



Marechiaro

BEACH . RESTAURANT . LOUNGE

M E N U



ANTIPASTI

IL CRUDO DI PESCE DEL "MARECHIARO"

FRITTELLA DI POLPO IN PASTELLA DI CECI

INSALATA RUSSA AFFUMICATA E SCAMPI ALLA PLANCIA

TARTARE DI MANZO CON FRUTTI DI BOSCO E GELATINA DI CUMBERLAND

SPIEDINO DI CAPESANTE E GAMBERI
CON CREMA DI ZUCCHINE E VERDURINE MARINATE

FILETTI DI TRIGLIA SCOTTATI SU LETTO DI FINFERLI
RIPASSATI NEL LORO BRODO

"I NOSTRI MENU SI ARRICCHISCONO GIORNALMENTE DI PIATTI BASATI SULLA TRADIZIONE CULINARIA DELLA VERSILIA E LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO",
CON L'ESALTAZIONE DELLE MATERIE PRIME DEL QUOTIDIANO, COME I PRODOTTI ITTICI CONSEGNATI DAI PESCATORI LOCALI.

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA.
COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04.

ALLERGENI: IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SERVIZIO LA NECESSITÀ DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI ALCUNE SOSTANZE ALLERGENE.



P R I M I

SPAGHETTINI ALLE ARSELLE

RAVIOLI DI GAMBERI ROSSI CON MELANZANA AFFUMICATA

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI

RISOTTO ALLE CICALI, BIANCO SU BIANCO

PENNETTE IN SALSA DI RANA PESCATRICE E POMODORI CILIEGINI

I NOSTRI MENU SI ARRICCHISCONO GIORNALMENTE DI PIATTI BASATI SULLA TRADIZIONE CULINARIA DELLA VERSILIA E LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO,
CON L'ESALTAZIONE DELLE MATERIE PRIME DEL QUOTIDIANO, COME I PRODOTTI ITTICI CONSEGNATI DAI PESCATORI LOCALI.

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA.
COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04.

ALLERGENI: IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SERVIZIO LA NECESSITÀ DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI ALCUNE SOSTANZE ALLERGENE.



S E C O N D I

FRITTO MISTO SU FAZZOLETTO

CALAMARO RIPIENO

BISTECCA, FUNGHI E PATATE AL SALE

UOVO 62 GRADI, ZUCCHINE IN SCAPECE, SCAMPI E MAIONESE DI SCAMPI

PESCATO DEL GIORNO

PETTO D'ANATRA MARINATO AL WHISKEY
CON SALSA ALLA NOSTRA UVA FRAGOLA E INSALATA ROMANA

I NOSTRI MENU SI ARRICCHISCONO GIORNALMENTE DI PIATTI BASATI SULLA TRADIZIONE CULINARIA DELLA VERSILIA E LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO,
CON L'ESALTAZIONE DELLE MATERIE PRIME DEL QUOTIDIANO, COME I PRODOTTI ITTICI CONSEGNATI DAI PESCATORI LOCALI.

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA.
COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04.

ALLERGENI: IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SERVIZIO LA NECESSITÀ DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI ALCUNE SOSTANZE ALLERGENE.



D O L C I

MOUSSE AL CIOCCOLATO, FRUTTI DI BOSCO E SBRISOLONA

ARMONIA DI YOGURT

CROSTATINA DI FICHI CARAMELLATI E CREMA CHANTILLY

TIRAMISÙ

GELATO FIOR DI LATTE E FRUTTI DI BOSCO

I NOSTRI MENU SI ARRICCHISCONO GIORNALMENTE DI PIATTI BASATI SULLA TRADIZIONE CULINARIA DELLA VERSILIA E LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO,
CON L'ESALTAZIONE DELLE MATERIE PRIME DEL QUOTIDIANO, COME I PRODOTTI ITTICI CONSEGNATI DAI PESCATORI LOCALI.

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA.
COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04.

ALLERGENI: IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SERVIZIO LA NECESSITÀ DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI ALCUNE SOSTANZE ALLERGENE.