



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

RISTORANTE

ANTIPASTI STARTERS

TARTARE DI OMBRINA CROAKER TARTARE 4	17€
Con mela verde e germogli With green apple and sprouts	
PARMIGIANA DI MELANZANE AUBERGINE PARMIGIANA 7	13€
Su crema di parmigiano reggiano On parmesan cream	
SAUTÈ DI COZZE MUSSEL SAUTÈ 1,14	13€
Pepe rosa, lime e pane croccante Pink pepper, lime and crusty bread	
BATTUTA DI FASSONA BEEF TARTARE 5	16€
Zucchine fritte e polvere di capperi Fried zucchinis and caper powder	
CATALANA DI GAMBERI PRAWNS SALAD 2	19€
Marinati con olio EVO, succo di limone, basilico sale e pepe accompagnati con songino, pomodorini rossi, arancia, olive taggiasche, cipolla rossa di tropea, cipolla caramellata e glassa di aceto balsamico Marinated with EVO oil, lemon juice, basil, salt and pepper, with songino salad, red cherry tomatoes, orange, taggiasca olives, Tropea onion, caramelized onion and balsamic glaze	




CARNE MEAT

CONTROFILETTO DI ANGUS SIRLOIN ANGUS BEEF 5	28€
Servito con patate al forno Served with baked potatoes	
CHICKEN FUSION 1,6	18€
Marinato con salsa soia, miele, agrumi e zenzero Marinated with soy sauce, honey, citrus and ginger	
HOME MADE 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	
DIAFRAMMA DI BLACK ANGUS AMERICANO OMAHA GOLD LABEL 5	30€
Servito con patate al forno e salsa chimichurri Served with baked potatoes and chimichurri sauce	
COSTATA DI MANZETTA PRUSSIANA PRUSSIAN SIRLOIN STEAK 5	28€
Servita con patate al forno Served with baked potatoes	



PESCE FISH

FREGOLA SARDA SARDINIAN FREGOLA 1,2,4,14	19€
Con ragu di mare With seafood sauce	
FRITTO MISTO MIXED FRIED 2,5,14	24€
Anelli di calamaro, ciuffi e gamberoni Fried squid and king prawns	
POLPO CROCCANTE ALLA MODA TOSCANA TUSCAN CRUNCHY OCTOPUS 14	22€
Cotto in acqua e vino rosso e servito con julienne di verdure Cooked in water and red wine served with julienne vegetables	
TATAKI DI TONNO TUNA TATAKI 4,8	24€
Su gazpacho di peperoni e pesche, cipolla rossa, tabasco, salsa worchester, pomodorini e mandorle a scaglie On peach and pepper gazpacho, red onion, tabasco, worchester sauce, cherry tomatoes and flaked almonds	

CONTORNI SIDES

CAPONATA 5,9 	6€
Melanzane, pomodoro, olive verdi, sedano, basilico, capperi, cipolla bianca Typical dish of Sicilian cuisine with aubergine, tomato sauce, green olives, celery, basil, capers, onions	
PATATE FRITTE FRENCH FRIES 5* 	6€
French fries	
INSALATA MISTA MIXED SALAD 	6€
Mixed salad	

PROPOSTA VEGETARIANA E VEGANA VEGETARIAN AND VEGAN CHOICES

FREGOLA ALLA NORMA SARDINIAN FREGOLA NORMA STYLE 1,5,7 	16€
Con salsa di pomodoro, melanzane e ricotta salata Fregola with pomodoro sauce, aubergine and salted ricotta cheese	
COUS COUS 1 	14€
Con zucchine, pomodori, melanzane aromatizzato allo zafferano With zucchini, tomatoes, aubergine flavored with saffron	

DOLCI DESSERT

Tutti i dessert sono di nostra produzione
All desserts are homemade

TIRAMISÙ 1,7	7€
Italian dessert with savoiardi biscuits, mascarpone cheese and coffee	
CHEESECAKE AL CUCCHIAIO 1,7	7€
Dessert with digestive biscuits, philadelphia cheese and home made jam	
BONET 1,3,7	7€
Typical piedmontese dessert with chocolate and amaretto di Saronno	

Coperto/Service 3,50€ cad.

 = Vegano/Vegan

I numeri a fianco dei prodotti indicano gli allergeni presenti

*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine - Nel nostro ristorante il pesce servito crudo ha subito all'origine trattamento di bonifica e abbattimento temperatura come da decreto europeo n° 853/04

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

PIZZE

MARGHERITA 1,7	7,5€
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte San Marzano tomato sauce, fiordilatte mozzarella	
MARINARA 1 ☞	6,5€
Pomodoro San Marzano, aglio, origano, olio EVO San Marzano tomato sauce, garlic, oregano, extra virgin olive oil	
NAPOLI 1,4,7	9€
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, acciughe e origano San Marzano tomato sauce, fiordilatte mozzarella, anchovies, oregano	
ROMANA 1,4,7	9€
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, acciughe, capperi e origano San Marzano tomato sauce, fiordilatte mozzarella, anchovies, capers and oregano	
PROSCIUTTO 1,7	9€
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto San Marzano tomato sauce, fiordilatte mozzarella, ham	
CAPRICCIOSA 1,4,7	10€
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto, funghi, carciofi, acciughe, olive e origano San Marzano tomato sauce, fiordilatte mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, anchovies, olives, oregano	
BUFALINA 1,7	10€
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, basilico olio EVO San Marzano tomato sauce, mozzarella bufala, basil and extra-virgin olive oil	
REGINA 1,7	10€
Pomodoro San Marzano, pomodorini freschi, mozzarella fiordilatte, mozzarella di bufala, basilico e olio evo Fresh cherry tomatoes, mozzarella cheese, buffalo mozzarella, basil, extra-virgin olive oil	
PIZZA "DEL TAMBURO" 1,7	9€
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, salame piccante e gorgonzola San Marzano tomato sauce, mozzarella cheese, pepperoni, gorgonzola cheese (blue-veined cheese)	
4 FORMAGGI 1,7	10€
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, grana, gorgonzola e emmental San Marzano tomato sauce, mozzarella cheese, grana cheese, gorgonzola cheese (blue-veined cheese), emmental cheese	
VEGETARIANA 1,7	9€
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, zucchine, peperoni e melanzane San Marzano tomato sauce, mozzarella cheese, courgettes, peppers and aubergines	
CALZONE 1,7	9€
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte e prosciutto cotto Stuffed pizza with San Marzano tomato sauce, mozzarella cheese, ham	
PIZZA "ALLA MARIO" 1,4,7	9€
Mozzarella fiordilatte, cipolla, tonno e rucola a freddo Mozzarella cheese, onion, tuna fish, rocket	
WURSTEL 1,7	9€
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, wurstel San Marzano tomato sauce, mozzarella cheese, wurstel	
CLAUDIO 1,4	9€
Pomodoro San Marzano, peperoni, zucchine, melanzane, cipolla, capperi, acciughe, origano, olio EVO San Marzano tomato sauce, sweet peppers, zucchini, aubergines, onion, capers, anchovies, origan, EVO oil	
MEINA 1,7,8	9€
Mozzarella fiordilatte, gorgonzola, radicchio e noci Mozzarella cheese, gorgonzola cheese, radicchio, walnuts	
GOLOSA 1,7	9,50€
Mozzarella fiordilatte, patate, cipolla, prosciutto cotto, olive taggiasche Mozzarella cheese, potatoes, onion, ham and olives	
CARLOTTA 1,7,4	10€
Focaccia con pomodorini del Piennolo condita a freddo con stracciatella, acciughe del Mar Cantabrico e basilico Flavoured flat bread with Piennolo cherry tomatoes, stracciatella, anchovies and basil	
MICHELE 1,7,4	11€
Mozzarella fiordilatte, bufala, pomodorini, acciughe cantabrico Fiordilatte mozzarella, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, cantabrian anchovies	

PIZZE GOURMET

PARMA 1,7	14€
Mozzarella fiordilatte , pomodorini gialli e rossi, crudo di Parma, stracciatella, basilico Mozzarella cheese, yellow and red cherry tomatoes, Parma ham, stracciatella cheese and basil	
VECCHIA MEINA 1,7	13€
Mozzarella fiordilatte, melanzane al pomodoro, scamorza affumicata Fiordilatte mozzarella, aubergine with tomatoes sauce, smoked scamorza cheese	
PIROLINO BEACH 1,7	12€
Mozzarella fiordilatte, provola affumicata, pomodorini del Piennolo, olio, basilico Fiordilatte mozzarella, smoked provola cheese, Piennolo cherry tomatoes, oil, basil	
MONATE BEACH 1,7	14€
Focaccia con pomodorini del Piennolo, melanzane fritte, condita a freddo con prosciutto crudo di Parma, ricotta salata, basilico e olio EVO Flavoured flat bread with Piennolo tomatoes, fried aubergines, Parma ham, salted ricotta cheese, basil and EVO oil	
ARONA 1,7	12€
Focaccia condita a freddo con prosciutto crudo di Parma, insalata, pomodorini e mozzarella di bufala Flavoured flat bread, Parma ham, salad, cherry tomatoes, buffalo mozzarella	

Coperto/Service 3,50€ cad.

☺ = Vegano/Vegan

I numeri a fianco dei prodotti indicano gli allergeni presenti

*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine - Nel nostro ristorante il pesce servito crudo ha subito all'origine trattamento di bonifica e abbattimento temperatura come da decreto europeo n° 853/04

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

