



R I S T O R A N T E

SeaLife

BREAKFAST • FOOD • COCKTAIL BAR



R I S T O R A N T E

12:00-14:30 / 20:00-22:30



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*

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

T agliatelle 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*

Ventresca di tonno (1-2-3-4-6-8-11-12). 14,00 €
*con salsa ponzu, salicornia, uova di salmone,
katsobushi e cipolla croccante*

Carpaccio di scampi (2-10-12) 24,00 €
*dell'Adriatico con marmellata di fichi,
finocchietto selvatico e bergamotto*

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

Caprese (7) 10,00 €
*con mozzarella di bufala DOP,
pomodori, basilico e origano*

Farro (8-10-12) 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

Prosciutto e melone 7,00 €

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 sottato (1-2-4-6-7-12-14)..... 12,00 €
con purè di patate e paprika dolce

Sauté di vongole (12-14)..... 12,00 €

Sauté di cozze (12-14)..... 11,00 €



P R I M I

Spaghetti pasta Mancini (1-12-14)	13,00 €
<i>alle Vongole</i>	
Tagliatella all'uovo (1-2-9-12-14)	14,00 €
<i>allo Scoglio</i>	
Parmigiana di pesce spada (1-3-4-7-8-12)	14,00 €
Bauletti fatti in casa (1-2-9-12-14)	15,00 €
<i>con ripieno di ricotta, spinaci, pinoli con salsa di pomodoro e parmigiano</i>	
Gnocchi (2-3-4-6-12-14)	14,00 €
<i>con calamaretti o seppia, lime, bottarga e salsa al nero di seppia</i>	



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 €
Filetto di pesce del giorno (4-8-10-12)	18,00 €
<i>dell'Adriatico con bisque di crostacei e verdure di stagione</i>	
Polenta Bramata (2-4-6-7-12-14)	12,00 €
<i>con sugo di vongole</i>	
Costolette di maiale (2-4-5-6-8-10-12).....	13,00 €
<i>laccate con il suo fondo ed erba cipollina</i>	

I N S A L A T E

Greca (1-7-9-10-11-12)	11,00 €
<i>lattuga, feta, pomodorini, olive, cipolla rossa, cetrioli, origano, pane</i>	
Peschereccia (2-8-9-12-14)	11,00 €
<i>lattuga, rucola, noci, polipo, cozze</i>	
Cesare(1-3-4-7-10-11-12)	11,00 €
<i>lattuga, pollo, scaglie di grana e mimosa d'uovo</i>	
Insalata verde/mista	4,50 €

C O N T O R N I

Patatine fritte (1)	4,00 €
Verdure grigliate	4,50 €
Melanzana arrosto (2-4-5-6-8-10-12)	5,50 €
<i>con salsa teriyaki e olio di sesamo</i>	



D O L C I

Cremoso al caffè (1-3-5-7-8)	6,00 €
<i>con crumble alle mandorle e ganache al cioccolato fondente 70%</i>	
Tiramisù (1-3-7-8-10-12)	7,00 €
Tartelletta (1-3-7-8-10-12)	7,00 €
<i>con crema pasticcera al cioccolato al latte, nocciole e lamponi</i>	
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 € - 24,00 €
(Verdicchio dei castelli di Jesi)

Aurora
FALERIO 19,00 €
(Falerio) BIO

Le Senate
SCIROCCO DA MARE 24,00 €
(Chardonnay DOCG) BIO

Fontezoppa
PASCORINO 23,00 €
(Passerina 50%, Pecorino 45%, Incrocio Bruni 5%) BIO

NAZIONALI

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 € - 24,00 €
(Merlot, Marche IGT) BIO

ABRUZZO

Pasetti
TESTAROSSA ROSATO 24,00 €
(Montepulciano 100%, Terre Aquilane IGT)

VINI ROSSI

MARCHE

Carminucci
NAUMAKOS..... 5,00 € - 20,00 €
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 (Montepulciano, Sangiovese DOC)

ABRUZZO

Pasetti
TESTAROSSA 35,00 €
(Montepulciano DOC)

Cataldi Madonna
MALANDRINO 25,00 €
(Montepulciano DOC) BIO

BOLLICINE

MARCHE

Tenuta Cocci Grifoni
TARA' - Metodo Martinotti..... 21,00 €

Spumante Brut (Passerina)

Cossignani L.E. Tempo
ROSE' - Metodo Classico..... 8,00 € - 40,00 €

Spumante Brut (Sangiovese)

NAZIONALI

DeFaveri
VALDOBBIADENE DOCG... 5,00 € - 22,00 €

Prosecco superiore Grande Cuvée extra dry (Glera) - Friuli

Vigna Dorata
FRANCIACORTA SATEN DOCG..... 35,00 €

Franciacorta Brut (Chardonnay) - Lombardia



VINI LIQUOROSI

Florio
TARGA 6,00 €

Marsala Superiore Riserva Semisecco 2006(Merlot)

Colosi
TERRE DI SICILIA 5,00 €

Passito 2016

Massimo Germani
VINO COTTO 4,00 €

Gonzalez Byass NEC TAR
PEDRO XIMENEX 6,00 €

Sherry

Presidential
TAWNY..... 4,00 €

Porto

Lagar De Benavides
VINO LIQUOROSO 4,00 €

Pedro Ximenex



CHAMPAGNE

Sophie Baron 50,00 €

Bollinger 100,00 €



BIRRE

SPINA

HOEGAARDEN blanche
0,25 4,00 €
0,50 6,00 €

MORETTI filtrata a freddo lager
0,20 3,50 €
0,40 5,00 €

BOTTIGLIA

FRANZISKANER 0,5 5,00 €
weiss

BREWDOG PUNK 0,33 6,00 €
ipa

LA CHOUFFE 0,33 6,00 €
blonde doppio malto

AUGUSTINER 0,5 7,00 €
lager bavarese

CORONA 0,33 4,00 €
lager

LEFFE ROUGE 0,33 5,00 €
rossa

ALLERGENI

Si avvisa che nei prodotti 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, chiedi informazioni al nostro personale.

Siamo preparati nel consigliarvi nel migliore dei modi!