



SeaLife

BREAKFAST • FOOD • COCKTAIL BAR



In questa rubrica si potrà consultare tutto il menù dello chalet SeaLife.

Salvo alcune eccezionalità, si potranno ordinare le voci della nostra rubrica ai seguenti orari:

COLAZIONI 8:00-12:00

RISTORANTE 12:00-14:45 / 20:00-22:45

APERITIVI 17:00-20:00

AFTERDINNER 23:00-01:30

ALLERGENI

Si avvisa che nei prodotti e delle bevande e dei piatti preparati e somministrati allo chalet SeaLife possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg. UE 1169/2011:

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Lattosio
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Sesamo
11. Senape
12. Anidride solforosa
13. Lupini
14. Molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. Se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chieda informazioni al nostro personale.

Siamo preparati nel consigliarvi nel migliore dei modi!

Quasi la totalità dei piatti di pesce serviti dalla nostra cucina utilizza pesci, molluschi e/o crostacei provenienti dalla zona FAO 37.2 (corrispondente all'Adriatico e Mediterraneo centrale), acquistati freschi, lavorati con cura e abbattuti sia per bloccare la proliferazione batterica che per applicare una corretta modalità di conservazione.

La cura per la scelta del prodotto, la tracciabilità, la sua conservazione e tecniche di cottura all'avanguardia saranno la nostra garanzia per un'esperienza culinaria sicura e di qualità.

R I S T O R A N T E

12:00 - 14:45 / 20:00 - 22:45



A N T I P A S T I C R U D I

Ostrica Gillardeau n.3 (14) 5,50 €
limone e mela

**Carpaccio di gambero rosa
agli agrumi** (2-7-10-12) 13,00 €
*con stracciatella, erba cipollina e marmellata di
pere e pepe rosa*

Tartare di tonno crudo (4-6-8-12) ... 13,00 €
*con pomodorini, marmellata di cipolla rossa, capperi,
olive taggiasche e granella di pistacchio*

Tagliatelle di seppia (6-8-10-11-12-14) 13,00 €
*su crema di piselli, mandorle a filetto, alga nori e
salsa al wakame e sesamo*

Carpaccio di scampi (1-2-3-4-6-8-11
-12) 24,00 €
*su crema di piselli, mandorle a filetto, alga nori e
salsa al wakame e sesamo*

A N T I P A S T I F R E D D I

Farro 11,00 €
con verdure in agrodolce e verdure grigliate

Gazpacho alla pizzaiola (1-5-8-14) .. 13,00 €
con cannolicchi, cozze e vongole

Insalata di mare (2-9-10-12-14) 11,00 €
con giardiniera fatta in casa

A N T I P A S T I C A L D I

Baccalà (4-6-9-12) 11,00 €
*con crema di peperoni rossi all'arancia, capperi
e la sua polvere*

Filetto di merluzzo (4-6-9) 14,00 €
*in crosta di patate con salsa di zucchine
alla scapece*

Polipo scottato (1-2-4-6-7-12-14) 12,00 €
con crema di patate e paprika dolce



P R I M I

Spaghetti pasta Mancini (1-12-14) **13,00 €**
alle Vongole

Mezzemaniche pasta Mancini
(1-2-9-12-14) **14,00 €**
alle Vongole

Parmigiana di pesce spada
(1-3-4-7-8-12) **14,00 €**



S E C O N D I

Spiedini di pesce (1-2-12-14) **10,00 €**

Frittura di calamari e gamberi
(1-2-12-14) **16,00 €**

Polenta taragna (2-4-6-7-12-14) **12,00 €**
con sugo di vongole

Costolette di maiale (2-4-5-6-8-10-12) **13,00 €**
laccate con il suo fondo ed erba cipollina

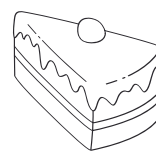
C O N T O R N I

Patatine fritte **4,00 €**

Verdure grigliate **5,00 €**

Melanzana arrosto (2-4-5-6-8-10-12) **5,50 €**

con salsa teriyaki e olio di sesamo



D O L C I

Cremoso al caffè (1-3-5-7-8) **6,00 €**

*con crumble alle mandorle e ganache
al cioccolato fondente 70%*

Tiramisù (1-3-7-8-10-12) **7,00 €**

al Caffè del Marinaio

Tartelletta (1-3-7-8-10-12) **7,00 €**

al Caffè del Marinaio

Sorbetto al limone (3-8) **4,00 €**



VINI BIANCHI

MARCHE

Cerbero
BEATRICE 25,00 €

(Passerina IGP) BIO - vendemmia tardiva

Centanni
CANAPALE 22,00 €

(Pecorino DOCG) BIO - vendemmia tardiva

Le Caniette
LUCREZIA 5,00 € - 22,00 €

(Passerina IGP) BIO

Le Caniette
VERONICA 5,00 € - 22,00 €

(Pecorino DOCG) BIO

Stefano Antonucci SANTA
BARBARA LE VAGLIE 5,00 € - 22,00 €

(Verdicchio dei castelli di Jesi)

Aurora
FALERIO 2022 19,00 €

(Falerio) BIO

Le Senate
SCIROCCO DI MARE 2022 22,00 €

(Pecorino DOCG) BIO

Fontezoppa
PASCORINO 23,00 €

(Passerina 50%, Pecorino 45%, Incrocio
Bruni 5%) BIO

N A Z I O N A L I

Feudi di San Gregorio
GRECO DI TUFO 23,00 €

(Greco, Campania)

Emidio Pepe
TREBBIANO D'ABRUZZO 55,00 €

(Trebiano DOC, Abruzzo)

St.Michael-Eppan
GEWURZTRAMINER 34,00 €

(Gewurztraminer DOC, Alto Adige)

Abbazia di Novacella
MULLER THURGAU 32,00 €

(Muller Thurgau, Alto Adige) Dolomiti IGT



VINI ROSATI

MARCHE

Le Senate
SCIUCCA PANZA 5,00 € - 22,00 €

(Merlot, Marche IGT) BIO

A B R U Z Z O

Pasetti
TESTAROSSA ROSATO 24,00 €

(Montepulciano 100%, Terre Aquilane IGT)

VINI ROSSI

MARCHE

Carminucci
NAUMAKOS 5,00 € - 22,00 €

Rosso Piceno Superiore (Montepulciano,
Sangiovese DOC)

Simone Capecci
PICUS 23,00 €

Rosso Piceno Superiore (Montepulciano,
Sangiovese DOP)

Le Caniette
MORELLONE 27,00 €

Rosso Piceno Superiore 2018 (Montepulciano,
Sangiovese DOC)

A B B R U Z Z O

Pasetti
TESTAROSSA 2018 35,00 €

(Montepulciano DOC)

Cataldi Madonna
MALANDRINO 25,00 €

(Montepulciano DOC) BIO