di patate, farina, uova sale, pomodoro, olio, aglio, peperone, scampi, sedano, cipolla)	€14
Mezze maniche agli scampi 2* (Scampi, sale, pomodoro, olio, aglio, peperone, sedano, cipolla)	€13
Primo dello chef	€15

SECONDI




Frittura calamari e scampi 2-4-14* (Calamari, scampi, farina, olio, girasole, sale, limone)	€14
Frittura dell'Adriatico 2-4-14* (Calamari, paranza, scampi, farina, olio, girasole, sale, limone)	€14
Spiedini di calamaro e gamberi 1-2-4-14* (Calamaro, gamberi, pangrattato, prezzemolo, aglio, peperone, olio, sale - 3 pezzi)	€14
Alici gratinate 1-2-4-14* (Alici, pangrattato, prezzemolo, aglio, peperone, olio sale)	€12
Bistecca di spada su caponatina 4-12* (Pesce spada, verdure di stagione, olio, sale, aceto, zucchero, origano)	€18
Tentacolo di polpo arrosto alla soia con crema di patate, zenzero e lime 7-4-12* (Polpo, patate, soia, zenzero, lime, olio, sale, latte, burro)	€18
Arrosto misto 4-1-8 (A seconda del pescato)	€18
Pescato del giorno con contorno 4	€6/l'etto

CONTORNI

Insalatone 1-8 (Lattuga, iceberg, rucola, pachino, carote, mais, olive)	€5
Insalatona lppo 4-7-1-8 (Lattuga, iceberg, rucola, pachino, carote, mais, olive, tonno, mozzarella)	€8
Patatine fritte	€3

DESSERT



Cremoso 7* (Panna, yogurt greco, zucchero, passion fruit, cioccolato bianco, mandorle, miele, cannella, arance - Gluten free)	€5
Semifreddo all'amaretto 3-7-8-12* (Uova, zucchero, panna, farina, amaretto, mandorle, mandarino tardivo)	€5
Semifreddo al limone flambé alla centerba 1-7 (Uova, zucchero, gelato al limone, latte, farina, liquore alla centerba)	€5
Tagliata di frutta di stagione (Anguria o melone)	€5
Sorbetto al limone 7-12	€3
Pane-servizio-coperto	€2

BEVANDE

Acqua	€1,50
Bibite	€3,00
Vino della casa (1l)	€8,00
Caffè	€1,20
Birre (33 cl)	€2,00
Amari	€3,00
Grappa	€3,00
Rum	€5,00
Whisky	€5,00
Birre (66 cl)	€6,00

Vini

BIANCHI

Pasetti Pecorino Colle Civetta	€20
Monteselve Pecorino	€16
Masciarelli Trebbiano	€18

ROSSO

Masciarelli Montepulciano d'Abruzzo	€18
-------------------------------------	-----

ROSATI

Pasetti Testa Rossa	€20
Monteselve Cersauolo	€16
Feudo Antico Cersauolo	€16

BOLLICINE

Prosecco Valdobbiadene Gemin (Prosecco Valdobbiadene BRUT DOC)	€18
Prosecco Valdobbiadene Gemin (Prosecco Valdobbiadene ROSÈ DOC)	€18
Prosecco Ca' De Vila Metodo classico Trento DOC	€35
Trento Doc Oltrepò Pavese Metodo classico DOCG Pinot Nero Rosé Brut "Cruasé" Isimbarda	€38

LISTA ALLERGENI

1 CEREALI E DERIVATI	8 FRUTTA CON GUSCIO
2 CRUSTACEI	9 SEDANO
3 UOVA	10 SENAPE
4 PESCE	11 SESAMO
5 ARACHIDI	12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
6 SOIA	13 LUPINI
7 LATTE	14 MOLLUSCHI