


## ANTIPASTI

Auberginen-Parmigiana mit Robiola-Fondue  21.-

Thunfisch Tartar (120g) 29.-  
mit Evo-Öl, Sauerrahm, Sojareduktion und hausgemachte Focaccia

Rinds Tartar (150g) 36.-  
Hausgemachte Focaccia, Senfkörnern,  
Kapern, rote Zwiebel mit frittiertem Eigelb

Beach Caesar Salat mit Poulet oder Garnelen 28.-

Griechischer Salat  24.-

Aufschnitt und Käse Teller, mit frittiertem „Gnocco“ 28.-  
und Essig Gemüse

## PRIMI PIATTI

Tagliatelle mit Spargel und knusprigen Kartoffelchips  24.-

Pacchero des Chefs mit Tomatensauce  22.-  
Parmesancreme mit frittiertem Basilikum

Tagliolini mit getrockneten Tomaten  
Kapern, frischen Sardellen und Chili 26.-

Hausgemachte Gnocchi mit Creme von Fava-Bohnen 26.-  
Knuspriger Speck und römische Pecorinoflocken

## SECONDI PIATTI

Aufgeschnittenes Rinderfilet, gewürzt mit Thymian  
mit Beersauce 49.-  
serviert mit einer Beilage Ihrer Wahl

Rinds Beach Cheeseburger 34.-  
mit Schafskäse, Eisberg, Speck, Tomaten, Rote Zwiebeln,  
Limonenmayonnaise, Pommes frites

Gemischte frittierte Meeresfrüchte, Gemüse in Tempura 36.-

Thunfisch „Tagliata“ 38.-  
mit Sesam und Sojamayonnaise mit Beilage nach Ihrer Wahl

### *Chef Empfehlung*

Paniertes Kalbskotelett Mailänder Art 42.-  
Kirschtomaten und Rucola (15min)

## EXTRA BEILAGEN 5.-

Gegrilltes Gemüse, Salat, Pommes Frites, Reis, Bratkartoffeln

## DIM SUM

### BEACH SELECTION 18.-

#### Ha Gao

Gedämpfte Teigtasche mit Krevetten

#### Capesanta Gao

Gedämpfte Teigtasche mit St.Jakobsmuschel

#### Gambero Gao

Gedämpfte Teigtasche mit Krevetten und Spinat

#### Calmar Gao

Gedämpfte Teigtasche mit Tintenfisch

---

---

### MEAT SELECTION 18.-

#### Duck Gao

Gedämpfte Teigtasche mit Ente und Steinpilzen

#### Pekinese Gao

Gedämpfte Teigtasche mit Schweinefleisch, Pak Choi und Shiitake-Pilz

#### Foie gras Gao

Gedämpfte Teigtasche mit Ente und Foie gras

#### Xia Long Bao

Gedämpfte Teigtasche mit Schweinefleisch

---

---

### NEW FRIED SELECTION 16.-

#### 2x Springroll

Frühlingsrolle mit Gemüse

#### 2x Springroll

Frühlingsrolle mit Krevetten

---

---

### VEGAN SELECTION 16.-

#### 2 x Vegi Gao


Gedämpfte Teigtasche mit Gemüse

#### 2 x Mushroom Gao

Gedämpfte Teigtasche mit Pilzen

# PIZZA GOURMET

TEIG MIT SAUERTEIG. SAUERTEIG MINDESTENS 48H

Focaccia Beach  14.-

Focaccia mit Parmaschinken 19.-

La Regina Margherita  17.-


San Marzano Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum, Olivenöl

Calzone Classico  17.-

San Marzano-Tomate, Fior di latte Mozzarella und Basilikum

Calzone Farcito 26.-

San Marzano-Tomate, Fior di latte Mozzarella, Kochschinken und frische Champignons

Marinara 2.0  16.-

San Marzano Tomate, frische Oregano-Körner, Knoblauchstreifen, Olivenöl

Mangiafuoco  27.-

Scharfe Tomatensauce, Fior di latte Mozzarella, pikanter Cacciatore Salami, Gorgonzola, knuspriger Basilikum, Chili-Fäden

Special Napoli 28.-

San Marzano Tomate, Fior di latte Mozzarella Kantabrische Anchovis, schwarze Oliven

Ortolanissima  25.-

San Marzano Tomate, Fior di latte Mozzarella, Auberginen, Zucchini, gegrillte Paprika

Beach 23.-

Fior di latte, Guanciale, Zwiebeln, Pecorino Romano DOP

Delizia Vegana  26.-

Creme von Fava-Bohnen, veganer Mozzarella. Spargel, konfitierte Kirschtomaten

Carpaccio 29.-

San Marzano-Tomate, Fior di Latte, Carpaccio vom Rind Rucola, gelbe Tomaten, Grana Padano Flocken

## DESSERT

Mochi 5.-

(typische japanische Nachspeise)

Vanille, Schokolade, Matcha-Tee, Himbeeren

Zartbitterschokoladenkuchen 15.-

mit weichem Herz auf Himbeersahne mit Waldfrüchte-Eis

Maracuja-Parfait und Baiser 13.-

Klassisches Tiramisu 12.-

Erdbeer-Cappuccino 12.-

mit Chantilly-Creme und flambiertem braunem Zucker

Käseteller 16.-

Comte, Blenio, Vallemaggia g.U.

mit karamellisierten Zwiebeln und Akazienhonig




Eiskugeln 4.-

Vanille, Schokolade, Kaffee, Stracciatella, Zitrone und Limette, Erdbeere, rote Früchte, Mango und Passionsfrucht

# DELTA BEACH LOUNGE

## LA PICCOLA CARTA

14.00 -18.00

|   |      |
|---|------|
| Aufschnitt und Käse Teller, mit frittiertem „Gnocco“<br>und Essig Gemüse  | 28.- |
| Griechischer Salat   | 24.- |
| Beach Caesar Salat mit Poulet oder Garnelen   | 28.- |
| Pacchero des Chefs mit Tomatensauce <br>Parmesancreme und frittiertem Basilikum            | 22.- |
| Rinds Beach Cheeseburger-<br>mit Schafskäse, Eisberg, Speck, Tomaten, Rote Zwiebeln,<br>Limonenmayonnaise, Pommes Frites  | 34.- |
| Focaccia mit Parmaschinken  | 19.- |
| La Regina Margherita <br>San Marzano Tomato, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum, Olivenöl | 17.- |
| Special Napoli<br>San Marzano Tomato, Fior di latte Mozzarella, Kantabrische Anchovis, schwarze Oliven  | 28.- |
| Klassisches Tiramisu  | 12.- |
| Erdbeer-Cappuccino<br>mit Chantilly-Creme und flambiertem braunem Zucker  | 12.- |
| Eiskugeln<br>Vanille, Schokolade, Kaffee, Stracciatella,<br>Zitrone und Limette, Erdbeere, rote Früchte, Mango und Passionsfrucht,  | 4.-  |
| Mochi<br>Vaniglia, cioccolato, matcha tea, lamponi  | 5.-  |