



B E A C H C L U B
M E I N A

APERITIVO

BOLLE ITALIANE SPARKLING ITALIAN WINES

bottiglia/calice

PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY MILLESIMATO 100% Glera	BERNARDI	€23/6€
ALTALANGA METODO CLASSICO BRUT - DOCG 2019 100% Chardonnay	VINUMVITAEST	€30
ALTALANGA METODO CLASSICO "CLELIA COPPO" BRUT ROSÈ - 2019 95% Chardonnay - 5% Pinot nero	COPPO	€50
FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE EDIZIONE 45 82% Chardonnay - 1,5% Pinot bianco-16,5% Pinot nero	CA' DEL BOSCO	€50
FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE ED. 45 MAGNUM 82% Chardonnay - 1,5% Pinot bianco-16,5% Pinot nero	CA' DEL BOSCO	€120
FRANCIACORTA BRUT BIOLOGICO - DOCG 70% Chardonnay-30% Pinot nero	E. ABRAMI	35€/7€
TRENTODOC FERRARI PERLE' BRUT - DOCG MILL. 2017 100% Chardonnay	FERRARI	60€
TRENTODOC FERRARI PERLE' BRUT MAGNUM - DOCG MILL. 2017 100% Chardonnay	FERRARI	120€
TRENTODOC FERRARI RISERVA DEL FONDATORE "GIULIO FERRARI" BRUT - DOCG MILL. 2010 100% Chardonnay	FERRARI	200€
TRENTODOC FERRARI "RISERVA LUNELLI" BRUT - DOCG MILL. 2010 100% Chardonnay	FERRARI	100€

CHAMPAGNE

PHILIPPONNAT ROYALE RÉSERVE BRUT 65% Pinot Noir-30%Chardonnay-5% Pinot Meunier	PHILIPPONNAT	€85
PHILIPPONNAT ROYALE RÉSERVE NON DOSÈ 65%Pinot Noir-30%Chardonnay-5% Pinot Meunier	PHILIPPONNAT	€85
PHILIPPONNAT ROYALE RÉSERVE ROSÈ 75%Pinot Noir-20%Chardonnay-5% Pinot Meunier	PHILIPPONNAT	€150
GASTON CHIQUET TRADITION BRUT PREMIER CRU 40%Pinot Meunier-35%Chardonnay-25%Pinot Noir	GASTON CHIQUET	€85
GASTON CHIQUET TRADITION BRUT PREMIER CRU MAGNUM 40%Pinot Meunier-35%Chardonnay-25%Pinot Noir	GASTON CHIQUET	€170
GASTON CHIQUET ROSE PREMIER CRU 40%Pinot Meunier-30%Chardonnay-30%Pinot Noir	GASTON CHIQUET	€85
FRANCK PASCAL RELIANCE BRUT NATURE 75%Pinot Meunier-13%Pinot Noir-12%Chardonnay	FRANCK PASCAL	€90
LAURENT-PERRIER CUVÉE BRUT 50% Chardonnay-30% Pinot Noir-10% Pinot Meunier	LAURENT-PERRIER	€65
LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÈ 100% Pinot Noir	LAURENT-PERRIER	€100
LAURENT-PERRIER BLANC DE BLANCS BRUT NATURE 100% Chardonnay	LAURENT-PERRIER	€100
MAURICE GRUMIER BLANC DE NOIRS "O MA VALLÉE" EXTRA BRUT 80% Pinot Meunier- 20% Pinot Noir	MAURICE GRUMIER	€65
JACQUES SELOSSE BLANC DE BLANCS "INITIAL" GRAND CRU 100% Chardonnay	JACQUES SELOSSE	€400

BIANCHI WHITE

ARNEIS LANGHE BLANGE' - BIO - DOC 2022 100% Arneis	CERETTO	34€
ARNEIS ROERO "GARBLET SUÈ" - DOCG 2021 100% Arneis	SORDO	€25/6€
ERBALUCE COLLINE NOVARESI "PARCELLA 40" - DOC 2021 KMØ 100% Erbaluce	VALLE RONCATI	€24
GAVI "VILLA SPARINA" - DOCG 2022 100% Cortese	VILLA SPARINA	€25
VERMENTINO DI SARDEGNA "CALA REALE" - DOC 100% Vermentino	SELLA E MOSCA	€24/6€
LUGANA "I FRATI" - DOC 100% Turbiana	CA DEI FRATI	€32
GEWURZTRAMINER A.A. - DOC 2022 100% Gewurtztraminer Alto Adige DOC	ANDRIANO	€32
DERTHONA 100% Timorasso	WALTER MASSA	€32
RIBOLLA GIALLA "CONFINIS"- VENEZIA GIULIA IGT 2021 100% Ribolla Gialla	FRANCESCO ROTOLO	€26
FALANGHINA "GRANDILLA" - CAMPANIA IGT 100% Falanghina	RUSSO	€25
PIETRAGRANDE - VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT 80% Chardonnay-Sauvignon-incrocio Manzoni e Pinot Bianco 20%	TENUTE LUNELLI	€24/6€
GRILLO BIOLOGICO - SICILIA DOC 100% Grillo	CARUSO E MININI	€28
CHARDONNAY "VILLA MARGON" - TRENTO DOC 100% Chardonnay	TENUTE LUNELLI	€60
VERMENTINO DI SARDEGNA "UNDA" - DOC 2021 100% Vermentino	BENTU LUNA	€28

ROSSI RED

CHIANTI - DOCG 2021 100% Sangiovese	BARONE RICASOLI	€24/6€
BARBERA D'ASTI "L'AVVOCATA" - DOCG 2021 100% Barbera	COPPO	€26/6€
ALIOTTO - TOSCANA ROSSO IGT 60% Sangiovese, 40% Cabernet, Merlot e altre uve locali	TENUTE LUNELLI	€25
BARBARESCO - DOCG 2020 100% Nebbiolo	CERETTO	€70
NEBBIOLO LANGHE - DOC 100% Nebbiolo	PIO CESARE	38€
SAGRANTINO MONTEFALCO CARAPACE - DOCG 100% Sagrantino	TENUTE LUNELLI	€60
VESPOLINA COLLINE NOVARESI - DOC 2019 KMØ 100% Vespolina	VALLE RONCATI	24€
VALPOLICELLA CLASSICO "BONACOSTA" - DOC 70% Corvina - 25% Rondinella- 5% Molinara	MASI	26€

ROSATI ROSÈ

VILLA SPARINA ROSÈ - DOC 2022 60% Barbera - 40% Merlot	VILLA SPARINA	25€
ROSATO "IL ROSÈ DI CASANOVA" - TOSCANA IGT 2022 50% Sangiovese, 50% Prugnolo Gentile	LA SPINETTA	€35
OPERA CHIARETTO DEL GARDA - DOCG 15% Barbera-55% Gropello Gentile-15% Marzemino-15% Sangiovese	PRATELLO	€30/7€

LISTA BAR

BAR LIST

COCKTAILS

COCKTAILS CLASSICI

Classic cocktails,
Bitter

77 SUNSET STIP

Gin Bombay, Vodka 42 Below, Rum Bacardi Oro, triple sec,
sprite, succo d'ananas, granatina
Gin Bombay, Vodka 42 Below, Rum Bacardi Oro, triple sec,
sprite, pineapple juice, granadine

A26

Bitter Campari, San Simone, Bitter arancio, soda
Campari, San Simone, orange bitter, soda

CAMPARI PASSION

Campari, succo di maracujà, soda
Campari, maracujà juice, soda

DARK'N'STORMY

Rum Bacardi Oro, ginger beer, lime
Rum Bacardi Oro, ginger beer, lime

FLOWER POWER

Gin Bombay, St. Germain, succo di lime, ginger ale,
basilico, cetriolo
Gin Bombay, St. Germain, lime Juice, ginger ale,
basil, cucumber

GIN FIZZ

Gin Bombay, succo di limone, soda
Gin Bombay, lemon juice, soda

HORSE'S NECK

Cognac, ginger ale, Angostura
Cognac, ginger ale, Angostura

MEINA BEACH

Vodka 42 Below, succo arancia, fragole, lime, ginger ale
Vodka 42 Below, orange juice, strawberries, lime, ginger ale

PALOMA

Tequila Cazadores, succo al pompelmo, soda, lime
Tequila Cazadores, grapefruit juice, soda, lime

SEA BREEZE

Vodka 42 Below, succo di pompelmo, succo di mirtillo
Vodka 42 Below, grapefruit juice, blueberry juice

UN CUBANO A TORINO

Martini Riserva ambrato, rum Bacardi oro, ginger ale, lime,
zucchero, menta
Martini Riserva ambrato, rum Bacardi oro, ginger ale,
lime, sugar, mint

TOMMY'S MARGARITA

Tequila Cazadores, agave, succo di lime
Tequila Cazadores, agave, lime juice

MARTINI COCKTAILS

MARTINI RISERVA NEGRONI

Gin Bombay Sapphire, vermouth Martini Riserva Rubino,
Bitter Riserva Martini

MEINA SPRITZ

Martini Fiero, prosecco Valdobbiadene d.o.c.g, soda

PARAISO

Tequila Cazadores, rum Bacardi oro, sciroppo al lampone
monin, ginger beer, lime
Tequila Cazadores, rum Bacardi oro, raspberry syrup monin,
ginger beer, lime

VESPER

Gin Bombay london dry, Vodka 42 below,
vermouth Martini Riserva Speciale ambrato
Gin Bombay london dry, Vodka 42 below,
vermouth Martini Riserva Special ambrato

COCKTAILS ANALCOLICI MOCKTAILS

VIRGIN MEINA BEACH

Succo di arancia, ginger ale, fragole, lime
Orange juice, ginger ale, strawberry, lime

LIMONADA DE COCO

Limone, panna, latte, cocco
Lemon, fresh cream, milk, coconut

L.L.B.

Lime, angostura, lemonsoda
Lime, angostura, lemonsoda

CENERENTOLA

Succo di mirtillo, succo arancia, agave, succo di limone
Blueberry juice, orange juice, agave, lemon juice

VIRGIN MOJITO

Ginger ale, lime, menta
Ginger ale, lime, mint

VIRGIN MOSCOW

Ginger beer, zenzero, lime
Ginger beer, ginger, lime

8€

8€

9€

8€

8€

10€

8€

10€

9€

8€

8€

9€

9€

9€

8€

8€

8€

6€

6€

7€

6€

6€

6€

LISTA BAR

BAR LIST

SUCCHI DI FRUTTA E BIBITE SOFT DRINKS

4€

BIRRE ALLA SPINA DRAFT BEER

piccola/media
small/medium

NASTRO AZZURRO

International lager

3€ / 6€

PERONI ROSSA

Ambrata

3€ / 6€

BIRRE IN BOTTIGLIA BOTTLED BEER

NASTRO AZZURRO 33 cl

5€

CORONA 35,5 cl

6€

PERONI GRAN RISERVA BIANCA WEISS 50 cl

7€

ST. STEFANUS BLONDE 33 cl

8€

PERONI GLUTEN FREE 33 cl

6€

NASTRO AZZURRO ZERO 33 cl

5€

ACQUA MINERAL WATER

LURISIA

Ferma / Mossa

Still water / Sparkling water

75 cl\33cl
3,50€\2€

CAFFETTERIA COFFEE BAR

CAFFÈ ESPRESSO

Espresso coffee

1.50€

CAFFÈ DOPPIO

Double espresso

2€

DECAFFEINATO

Decaffeinated coffee

1.50€

CORRETTO

Coffee with spirit

2€

CAFFÈ ORZO/GINSENG

Barley coffee/ Ginseng coffee

1.50€

CAFFÈ ORZO/GINSENG GRANDE

Barley coffee/ Ginseng coffee double

2€

CAFFÈ AMERICANO

American coffee

2€

CAPPUCCINO

Cappuccino

2€

LATTE MACCHIATO

Hot milk with a drop of coffee

2,50€

MAROCCHINO

Marocchino

2,50€

SHAKERATO

Iced coffee

3€

SHAKERATO CORRETTO

iced coffee with spirits

4,50€

LISTA BAR

BAR LIST

GIN

BROCKMANS	Inghilterra	14€
CITADELLE	Francia	12€
HENDRICK'S	Scozia	12€
MARE	Spagna	14€
BOMBAY SAPPHIRE	Inghilterra	8€
ROKU	Giappone	12€
NORDES	Spagna	14€
PREMIUM PINK	Italia	15€
MARTIN MILLER	Inghilterra	12€
GIN DEL PROFESSORE Madame	Italia	15€

LIQUORI AMARI DISTILLATI

RUM

CAPITAN MORGAN	Giamaica	Diageo	6€
SAINT JAMES	Martinica	Saint James	8€
CACIQUE 500	Venezuela	Diageo	8€
RHUM VIEYX DZAMA 6Y.O.	Madagascar	Vidzar	10€
ZACAPA XO	Guatemala	Licorera Zacapa	18€
RUM BELIZE	Belize	Explorer	15€

WHISKY

CANADIAN CLUB WHISKY	Canada	Seagram Company	8€
WOODFORD RESERVE	USA	Woodford Reserve	11€
OBAN 14 SCOTCH WISKEY	West Higlands	Oban	10€
LAPHROAIG 10	Scozia	Laphroaig	9€
ARDBEG 10	Scozia	Ardbeg	10€
LAGAVULIN 16	Scozia	Lagavulin	12€
KIRIN FUJI SANROKU	Giappone	Fuji Gotemba	12€
NIKKA	Giappone	Nikka	12€

VERMOUTH

PUNT E MES	4€
CARPANO ANTICA FORMULA	5€
VERMOUTH DEL PROFESSORE ROSSO	5€

GRAPPE

SARPA (Merlot, Cabernet)	Poli	5€
SARPA BARRICATA (Merlot, Cabernet)	Poli	5€
MORBIDA (Moscato)	Poli	5€

LIQUORI AMARI DISTILLATI GRAPE LIQUEURS	5€
---	----

DALLE 18.30 ALLE 21.00


FROM 18.30 TO 21.00

HOMEMADE SMOKED RIBS 5,10	19€
Costolette di maiale cotte a bassa temperatura e affumicate servite con patatine fritte Homemade smoked ribs cooked at low temperature served with french fries	
FRITTO MISTO MIXED FRIED 2,5,14	24€
Anelli di calamaro, ciuffi e gamberoni Fried squid and king prawns	
TACOS VEGETARIANO VEGETARIAN TACOS 7	18€
Guacamole, avocado, pomodorini gialli, pomodorini rossi, crema di patate, zucchine, songino, lime, tabasco e salsa tzatziki Tacos with guacamole, avocado, potatoes cream, zucchini, cherry tomatoes, songino salad, tabasco and tzatziki sauce.	
GUACAMOLE & NACHOS GUACAMOLE & NACHOS	10€

PIZZE

Per le nostre pizze utilizziamo solo Pomodoro San Marzano DOP e mozzarella fiordilatte 100% latte italiano
For our pizza we use only San Marzano tomato sauce DOP and mozzarella cheese made with 100% italian milk

Tutte le pizze vengono già tagliate a spicchi
Every pizza is already cut into slices

MARGHERITA 1,7	7,5€
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte San Marzano tomato sauce, fiordilatte mozzarella	
FOCACCIA BIANCA 1 	5€
Flavoured flat bread	
PROSCIUTTO 1,7	9€
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto San Marzano tomato sauce, fiordilatte mozzarella, ham	
VEGETARIANA 1,7	9€
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, zucchine, peperoni e melanzane San Marzano tomato sauce, mozzarella cheese, courgettes, peppers and aubergines	
CARLOTTA	10€
Focaccia con pomodorini del piennolo conditi a freddo con stracciatella, acciughe del Mar cantabrico e basilico Flavoured flat bread with piennolo cherry tomatoes, stracciatella cheese, anchovies and basil	
NAPOLI 1,4,7	9€
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, acciughe e origano San Marzano tomato sauce, fiordilatte mozzarella, anchovies, oregano	

Servizio senza tovagliato, posate, pane e condimenti. I prezzi non includono le bevande.
Service without tablecloths, table cutlery, bread and dressing. Drinks are not included.

TABELLA ALLERGENI CONTENUTI IN ALCUNI PRODOTTI

- 1] CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2] CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- 3] UOVA e prodotti a base di uova
- 4] PESCE e prodotti a base di pesce
- 5] ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- 6] SOIA e prodotti a base di soia
- 7] LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8] FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9] SEDANO e prodotti a base di sedano
- 10] SENAPE e prodotti a base di senape
- 11] SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- 12] ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13] LUPINI e prodotti a base di lupini
- 14] MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

