

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 €/pz
limone e mela

Scampo dell'Adriatico (2) 7,00 €/pz
pezzatura //

Mazzancolla dell'Adriatico (2) 6,50 €/pz

Battuto di gambero rosa
dell'Adriatico agli agrumi (2-7-10-12) 13,00 €

*con stracciatella, erba cipollina e marmellata
di pere e pepe rosa*

Tartare di tonno (4-6-8-12) 13,00 €

*con olive taggiasche, pomodori secchi, capperi,
marmellata di cipolla rossa e cialda di tapioca al nero di seppia*

Sashimi di tonno (1-2-3-4-6-8-11-12) 14,00 €

*con uova di salmone, salicornia, katsobushi,
cipolla croccante, salicornia e salsa ponzu*

Orata dell'Adriatico
alla puttanesca (1-4-8-12) 16,00 €

*con pomodori, capperi, acciughe, pinoli, rucola,
pane tostato, maionese alla soia e origano*

Tartare di fassona (3-8-11) 16,00 €

*con olive, cipolla, senape, pomodori secchi,
tuorlo marinato e bottarga*

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

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

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

Cous-cous (8-10-12) 11,00 €
con verdure in agrodolce e verdure grigliate

Caprese (7) 11,00 €
con mozzarella di bufala DOP, pomodoro e basilico

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

Saute di cozze (12-14) 11,00 €

Saute di vongole (12-14) 12,00 €

Polipo scottato (1-2-4-6-7-12-14) 13,00 €
con purè di patate e paprika dolce

Polenta bramata al sughetto
rosso di vongole (2-4-6-7-12-14) 12,00 €

(6x) Olive all'Ascolana(1-3-6-7-8-11-12) 6,00 €
pasta all'uovo casa d'Isolina



P R I M I

Spaghetti con le vongole (1-12-14) 13,00 €

Pasta Mancini

Tagliatelle allo scoglio (1-2-9-12-14) 14,00 €

Pasta all'uovo

Mezzemaniche con baccalà (1-7-8-12) 14,00 €

alla mediterranea con pomodorini, capperi, olive taggiasche e cipolla dorata - Pasta Mancini

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

Scrigni fatti a mano ripieni al ragù

bianco marchigiano (1-3-4-7-8-12) 16,00 €

con salsa al parmigiano reggiano e fondo di arrosto



S E C O N D I

Triglia dell'Adriatico (4-6-8).....18,00 €

con zucchine, bietole, uvetta e pinoli

Frittura di calamari e

gamberi* (1-2-12-14)16,00 €

Spiedini di pesce* (1-2-8-12-14)..... 10,00 €

Coda di rospo dell'Adriatico (4-6-8) 18,00 €

con guanciale, peperoni e purè di patate

Ribs di maiale laccate (4-6-8) 14,00 €

con erba cipollina, salsa teriyaki e fondo di maiale

C O N T O R N I

Patatine fritte (1) 4,00 €

Verdure grigliate (7) 4,50 €

Pomodori gratinati (1-8) 5,00 €

Millefoglie di patate (1-4-6-7-12) 5,50 €

con purè e bieta

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

con salsa teriyaki e olio di sesamo

I N S A L A T E

Peschereccia (2-8-9-12-14) 11,00 €

con polipo, cozze, noci, mela e rucola

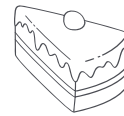
Greca (1-7-9-10-11-12) 11,00 €

con feta, pomodorini, olive, cipolla rossa e cetrioli

Caesar (1-3-4-7-10-11-12) 11,00 €

con pollo, scaglie di grana e mimosa d'uovo

Insalata verde/mista 4,50 €



D O L C I

Tiramisù (1-3-7-8-10-12) 7,00 €

Tartelletta (1-3-7-8-10-12) 7,00 €

con crema pasticcera al cioccolato al latte, nocciole e lamponi

Cheesecake basca (3-7-12)..... 8,00 €

con lamponi, more e salsa al caramello salato

Sorbetto al limone (3-8) 4,50 €

Crema caffè con panna (7) ... 4,50 €

F R U T T A

Macedonia..... 6,00 €

Ananas 6,00 €

Melone 6,00 €

Cocomero 5,00 €

Tagliere di frutta 11,00 €



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)

Monacesca
MONACO RIBELLE 21,00 €

(Verdicchio di Matelica DOC)

Aurora
FALERIO 19,00 €

(Falerio) BIO

Le Senate
SCIROCCO DA MARE 24,00 €

(Chardonnay DOCG) BIO

Fontezoppa
MARINA 23,00 €

(Passerina 50%, Pecorino 45%, Incrocio Bruni 5%) Bianco IGT

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 € - 24,00 €

(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 € - 20,00 €

Rosso Piceno Superiore (Montepulciano, Sangiovese DOC)

Simone Capecci
PICUS 25,00 €

Rosso Piceno Superiore (Montepulciano, Sangiovese DOP)

Le Caniette
MORELLONE 27,00 €

Rosso Piceno Superiore (Montepulciano, Sangiovese DOC)

Fiorano
FLUENTE 24,00 €

(100% Montepulciano) Marche Rosso IGT BIO

A B R U Z Z O

Pasetti
TESTAROSSA 35,00 €

(Montepulciano DOC)

Cataldi Madonna
MALANDRINO 25,00 €

(Montepulciano DOC) BIO



ALLERGENI e altre info

*In prodotti indicati con * possono essere surgelati in origine.*

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!

