

R I S T O R A N T E | S P I A G G I A | L O U N G E B A R | C L U B



CALAFELICE

B E A C H C L U B

Menu





Osteria del Mare

Antipasti

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI CALA FELICE

4 assaggi di mare dello chef
mixed fish's starters

€ 16.00

INSALATINA DI MARE AL BASILICO CON SALSA AGLI AGRUMI

steamed seafood with basil cream and citrus

€ 15.00

IL CRUDO DI MARE CON MAIONESE ALL'ARANCIA, FRUTTI DI BOSCO E MENTA

Crudo di Gamberi Rossi, Scampi, Carpaccio di Ricciola,
Julienne di Seppioline, Tartara di Gamberi Rosa, Tartara di Tonno, Capesante
(può variare a secondo della disponibilità e mercato)

fresh raw fish and fruits of the sea with orange mayo, berry and mint

€ 38.00

BACCALA MANTECATO CON MENTA, POMODORI E VELO CROCCANTE DI PANE

codfish cream with tomatoes, mint and bread crouton

€ 12.00

SAUTÈ DI COZZE E VONGOLE CON CILIEGINO

clams, mussels soup served with cherry tomatoes

€ 12.00

TAGLIERE DELLA MAREMMA CON FORMAGGI E CONFETTURE DELLA CASA

selection of local cold cuts and cheeses with jams and mustard

€ 10.00

INSALATA DI QUINOA CON BURRATA E VERDURINE CROCCANTI

quinoa, with burrata cheese and crispy vegetables

€ 10.00



Osteria del Mare

Primi Piatti

CHITARRINE ALL'ASTICE DI CALA FELICE

con Astice e Vongole Veraci
spaghetti pasta with lobster and clams
€ 22.00

PACCHERI DI GRAGNANO AGLI SCAMPI IN SALSA AGRUMATA

paccheri pasta served with scampi and citrus souce
€ 16.00

GNOCCHETTI CON POLPA DI RICCIO E CROSTACEI

gnocchi pasta served with urchin and shellfish
€ 18.00

RISOTTO DELLO CHEF AI FRUTTI DI MARE

chef's rice with seafood
€ 14.00

TAGLIOLINI NERI ALLO SCOGLIO REALE

big black tagliolini pasta with big mixture of seafood and shellfish
€ 15.00

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI

spaghetti pasta with clams
€ 14.00

TORTELLI ALLA RICOTTA DI BUFALA* AL RAGÙ BIANCO DI CHIANINA / BURRO E SALVIA

tortelli pasta served with meat sauce or butter and sage
€ 12.00



A RICHIESTA PASTA SENZA GLUTINE

GLUTEN FREE PASTA ON DEMAND



Osteria del Mare

Secondi Piatti

Tutti i nostri secondi escono già con il contorno abbinato suggerito dallo Chef

PESCATO AD AMO DI GIORNATA

al Forno, alla Griglia, con Patate e Verdure al Forno

roast or grilled day's catch fish served with backed potato and vegetables

€ 6,50 HG.

PESCE D'ACQUACOLTURA DI MARE DI GIORNATA

al Forno, alla Griglia, con Patate e Verdure al Forno

roast or grilled fresh sea farmed fish served with backed potato and vegetables

€ 5,00 HG.

SPIEDONE DI CALAMARI E GAMBERONI IN CROSTA DI PANKO CON MAIONESE ALL'ARANCIA E MISTICANZA

prawns and squid on the spit with crispy pankò, orange mayo and mesclun salad

€ 16.00

FRITTURA CALA FELICE CON VERDURINE CROCCANTI

mixed fried fish and seasonal vegetables

€ 16.00

TAGLIATA DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO CON RADICCHIO ALL'AGRO E MISTICANZA

sesamo-crusted tuna fillet with chicory and mesclun salad

€ 14.00

GRANDE GRIGLIATA DEL PORTO

Scampi, Gamberoni, Orata Sfilettata con Caponata di Verdure

big plate of mixed grilled fish with vegetables

€ 22.00

TAGLIATA DI MANZO AGLI AROMI CON CONFETTURA DI TROPEA

servita con Patate Arrosto

beef steak served with roast potatoes and onion jam

€ 16.00

Servizio e Coperto€ 2.50

**A seconda della disponibilità del Mercato i seguenti prodotti o alcuni ingredienti della pietanza contrassegnata possono essere da noi abbattuti o congelati/surgelati all'origine*



Osteria del Mare

Dessert

DEGUSTAZIONE DEI 3 TIRAMISÙ DELLO CHEF

classico, pistacchio e amaretto
3 flavour tiramisù

€ 8.00

SOUFFLE' AL CIOCCOLATO CON GELATO ALLA CREMA

chocolate soufflè with ice cream

€ 5.00

CREMA DI MASCARPONE CON LINGUE DI GATTO

mascarpone cheese cream with biscuits

€ 5.00

RIVISITAZIONE DEL CHEESECAKE AL CROCCANTINO CON COMPOSTA DI FRAGOLE / CIOCCOLATO

disjointed cheesecake with peanut brittle served with strawberry jam or chocolate

€ 6.00

TARTARE DI ANANAS E FRAGOLE

con gelato alla vaniglia
pineapple and strawberry served with icecream

€ 6.00