

## ANTIPASTI

Caprese „Beach“ mit Crostone  25.-  
Büffelmozzarella, Tomate, frisches Basilikum

Thunfisch und Avocado-Tartar 29.-  
Olivenöl, Limette, hausgemachte Focaccia

Tartar vom Rind mit Burrata 37.-  
Hausgemachte Focaccia, Kapern, rote Zwiebeln

Caesar-Salat mit Hähnchen und Speck oder mit Garnelen  
28/30

Griechischer Salat  24.-

Vitello tonnato 28.-  
Kaltes Kalbfleisch an Thunfischsauce

Aufschnitt und Käse Teller  
mit frittiertem „Gnocco“ und Essig Gemüse  
klein 24.- groß 34.

Avocado Salad 18.-  
Kopfsalat, Avocado, Kirschtomaten, Karotten, Gurke

## PRIMI PIATTI

Spaghetti alla chitarra mit Venusmuscheln 28.-  
mit roten und gelben Tomaten

Pacchero des Chefs mit Tomatensauce  23.-  
Parmesancreme mit frittiertem Basilikum

Auberginen-Parmigiana mit Robiola-Fondue  24.-

Risotto mit Garnelen, Burrata Limettenpulver 33.-

## SECONDI PIATTI

Geschnittenes Rinderfilet „Café de Paris“ 52.-  
serviert mit einer Beilage nach Ihrer Wahl

Beach Cheeseburger vom Angus 34.-  
mit Schafskäse, Eisberg, Speck, Tomaten, Rote Zwiebeln,  
Limonen-Mayonnaise, Pommes frites

Gegrillte Riesengarnelenschwänze 39.-  
mit Knoblauchmayonnaise und orientalischem Gemüse

Gemischte frittierte Meeresfrüchte, Gemüse in Tempura 36.-

Thunfisch in schwarzer und weißer Sesamkruste 38.-  
Avocado-Mayonnaise. Serviert mit einer Beilage nach Ihrer Wahl

Paniertes Kalbfleisch 42.-  
mit Kirschtomaten und Rucola

Hähnchenstreifen an rotem Curry  35.-  
Orientalisches Gemüse und Reis

Chicken Wraps, 'Beach-Style' 28.-  
Pizzateig, mariniertes Hähnchen, Eisberg, Kirschtomaten,  
Zwiebeln und Avocado, serviert mit Tzatziki-Sauce

## EXTRA BEILAGEN 5.-

Gegrilltes Gemüse, Salat, Pommes Frites, Reis, Baby-Kartoffeln

## DIM SUM

### BEACH SELECTION 18.-

#### Ha Gao

Gedämpfte Teigtasche mit Krevetten

#### Capesanta Gao

Gedämpfte Teigtasche mit St.Jakobsmuschel

#### Tartufata Gao

Gedämpfte Ravioli mit Krabben und Trüffel

#### 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

#### Beef Gao

Irische Rinderravioli mit Roter Bete

#### Xia Long Bao

Gedämpfte Teigtasche mit Schweinefleisch

---

---

### NEW FRIED SELECTION 18.-

#### 2x Springroll

Frühlingsrolle mit Gemüse

#### 2x Chicken Samosa

Hähnchen und Curry

---

---

### VEGAN SELECTION 18.-

#### 2 x Vegi Gao

Gedämpfte Teigtasche mit Gemüse

#### 2 x Mushroom Gao

Gedämpfte Teigtasche mit Pilzen

---

---

# PIZZA GOURMET

Sauerteig 48H

Focaccia Beach  14.-

Focaccia mit Parmaschinken 19.-

La Regina Margherita  17.-

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

Mangiafuoco  27.-

San Marzano Tomato, Fior di latte Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Basilikum und Chili-Fäden

Special Napoli 28.-

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

Ortolanissima  25.-

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

Carpaccio 29.-

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

Delizia Vegana  26.-

San Marzano-Tomaten, gebratene Auberginen, Champignons  
geriebener Vegrino-Käse, Basilikum

Freschissima 29.-

Weiß mit Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Rucola, Crudo di Parma dop

## DESSERT

Zartbitterschokoladenkuchen 15.-

(Glutenfrei)

mit weichem Herz auf Himbeersahne mit Vanille-Eis

Griechische Joghurt-Mousse 10.-

mit Beerencoulis und Müsli

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“ und Essig Gemüse	24/34.-
Griechischer Salat 	24.-
Beach Caesar Salat mit Poulet oder Garnelen	28.- / 30.-
Vitello tonnato	28.-
Caprese „Beach“ mit Crostone  Büffelmozzarella, Tomate, frisches Basilikum	25.-
Chicken Wraps, 'Beach-Style' Pizzateig, mariniertes Hähnchen, Eisberg, Kirschtomaten, Zwiebeln und Avocado, serviert mit Tzatziki-Sauce	28.-
Pacchero des Chefs mit Tomatensauce  Parmesancreme und frittiertem Basilikum	23.-
Rinds Beach Cheeseburger- mit Schafskäse, Eisberg, Speck, Tomaten, Rote Zwiebeln, Limonenmayonnaise, Pommes Frites	34.-
Focaccia mit Parmaschinken	19.-
La Regina Margherita  San Marzano Tomato, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum, Olivenöl	17.-
Special Napoli San Marzano Tomato, Fior di latte Mozzarella, Kantabrische Anchovis, schwarze Oliven	28.-
Klassisches Tiramisu	12.-
Erdbeer-Cappuccino mit Chantilly-Creme und flambiertem braunem Zucker	12.-
Eiskugeln Vanille, Schokolade, Kaffee, Stracciatella, Zitrone und Limette, Erdbeere, rote Früchte, Mango und Passionsfrucht,	4.-