



---

B E A C H   C L U B  
M E I N A

**RISTORANTE**

## INSALATE SALADS

<b>MEINA BEACH</b> 4,7	9,5€
Verde, mozzarella, pomodoro, tonno, mais, carote e olive taggiasche Green salad, mozzarella cheese, tomatoes, tuna, carrots, taggiasca olives	
<b>GRECA</b> 7	9,5€
Verde, feta, cetrioli, pomodori, cipolla rossa di tropea, olive taggiasche Green salad, feta cheese, cucumbers, tomatos, red onion, taggiasca olives	
<b>NIZZARDA</b> 3,4,7	10€
Verde, uova, tonno, peperoni, acciughe, cetrioli, mozzarella e pomodori Green salad, eggs, tuna, peppers, anchovies, cucumbers, mozzarella cheese and tomatoes	
<b>POKE DI TONNO</b> 4,6,8,11	16€
Riso, tonno, avocado, mango, alga wakame, noci, cavolo viola, erba cipollina e semi di sesamo neri Rice, tuna, avocado, mango, alga wakame, nuts, purple cabbage, chives, black sesame seeds	

## SANDWICHES




Non si accettano variazioni sugli ingredienti dei sandwiches  
We do not accept changes to the ingredients of the sandwiches

<b>CHIANINA BURGER</b> 1,5,7,11	18€
Pane al sesamo, 100% carne Chianina, bacon, insalata croccante, brie, toma pomodoro cuore di bue servito con patatine fritte Sesame bread, 100% Chianina meat, bacon, salad, brie and toma cheese, tomatoes, served with french fries	
<b>CLUB SANDWICH</b> 1,3,5	15€
Tacchino cbt, pomodoro,bacon, insalata, uova sode, maionese servito con patatine fritte Turkey cbt, mayo, bacon, salad, tomato, eggs served with french fries	
<b>VEGETARIANO</b> 1,5,7	14€
Crostoni di pane con guacamole, avocado, feta, pomodorini e olive taggiasche servito con patate alla paprika Bread with guacamole sauce, avocado, feta cheese, tomatoes, olives and potatoes with paprika	
<b>AVOCADO TOAST</b> 1,4,5	16€
Crostoni di pane con avocado a fette, salmone affumicato servito con patate alla paprika Bread with sliced avocado, smoked salmon and potatoes with paprika	

## PIATTI UNICI MAIN COURSE

<b>BATTUTA DI FASSONA BEEF TARTARE</b> 5	16€
Zucchine fritte e polvere di capperi Fried zucchinis and caper powder	
<b>VITELLO TONNATO CBT VEAL CBT</b> 3,4	17€
Cotto a bassa temperatura servito con salsa tonnata Cooked at low temperature and served with tuna sauce	
<b>TACOS VEGETARIANO VEGETARIAN TACOS</b> 7	18€
Guacamole, avocado, pomodorini gialli, pomodorini rossi, crema di patate, zucchine, songino, lime, tabasco e salsa tzatziki Tacos with guacamole, avocado, potatoes cream, zucchinis, cherry tomatoes, songino salad, tabasco and tzatziki sauce.	
<b>COUS COUS</b> 1	14€
Con zucchine pomodori, melanzane aromatizzato allo zafferano With zucchinis, tomatoes, aubergine flavored with saffron	
<b>TARTARE DI OMBRINA CROAKER TARTARE</b> 4	17€
Con mela verde e germogli With green apple and sprouts	
<b>CATALANA DI GAMBERI PRAWNS SALAD</b> 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	

## CONTORNI SIDES

<b>CAPONATA</b> 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	
<b>PATATE FRITTE FRENCH FRIES</b> 5* 	6€
French fries	
<b>INSALATA MISTA MIXED SALAD</b> 	6€
Mixed salad	

## DOLCI DESSERT

Tutti i dessert sono di nostra produzione  
All desserts are homemade

<b>TIRAMISÙ</b> 1,7	7€
Italian dessert with savoiardi biscuits , mascarpone cheese and coffee	
<b>CHEESECAKE AL CUCCHIAIO</b> 1,7	7€
Dessert with digestive biscuits, philadelphia cheese and and home made jam	
<b>BONET</b> 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

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

## PIZZE GOURMET

<b>PARMA</b> 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	
<b>VECCHIA MEINA</b> 1,7	13€
Mozzarella fiordilatte, melanzane al pomodoro, scamorza affumicata Fiordilatte mozzarella, aubergine with tomatoes sauce, smoked scamorza cheese	
<b>PIROLINO BEACH</b> 1,7	12€
Mozzarella fiordilatte, provola affumicata, pomodorini del Piennolo, olio, basilico Fiordilatte mozzarella, smoked provola cheese, Piennolo cherry tomatoes, oil, basil	
<b>MONATE BEACH</b> 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	
<b>ARONA</b> 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

