



— DAL 1982 —
PASSOSCURO

STABILIMENTO BALNEARE
BEACH GARDEN
BAR-RISTORANTE

Le nostre proposte menù per i vostri eventi

Comporre il menù in base alle vostre preferenze, scegliendo un antipasto, due mezze porzioni di primi piatti, un secondo, dessert

1 X ANTIPASTO

- Tris di antipasti € 13,00
- Tortino di alici alla mediterranea € 9,00
- Polpo caramellato all'arancia e patate € 9,00
- Mantecato di baccalà e zucchine saltate € 10,00
- Sauté di cozze € 8,00
- Burratina con le alici € 7,00

2 ½ PRIMI PIATTI

- Calamarata al ragù di orata € 7,00
- Maltagliati fatti in casa con mazzancolle e asparagi € 7,00
- Strozzapreti fatti in casa cozze e pecorino € 7,00
- Gnocchetti fatti in casa vongole veraci e porcini € 9,00
- Pappardella La Lampara 1983 € 9,00
- Linguine agli scampi € 12,00
- Minestra di pasta mista (solo nella stagione invernale) € 9,00

1 SECONDO PIATTO

- Frittura di calamari e calamaretti spillo con insalatina dell'orto € 14,00
- Filetto di orata su salsa di melanzane e caponata € 15,00
- Spiedo di pesce con verdure grigliate € 15,00
- Polpo croccante con confettura d'arancia e cicoria ripassata € 15,00
- Tonno pinne gialle in crosta di pistacchio di Bronte DOP con insalatina dell'orto € 16,00
- Trancio di ricciola cotta in sottovuoto su crema di melanzane e cetrioli € 16,00

1 FRUTTA/DESSERT

- Frutta di stagione € 4,00
- Sorbetto alla frutta fatto in casa € 5,00
- Sgroppino al limone (alcolico) € 5,00
- Sorbetto al limone (analcolico) € 5,00

LA TORTA

- Preparate dal nostro pasticcere € 4,00
€ 5,00

Alcuni esempi: Millefoglie con crema chantilly e fragole, mimosa, crostata di frutta, charlotte alle fragole, cassata siciliana, zuppa inglese, profiteroles, cheesecake

LE BOLLICINE

- Prosecco DOC – Forchir € 18,00
- Prosecco DOC - Borgoluce € 22,00
- Riflessi extra dry – Cantina Sant'Andrea € 16,00
- Oppidum brut – Cantina Sant'Andrea € 18,00
- Brachetto Rosa Regale - Banfi € 18,00
- Franciacorta Mosnel Brut / Saten € 35 /€ 38
- Champagne brut tradition, Legras & Haas € 54,00

Sono previsti menù riservati ai bambini:

- Prosciutto e mozzarella, penne al pomodoro, cotoletta di pollo fatta in casa con patatine fritte e gelato al cioccolato € 20,00
- Spaghetti alle vongole, fritto di calamari e gelato al cioccolato € 30,00

Sono inclusi:

- Calice di prosecco di benvenuto con polpettina di tonno e colatura di alici di Cetara
- Vino Trebbiano e Malvasia puntinata (Zilath - Casale Cento Corvi)
- Caffè, amaro, grappa o limoncello

- *È possibile scegliere tra altri vini della nostra cantina. Alcuni esempi:*
- Satrico (Sauvignon, Chardonnay e Trebbiano giallo - Casale del Giglio),
Macchia Sacra (Fiano bio - Castello di Torre in Pietra), Capolemole (Bellone
bio – Marco Carpineti) + € 2,00 a persona
- Pecorino (Pecorino IGP - Tenuta Ulisse), Rjgialla (Ribolla gialla – La Tunella),
Chardonnay (Cantine Terlano), Pinot bianco (Cantine Terlano), Falanghina
(Mustilli), Luzano (Verdicchio – Marotti Campi) + € 3,00 a persona
- Gewurztraminer (Cantine Terlano) + € 4,00 a persona

Contatti:

fisso: 06 6672038

mobile: 393 4539694

email: info@lalamparabeach.it