

LA PLAYA

INFORMA

ALLERGENI

Caro ospite,
nel nostro ristorante ci impegniamo ogni giorno per offrirti piatti gustosi e di qualità.
Tuttavia, alcuni ingredienti possono contenere allergeni che potrebbero causare reazioni in
persone sensibili.
Ti invitiamo a comunicarci prima di ordinare se soffri di allergie o intolleranze: saremo felici
di aiutarti a scegliere in sicurezza i piatti più adatti a te.

Informazione ai sensi del Reg. CE 853/2004

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a
trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento termico conforme alle
disposizioni di legge, per garantire la sicurezza alimentare del consumatore.

COPERTO

Per offrirti un'esperienza ancora più attenta e sostenibile, il nostro tovagliato viene lavato
utilizzando acqua osmotizzata, priva di impurità e calcare. Inoltre, per garantire la massima
igiene senza compromettere l'ambiente, impieghiamo detersivi professionali ecologici e
antibatterici, certificati e biodegradabili.

€3.00

ACQUA

L'ACQUA MINERALE CHE SGORGA DALLA SORGENTE PIÙ ALTA DELLE PICCOLE DOLOMITI

Acqua oligominerale, iposodica, che sgorga ai piedi del monte Baffelan, vicino a
Campogrosso, ad una quota di circa 1240 mt.
Leggera, gusto delicato ed autentico esaltato dal livello equilibrato di minerali presenti.
Con un residuo fisso di 102mg/l è un'ottima acqua da tavola adatta all'alimentazione di tutta
la famiglia.

€2.50

MARE MENU

ANTIPASTI FREDDI

ANTIPASTO LA PLAYA

"Il Meglio del Pescato in Cinque Assaggi" €18.00

CARPACCIO DI PESCE SPADA AL SALMORIGLIO

La Seta del Mare, Esaltata dal Sole di Sicilia. €12.00

TARTAR DI TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO CON BURRATA DI BUFALA

Un assaggio di mare cristallino, limone e menta con burrata di bufala,
petali di cipolla rossa €16.00

INSALATA DI MARE

Un Fresco Dialogo tra Mare e Orto. €14.00

POLPO E PATATE

Teneri bocconi di polpo e patate novelle, un abbraccio di sapori mediteranei €15.00

GAMBERI AGLI AGRUMI E OLIO EVO

Un'Esplosione di Freschezza in Bocca. €18.00

TRIS DI TARTAR

Trasparenza cristallina crudi, illuminata dai colori vivaci degli agrumi freschi. €22.00

ANTIPASTI CALDI

MOSCARDINO NERO DI SICILIA ALLA LUCIANA

Un Tesoro del Mare, Custodito dalla Tradizione Napoletana. €18.00

SAUTE' DI COZZE CON CROSTINI DORATI

Cozze fresche saltate, profumate e accompagnate da croccanti crostini dorati €12.00

SAUTÉ DI COZZE ALLA TARANTINA

Un vivace sugo di pomodoro, aglio, prezzemolo e un pizzico di peperoncino €12.00

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Trionfo di Gusto e Freschezza.

€14.00

CHITARRINA ALLO SCOGLIO

Piatto ricco e generoso, un'esplosione di gusto marino ad ogni forchettata.

€16.00

GNOCCHI CACIO E PEPE, COZZE E NDUJA

L'Incontro Inaspettato che Conquista.

€15.00

RISOTTO ALLA MARINARA

Ogni chicco, un'esplosione di sapore marino, una carezza cremosa al palato.

€16.00

CHITARRA CON DATTERINO GIALLO, GAMBERO MARINATO E BURRATA

Il Sole d'Estate nel Piatto, Brezza Marina nel Naso.

€20.00

PACCHERI MANTECATI AL BACCALA', OLIVE, CAPPERI E DATTERINO

Sapori Mediterranei Mantecati

€18.00

SECONDI PIATTI

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI

Una Nuvola Dorata e Croccante, un Piacere Senza Rimorsi.

€20.00

FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI E PARANZA

Irresistibilmente Leggeri.

€20.00

GRATINATO DI PESCE

Un Profumo Inebriante, un Sapore Autentico, una Freschezza Incomparabile.

€28.00

LINGOTTO DI TONNO AL SESAMO E VERDURE

Profumi e Sapori Che Danzano sul Palato.

€16.00

SPIEDINI DI CALAMARI E GAMBERI

Il Piacere Semplice del Pesce Fresco

€16.00

TENTACOLO DI POLPO SU CREMA DI PATATE LIMONE E TIMO

Morbidezza Marina, Freschezza Agrumata e Profumo Erbaceo.

€18.00

SPIGOLA AL FORNO CON VERDURE

Genuinità e Leggerezza, Un Piacere Semplice.

€15.00

MOSCARDINO NERO DI SICILIA FRITTO

Un Tesoro del Mare, Custodito dalla Tradizione Napoletana.

€20.00

FILETTO DI SALMONE SCOTTATO CON SALSIA ALL'ARANCIA

Un incontro raffinato con la vivace dolcezza della salsa all'arancia.

€15.00

TERRA MENU

ANTIPASTI

TORTINO DI PATATE CON FONDUTA DI PECORINO E TARTUFO Vellutato al Cuore, Profumato nell'Anima	€12.00
CARPACCIO DI BLACK ANGUS CREMOSO AL FORMAGGIO Incontro Inaspettato.	€14.00
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI L'Eccellenza della Tradizione, Un Omaggio ai Sapori Autentici.	€12.00
BUFALA E PARMA Equilibrio perfetto tra dolcezza e sapidità	€14.00
CAPRESE Tricolore di freschezza	€12.00
PARMA E MELONE La perfetta armonia tra la dolcezza succosa del melone fresco e la sapidità delicata del pregiato prosciutto di Parma.	€10.00

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI ALLA AMATRICANA Un Omaggio alla Tradizione Romana, Realizzato con Ingredienti di Eccellenza.	€12.00
TAGLIATELLE POMODORO/RAGU' La Tradizione c'è.	€10.00
TAGLIATELLE DATTERINO GIALLO, BURRATA E PISTACCHIO Abbinamento Inedito, Un'Armonia di Sapori Che Stupisce.	€18.00
CAPPELLI DEL PRETE CACIO E PEPE Abbraccio Goloso, Ricco e Appagante.	€14.00

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI MANZO RUCOLA, POMODORINO E GRANA

Eleganza e Semplicità, Un Piatto di Squisita Raffinatezza.

€20.00

ARROSTICINI ALLA GRIGLIA PZ 10

Gusto da Condividere.

€12.00

COTOLETTA DI POLLO E PATATINE FRITTE

Crocantezza Irresistibile. Un Piacere da Mordere.

€12.00

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA CON VERDURE

Bontà e leggerezza

€12.00

CONTORNI

PATATE FRITTE

€5.00

PATATE ARROSTO

€5.00

VERDURE RIPASSATE

€6.00

INSALATA MISTA

€5.00

MOZZARELLINE FRITTE

€5.00

OLIVE ASCOLANE

€6.00

JALAPENO ROSSO RIPIENO AL FORMAGGIO

€5.00

PIATTI FREDDI

INSALATONA LA PLAYA

Lattuga, radicchio, rucola, pomodorini, tonno e bufala

€12.00

INSALATONA DELLA CASA

Lattuga, radicchio, rucola, pomodorini, petto di pollo e grana

€12.00

DESERTS

MENU

CANNOLO SICILIANO €. 5.00

Cialda croccante ripiena di ricotta fresca di pecora, gocce di cioccolato e frutta candita.

NOSTRO TIRAMISÙ ARTIGIANALE €. 5.00

Soffici savoiardi imbevuti in un aromatico caffè espresso, alternati a una vellutata crema di mascarpone, uova fresche e zucchero, spolverato con cacao amaro. Un classico italiano che vi conquisterà

IL TRADIZIONALE BABÀ NAPOLETANO €. 5.00

Un dolce lievitato dalla consistenza unica, inzuppato in un ricco sciroppo al rum, Un'esplosione di gusto che racchiude la vera essenza della pasticceria napoletana

LA NOSTRA CHEESECAKE ARTIGIANALE €. 6.00

Una deliziosa base di biscotti croccanti, sormontata da una crema vellutata al formaggio fresco," guarnita con una salsa ai frutti di bosco di stagione oppure dalla nutella. Un dolce che vi conquisterà con la sua freschezza e leggerezza

TORTA DELLO CHEF €. 5.00

La nostra creazione del giorno, un dolce unico e speciale, preparato con ingredienti freschi e di stagione.

SORBETTO ANALCOLICO €. 4.00

Preparati a una carezza fredda che ti farà dimenticare per un istante il calore del sole

CARTA DEI VINI

VINI BIANCHI

MGM – Emilia Romagna

TREBBIANO RUBICONE "VILLA DI MARE" IGT

da uve trebbiano di romagna

Il colore è giallo paglierino. Profumo delicato di fiori di campo ed erba bagnata. Il sapore è secco, sapido su stoffa leggera.

1L €12.00

½ L €6,00

¼ L €4.00

Mezzacorona – Trentino Alto Adige

GEWURZTRAMINER DOC € 25.00

da uve gewurztraminer

Vino di grande equilibrio basato su note sapide e fresche, supportato da una morbidezza mai invasiva, ottima struttura ed importante persistenza aromatica, nella quale si riconoscono sfumature di mandorla.

Fugatti – Trentino Alto Adige

MULLER THURGAU DOC € 25.00

da uve muller thurgau

Al palato, il vino è fresco e piacevolmente acidulo, con un corpo leggero che lo rende estremamente bevibile.

Il finale è pulito, con una bella persistenza aromatica che invita a un altro sorso.

Ronco dei Tassi – Friuli Venezia Giulia

RIBOLLA GIALLA "IL TASSO" IGP € 18.00

da uve ribolla gialla

Bianco secco di colore giallo paglierino con riflessi verdi. È elegante nei suoi profumi floreali e fruttati. Acidità sostenuta ben bilanciata nel corpo.

Stefano Antonucci- Marche

SANTA BARBARA VERDICCHIO CLASSICO DEI CASTELLI DI JESI DOC € 20.00

da uve verdicchio

Il colore è giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Il profumo è intenso e fine, fruttato e floreale.

In bocca lascia un palato netto, asciutto, leggermente vivace con un piacevole finale ammandorlato.

CARTA DEI VINI

VINI BIANCHI

Spinelli - Abruzzo

PASSERINA "TRATTURO" IGT € 20.00

da uve passerina

Il colore è giallo paglierino con note verdognole. Il profumo persistente e fruttato presenta note agrumate.

Di buona struttura e ottima freschezza, ha un sapore pieno e intenso.

Gambelli - Marche

PASSERINA "CAPODIMONTE" €20.00

da uve passerina

Di colore giallo paglierino brillante, al bouquet si distingue con note fragranti, floreali e fruttate: in evidenza la ginestra e fiori di acacia.

Al palato secco e ben strutturato.

Torre d'Abruzzo - Abruzzo

PECORINO "PIUMA" IGT € 20.00

da uve pecorino

Colore giallo paglierino con note dorate. Profumo suadente e complesso, con note fruttate, floreali e speziate.

Di buona struttura, pieno, morbido e di lunga persistenza.

San Salvatore - Campania

FALANGHINA "PICCO DELL'ANGELO" IGT € 20.00

da uve falanghina

Il colore è giallo paglierino brillante, i sentori al naso sono floreali di frutta matura e pesche gialle mentre in bocca il gusto

è delicato, fresco, di corpo leggero e armonico.

Agricole Vallone - Puglia

CHARDONNAY "VERSANTE" IGP € 20.00

da uve chardonnay

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Odore delicato, persistente, abbastanza intenso, caratterizzato da note

floreali, di frutta esotica ed agrumi. Il sapore è fresco e piacevole, sapido,

sensazione gusto-olfattiva fruttata.

CARTA DEI VINI

VINI ROSSI

MGM – Emilia Romagna

SANGIOVESE DI RUBICONE "VILLA DI MARE" IGT

da uve sangiovese

Il colore è rosso rubino con riflessi violacei Profumo vinoso con sentore di viola. Il sapore è pieno, asciutto e armonico.

1L €12.00

½ L €6,00

¼ L €4.00

Tenuta Santini – Emilia Romagna

SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE "BEATO ENRICO" DOC € 25.00

da uve sangiovese

Il colore è un rosso rubino carico con riflessi violacei. Profumo ricco e intenso, di frutti di bosco, note di viola, mascolino ma elegante. All'assaggio è di buon corpo, vellutato nella trama tannica, equilibrato e lungo nella persistenza.

Ca' Rugate – Veneto

VALPOLICELLA "RIO ALBO" BIO DOC € 25.00

da uve corvina, corvinone e rondinella

Dal colore rosso rubino. Profumi intensi e persistenti che ricordano mora e ciliegia. Al palato è morbido, leggermente tannico e con una buona sapidità. Aromi concentrati di frutti rossi, mora matura e profonda ciliegia, con sentori floreali note e un pizzico di spezie.

Buccia Nera - Toscana

CHIANTI SUPERIORE "SASSOCUPO" BIO DOC € 25.00

da uve sangiovese e canaiolo

Di colore rosso rubino, al naso è intenso e complesso, con sentori floreali di viola, profumo di frutta rossa matura e note speziate e minerali.

In bocca è pieno, avvolgente e sapido. I tannini sono vigorosi e ben bilanciati e invadono la bocca lasciando la gradevolmente asciutta.

Spinelli - Abruzzo

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "TRATTURO" DOC € 18.00

da uve montepulciano

Colore rosso rubino con brillanti sfumature violacee. Ampi profumi di frutta rossa e fini note speziate.

Di buona struttura, è morbido, equilibrato e di buona persistenza.

Agricole Vallone – Puglia

PRIMITIVO "VERSANTE" IGP € 18.00

da uve primitivo

Colore rosso porpora con riflessi violacei. Profumo di frutti rossi, more, lamponi, mirtili, con note speziate.

Sapore vellutato, rotondo ed elegante, con un lungo finale che avvolge il palato

CARTA DEI VINI

BOLLICINE

Le Vedute - Lombardia

FRANCIACORTA BRUT DOCG € 32.00

da uve chardonnay e pinot nero

Delicate note olfattive di fiori bianchi che si completano con sentori di crosta di pane e pasticceria. In bocca risulta complesso ed equilibrato, di buona acidità e persistenza gusto-olfattiva lunga.

Arione - Piemonte

MOSCATO D'ASTI SPUMANTE DOCG € 25.00

da uve moscato

Vino dalla forte eleganza con uno spiccato profumo che richiama

Dal sapore delicato e dalla sua spuma persistente. le note avvolgenti del moscato.

Castel Borgo

MULLER THURGAU BRUT €20.00

da uve muller thurgao

Di colore giallo paglierino. Al naso è fresco, intenso e persistente. Al palato il sapore è sapido ma con un retrogusto fruttato, corposo e facile da bere

Chateau Blanc

BLANC DE BLANC BRUT €12.00

da uve a bacca bianca

Si presenta di colore giallo chiaro e luminoso, con riflessi verdolini, con un perlage fine, timido ma persistente. Al naso è fine, ampio, immediato: note fruttate si susseguono intercalate da sensazioni floreali.

Losito & Guarini

SPUMANTE EXTRA DRY MILLESIMATO / BABULLE € 12.00 CALICE € 4.00

Giallo paglierino brillante, con un perlage molto fine. Intenso e fruttato. Secco, avvolgente, sapido, di buona struttura ed armonia.