



ALL DAY MENU

SNACKS

BIG SUR TOAST 9
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 9
con prosciutto cotto, brie, zucchine grigliate e songino

FOCACCIA 9
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 16
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 SICILIA 20
accompagnato da salsa tartara

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

PIATTI SPECIALI DEL GIORNO E DOLCI ALLA LAVAGNA

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 12
pomodori datterini e basilico

LINGUINE 18
vongole e bottarga

STROZZAPRETI DI PASTA FRESCA 20
con ragù di piovra

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 18
con patatine fritte

TATAKI DI TONNO E ANGIURIA 26
con vinaigrette al passion fruit

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

ASTICE ALLA CATALANA 50
con pomodori camone, cipolla rossa di Tropea, sedano e carota

Cestino di pane 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



ALL DAY MENU

SNACKS

BIG SUR TOAST 9
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 mixed salad

OMELETTE 10
with ham and cheese, served with mixed salad

PIADINA 9
with ham, brie and grilled zucchini, served with chips

FOCACCIA 9
with 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
with turkey, bacon, salad, tomato, egg and mayonnaise with french fries

AVOCADO TOAST 16
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 veggies

MARINARA MUSSELS 14

PARMA PROSCIUTTO AGED 24 MONTHS & MELON 16

VITELLO TONNATO 18
veal slices with homemade tuna and mayonnaise sauce
with Pantelleria capers

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

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 COURSE

SPAGHETTI 12
cherry tomatoes and basil

LINGUINE 18
linguine pasta with clams and bottarga

FRESH STROZZAPRETI PASTA 20
with octopus ragout

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 mixed salad

MILANESE STYLE CHICKEN FILLET 18
with french fries

TUNA AND WATERMELON TATAKI 26
with passion fruit vinaigrette

GRILLED SQUIDS 22
with misticanza 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

CATALAN STYLE LOBSTER 50
with camone tomatoes, Tropea red onions, celery and carrot

DAILY SPECIALS AND DESSERTS ON THE BOARD

Bread basket 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 VIETNAMESE
MILANO

SHIMOKITA
JAPANESE TAPAS
MILANO

CANTEEN
Mexican Kitchen & Tequila Bar
Milano - Poltu Quatu

Fruits de Mer
POLTU QUATU BISTRO

GLACÉ
SWEET CONCEPT
MILANO

BODEGA MEXICANA