

# M E N U



# Marechiaro

BEACH . RESTAURANT . LOUNGE

## DINNER MENU



# ANTIPASTI

IL CRUDO DI PESCE DEL MARECHIARO

POLPO ALLA PIASTRA CON CREMA DI SEDANO RAPA,  
PEPERONI ARROSTITI E TAPENADE DI OLIVE

FILETTI DI TRIGLIA CON PANATURA DI ERBE, ARANCIA E PEPE ROSA

INSALATA DI ASTICE ALLE DUE SALSE

UOVO COTTO A 62 GRADI SU LETTO DI SPINACINI  
E SALSA AL PECORINO TOSCANO (VEG)

---

\*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

CREMA DI CANNELLINI CON GAMBERI SCOTTATI

RISOTTO ALLA MEDITERRANEA CON CRUDO DI TONNO

SPAGHETTI ALLE ARSELLE

RAVIOLI AL MISTO DI MARE E PESTO DI ERBETTE

TAGLIOLINI ALLA CARBONARA DI CAPESANTE AFFUMICATE

---

\*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

IL FRITTO DI PARANZA CON MELANZANE E ZUCCHINE

PESCATO DEL GIORNO

TRANCIO DI OMBRINA IN CROSTA DI PATATE, SALSA DI TIMO E LIME

IL MARECALDO DEL MARECHIARO

TAGLIATA DI FASSONA CON PATATE AL FORNO E RIDUZIONE AL PORTO

---

\*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

TIRAMISÙ

CROSTATINA CON CREMA AL LIMONE E MERINGA

MOUSSE AL CIOCCOLATO CON SALSA AI FRUTTI DI BOSCO

TRITTICO DI SORBETTI

SEMIFREDDO AL MELONE CON CRUMBLE DI NOCI

---

\*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 CONSEGNAI 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.