



ALL DAY MENU

SNACKS

BIG SUR TOAST 10
cotto, fontina, salsa tartara e chips

BAGUETTE 10
prosciutto crudo, mozzarella di bufala, pomodoro e chips

UOVA 10
2 uova a scelta con bacon, toast, misticanza e patate arrosto

OMELETTE 10
con prosciutto cotto, formaggio e misticanza

PIADINA 10
con prosciutto cotto, brie, zucchine grigliate e songino

FOCACCIA 10
con mortadella e stracchino accompagnato da chips

NACHOS CANTEEN 12
chips di mais messicane con formaggio fuso e jalapeño

GUACAMOLE 12
salsa tipica messicana di avocado con chips di mais

CLUB SANDWICH 16
con arrosto di tacchino, bacon, insalata, pomodoro, uova e maionese, accompagnato da patatine fritte

AVOCADO TOAST 18
pane di segale, avocado, uova in camicia e salmone affumicato accompagnato da misticanza

APPETIZERS

CAPRESE 16
con pomodori ramati, mozzarella di bufala e foglie di basilico

HUMMUS 12
salsa a base di ceci e spezie accompagnato da verdure crude

COZZE ALLA MARINARA 14

PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI E MELONE 16

VITELLO TONNATO 18
vitello, salsa tonnata fatta in casa e capperi di Pantelleria

TAGLIERE SARDO DI SALUMI E FORMAGGI 20
servito con pane carasau

POLPO ALLA LIGURE 20
con patate lesse, fagiolini verdi e olive taggiasche

FRITTO DI CALAMARETTI SPILLO SICILIANI 20
accompagnato da salsa tartara

BIS TARTARE DI GAMBERI ROSSI E SCAMPI 26
con insalata di finocchi e arance

CATALANA DI GAMBERI 28
con pomodori camone, cipolla rossa di Tropea, sedano e carota

PIATTI SPECIALI DEL GIORNO ALLA LAVAGNA

Servizio e coperto 2,00 euro. Servizio spiaggia 15%
In caso di intolleranze o allergie consultare il tuo cameriere.
Per mancanza di reperibilità del fresco, alcuni prodotti potrebbero essere congelati

INSALATE

GREEN 10
con carote, insalata verde, mais, pomodori

INSALATA NIZZARDA 18
con uova sode, fagiolini verdi, tonno, acciughe, patate lesse e songino

CAESAR SALAD 18
pollo grigliato, lattuga romana, crostini, grana e vinaigrette caesar's

INSALATA DI FARRO 18
con avocado, pomodorini e gamberi

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI 14
pomodori datterini e basilico

LINGUINE 18
vongole e bottarga

STROZZAPRETI DI PASTA FRESCA 20
con ragù di piovra

SPAGHETTI ALLA CHITARRA 20
con riccio di mare, pomodorini e panure al prezzemolo

LASAGNETTA DI MARE 20
al forno con besciamella di crostacei

TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA 22
con calamari e pomodorini

PACCHERI CACIO E PEPE 22
con pasta fresca e gamberi rossi di Sicilia

PIATTI PRINCIPALI

CHEESEBURGER 20
black angus americano 200gr, cheddar, bacon, pomodoro e insalata, servito con patatine fritte e misticanza

FILETTI DI PETTO DI POLLO ALLA MILANESE 20
con patatine fritte

CALAMARI ALLA GRIGLIA 22
con misticanza

FISH & CHIPS 20
accompagnato da salsa tartara

GAMBERONI AL GRILL 28
accompagnato da riso venere, pomodori secchi, rucola e scorza di limone

TAGLIATA DI ENTRECOTE 28
in riduzione al mirto, con rucola, pomodorini e scaglie di grana

CUBO DI TONNO 28
in crosta di pistacchi di Bronte su crema di sedano rapa

FILETTI DI BRANZINO SARDEGNA 28
scottati al forno con asparagi e pomodori datterini

DOLCI

TIRAMISÙ ESPRESSO 8

MOUSSE DI MANGO E LIME 8

CHEESECAKE CON FRAGOLE 8

MILLEFOGLIE DI CREMA CHANTILLY E FRUTTA FRESCA 8

SASHIMI DI FRUTTA 12

ALL DAY MENU

SNACKS

- BIG SUR TOAST 10**
ham and fontina cheese with tartar sauce and chips
- BAGUETTE 10**
raw ham, bufala mozzarella and tomato, served with chips
- EGGS 10**
2 eggs any style with bacon, toast, roast potatoes and wild salad
- OMELETTE 10**
ham and cheese, served with wild salad
- PIADINA 10**
ham, brie, grilled zucchini and songino salad
- FOCACCIA 10**
mortadella and stracchino cheese, served with chips
- NACHOS CANTEEN 12**
mexican corn chips with melted cheese and jalapeños
- GUACAMOLE 12**
typical mexican dip with avocado and corn chips
- CLUB SANDWICH 16**
turkey, bacon, salad, tomato, egg and mayonnaise with french fries
- AVOCADO TOAST 18**
rye bread, avocado, poached egg, smoked salmon and mixed salad

APPETIZERS

- CAPRESE 16**
with tomatoes, bufala mozzarella and fresh basil
- HUMMUS 12**
chick peas and spices dip with raw vegetables
- MARINARA MUSSELS 14**
- PARMA PROSCIUTTO AGED 24 MONTHS & MELON 16**
- VITELLO TONNATO 18**
veal slices with homemade tuna and mayonnaise sauce with capers from Pantelleria
- SARDINIAN HAM AND CHEESE PLATE 20**
served with pane carasau
- LIGURE OCTOPUS 20**
with boiled potatoes, green beans and taggiasche olives
- FRIED SICILIAN BABY SQUIDS 20**
served with tartar sauce
- CITRUS RED PRAWNS AND SCAMPI TARTARE 26**
with fennel and orange salad
- SHRIMP CATALANA 28**
with camone tomatoes, Tropea red onions, celery and carrot

DAILY SPECIALS ON THE BOARD

Service 2,00 euro. Beach service 15%
For allergies, please demand to your waiter.
Due to availability of fresh products, some may be frozen.



(petit)
ITALIAN BISTRO
MILANO

SAIGON
RESTAURANT VIETNAMEIEN
MILANO

SHIMOKITA
JAPANESE TAPAS
MILANO

CANTEEN
Mexican Kitchen & Tequila Bar
Milano - Poltu Quatu

Fruits de Mer
POLTU QUATU BISTRO

BODEGA MEXICANA

WWW.LUCAGUELFICOMPANY.COM

SALADS

- GREEN 10**
with carrots, green salad, corn, tomatoes
- NIZZARDA 18**
hard boiled eggs, green beans, tuna, boiled potatoes, songino salad
- CAESAR SALAD 18**
grilled chicken, romaine lettuce, croutons, grana cheese and caesar's vinaigrette
- SPELT SALAD 18**
with avocado, cherry tomatoes and shrimps

FIRST COURSES

- SPAGHETTI 14**
cherry tomatoes and basil
- LINGUINE 18**
linguine pasta with clams and bottarga
- FRESH STROZZAPRETI PASTA 20**
with octopus ragout
- SPAGHETTI ALLA CHITARRA 20**
sea urchin, tomatoes and persil panure
- SEAFOOD LASAGNA 20**
oven cooked with besciamella sauce and shellfish
- CUTTLEFISH BLACK TAGLIOLINI PASTA 22**
with squids and tomatoes
- PACCHERI CACIO E PEPE 22**
pasta with cacio cheese and pepper with red prawns from Sicily

MAIN COURSES

- CHEESEBURGER 20**
American black angus 200gr with cheddar cheese, bacon, tomato, salad, served with french fries and wild salad
- MILANESE STYLE CHICKEN FILLET 20**
with french fries
- GRILLED SQUIDS 22**
with wild salad
- FISH & CHIPS 20**
served with tartar sauce
- GRILLED PRAWNS 28**
served with black rice, dry tomatoes, rocket salad and lemon peel
- ENTRECOTE 28**
blueberry reduction entrecote, with rocket salad, tomatoes and grana
- TUNA CUBE 28**
with Bronte pistachio crust over celeriac cream
- SARDEGNA SEABASS FILLET 28**
cooked in the oven with asparagus and datterini tomatoes

DESSERT

- ESPRESSO TIRAMISÙ 8**
- MANGO AND LIME MOUSSE 8**
- STRAWBERRY CHEESECAKE 8**
- CHANTILLY AND FRUIT MILLEFEUILLE 8**
- FRUIT SASHIMI 12**