

ANTIPASTI

Parmigiana di melanzane con fonduta di robiola  21.-

Tartare di tonno (120g) 29.-

Olio evo, panna acida, riduzione di soja, focaccia della casa

Tartare di manzo (150g) 36.-

focaccia della casa, senape in grani, capperi,
cipolla rossa e tuorlo d'uovo fritto

Beach Caesar salad con pollo o gamberoni 28.-

Insalata Greca  24.-

Tagliere di salumi e formaggi 28.-

gnocco fritto e giardiniera di verdure

PRIMI PIATTI

Tagliatelle con asparagi e chips di patate croccanti  24.-

Pacchero dello chef  22.-

salsa di pomodoro, crema di Parmigiano e basilico fritto

Tagliolini con pomodoro essiccato,
capperi, alici fresche e peperoncino 26.-

Gnocchi caserecci con crema di fave 26.-
guancialetto croccante e scaglie di pecorino romano

SECONDI PIATTI

Tagliata di filetto di manzo profumato al timo

con salsa ai frutti di bosco 49.-

servito con contorno a scelta

Beach cheeseburger di manzo con patatine fritte 34.-

pecorino, iceberg, bacon, cuore di bue,
cipolla rossa e mayonnaise al lime

Fritto misto di mare con verdure in tempura 36.-

Tagliata di tonno scottato al sesamo 38.-

mayonnaise alla soja con contorno a scelta

lo chef consiglia

Orecchia di elefante alla milanese 42.-

con pomodorini e rucola (15min)

ULTERIORI CONTORNI EXTRA 5.-

Verdure grigliate, riso, patate fritte, patate saltate

DIM SUM

BEACH SELECTION 18.-

Ha Gao

Raviolo al vapore con gamberi

Capasanta Gao

Raviolo al vapore con capesante

Gambero Gao

Raviolo al vapore con gamberi e spinaci

Calmar Gao

Ravioli al vapore con Calamari

MEAT SELECTION 18.-

Duck Gao

Raviolo al vapore anatra arrosto e funghi porcini

Pekinese Gao

Raviolo Pekinese con maiale, pak choi e funghi shiitake

Foie gras Gao

Raviolo al vapore con anatra e foie gras

Xia Long Bao

Raviolo al vapore con carne di maiale

NEW FRIED SELECTION 16.-

2x Springroll

Involtino primavera alle verdure

2x Springroll

Involtino di primavera con gamberi

VEGAN SELECTION 16.-

2 x Vegi Gao

Raviolo al vapore con verdura

2x Mushroom Gao

Raviolo al vapore con funghi


PIZZA GOURMET

LIEVITAZIONE MIN 48H


Focaccia Beach  14.-


Focaccia con crudo di Parma 19.-

La Regina Margherita  17.-
pomodoro San Marzano,
fior di latte campano, basilico, olio evo


Calzone classico  17.-
pomodoro San Marzano, fior di latte e basilico

Calzone Farcito 26.-
pomodoro San Marzano, fior di latte, Parmacotto
e funghi champignon freschi

Marinara 2.0  16.-
pomodoro San Marzano cotto a bassa temperatura,
grani di origano, listarelle di aglio, olio evo

Mangiafuoco  27.-
pomodoro San Marzano, fior di latte, cacciatorino piccante,
gorgonzola stagionato, fili di peperoncino e basilico

Special Napoli 28.-
pomodoro San Marzano, fior di latte,
acciuغه del Cantabrico, olive taggiasche

Ortolanissima  25.-
pomodoro San Marzano, fior di latte,
melanzane, zucchine, peperoni grigliati

Delizia vegana  26.-
Crema di fave, mozzarella vegana, asparagi, pomodorini confit

Beach 23.-
Fior di latte, guanciale, cipolla, pecorino romano DOP

Carpaccio 29.-
pomodoro San Marzano, fior di latte, carpaccio di manzo,
rucola, pomodorini gialli e scaglie di grana

DESSERT

Mochi 5.-
(dolce tipico giapponese)
Vaniglia, cioccolato, matcha tea, lamponi

Tortino al cioccolato fondente 15.-
con cuore morbido su crema di lamponi e gelato ai frutti rossi

Tiramisù classico 12.-

Semifreddo al frutto della passione e meringa 13.-

Cappuccino di fragole
con crema chantilly e zucchero di canna flambato 12.-

Assiette di Formaggi 16.-
Comte, Blenio, Vallemaggia DOP
accompagnato da cipolla caramellata e miele di acacia

Pallina di gelato 4.-
Vaniglia, cioccolato, caffè, stracciatella,
limone e lime, fragola, frutti rossi, mango e passion fruit

DELTA BEACH LOUNGE

LA PICCOLA CARTA

14:00 - 18:00

Tagliere di salumi e formaggi gnocco fritto e giardiniera di verdure	28.-
Insalata Greca 	24.-
Beach Caesar salad con pollo o gamberoni	28.-
Pacchero dello chef  salsa di pomodoro con crema di Parmigiano e basilico fritto	22.-
Beach cheeseburger di manzo pecorino, iceberg, bacon, cuore di bue, cipolla caramellata, mayonnaise al lime, patate fritte	34.-
Focaccia con crudo di Parma	19.-
La Regina Margherita  pomodoro San Marzano, fior di latte campano, basilico, olio evo	17.-
Special Napoli pomodoro San Marzano, fior di latte, acciughe del Cantabrico, olive taggiasche	28.-
Tiramisù classico	12.-
Cappuccino di fragole con crema chantilly e zucchero di canna flambato	12.-
Pallina di gelato Vaniglia, cioccolato, caffè, stracciatella, limone e lime, fragola, frutti rossi, mango e passion fruit	4.-
Mochi Vaniglia, cioccolato, matcha tea, lamponi	5.-