

menu

CAFFETTERIA E COLAZIONE

CAFFETTERIA

CAFFÈ	€ 1.00
DECAFFEINATO	€1.50
CAPPUCCINO	€ 1.50
CAPPUCCINO MAXI	€ 2.50
CAPPUCCINO DI SOIA	€ 2.00
LATTE MACCHIATO	€ 1.50
LATTE BIANCO	€ 1.20
ORZO / GINSENG	€ 1.50
CAFFÈ SHAKERATO	€ 3.00
CREMA CAFFÈ	€ 2.00 / 3.50
TÈ Dalla linea di Pukka l'Ayurveda: Tè English breakfast Tè Earl Grey Tè verde Tè chai	€ 2.50
TISANE Dalla linea di Pukka l'Ayurveda: Lemongrass e zenzero Curcuma Menta Tre camomille Mela, cannella e zenzero	€ 2.50

FRUIT

SPREMUTA DI ARANCE	€ 3.50
SUCCHI BIO	€ 2.50
FRUTTA Melone anguria ananas	€ 4.00

LA COLAZIONE

CORNETTO semplice o ripieno di albicocca crema cioccolato alla nocciola cioccolato bianco 1,3,7,8	€ 1.50
CIAMBELLINE AL VINO 1 l'una	€ 0.50
TORTA FATTA IN CASA Ciambellone o crostata, chiedi al personale la tipologia disponibile 1,3,7	€ 2.20

LA PAUSA DOLCE

TORTINO AL CIOCCOLATO Con cuore caldo, con cacao e cannella. 15 min di cottura. 1,3,7	€ 8.00
CHEESECAKE Con Nutella o frutti di bosco. 1,3,4,7,8	€ 6.00
TIRAMISÙ 1,3,7	€ 6.00
BOB BON DI STECOLECCO 3,7,8	€ 7.00

menu

COCKTAIL DELLA CASA E APERITIVI IN BOTTIGLIA

COCKTAIL

SPRITZ

Il long drink più richiesto, a base di Aperol o Campari, prosecco e soda.

€ 7.00

HUGO SPRITZ

Aromaticità e freschezza, a base di sambuco, prosecco, menta lime e soda.

€ 7.00

PALOMA

Il drink più bevuto in Messico: tequila bianca, soda al pompelmo, lime e sciroppo di agave.

€ 7.00

MOSCOW MULE

100% rinfrescante, a base di vodka, ginger beer e lime.

€ 7.00

AMERICANO IN SICILIA

La rivisitazione del più classico dei pre dinner: Campari, Martini rosso e soda al pompelmo rosa.

€ 7.00

MOJITO

Menta, lime, zucchero di canna e soda per il cocktail cubano per eccellenza.

€ 7.00

ROSARITA MARGARITA

Rivisitazione di un classico: a base di mirtillo, tequila reposado, Grand Marnier e lime.

€ 7.00

COCKTAIL PREMIUM

GIN MARE TONIC

Mediterraneo e rinfrescante: Gin Mare, tonica J. Gasco, rosmarino e limone

€ 10.00

MEZCAL MULE

Il mix perfetto di piccante, agrumato e affumicato: San Cosme mezcal, lime, ginger beer.

€ 10.00

ANALCOLICI

STRAWBERRY BASIL

Un mix fruttato e rinfrescante di succo di fragole, foglie di basilico e limonata.

€ 6.00

ROSEMARY PEAR

Sciroppo al rosmarino homemade, succo di pera e soda.

€ 6.00

APERITIVI

CRODINO

€ 3.00

CAMPARI SODA

€ 3.00

BITTER J. GASCO

Senza coloranti e conservanti, made in Italy.

€ 3.00

I NOSTRI COCKTAIL E APERITIVI SONO SERVITI CON PATATINE, NOCCIOLINE E OLIVE.

menu

CARTA DEI VINI E DELLE BIRRE

BIRRE

BIRRA ALLA SPINA OXIANA

Producono le loro birra artigianale a Pomezia. Serviamo da maggio a settembre la loro Keller (chiara, non filtrata, poco amara, 4,8%) e la session APA (non filtrata, leggermete amara e agrumata, 4,8%)

€ 3.00

€ 5.00

PODERE 676

Producono artigianalmente nelle campagne retrostanti il nostro litorale. Bottiglie da 33 cl disponibili nella versione PILS, APA e BOCK

€ 4.50

BIRRA HEINEKEN

€ 3.50

BIRRA NASTRO AZZURRO

€ 3.50

NASTRO AZZURRO CAPRI

€ 3.50

FRITTI

CARTOCCIO DI CALAMARI

1,5,14

€ 10.50

ALICI FRITTE

con maionese al lime

1,3,5,4

€10.00

PATATE FRITTE

5

€ 4.00

CRUDI

TARTARE DI TONNO

Al basilico

4

€10.00

OSTRICHE

Fine de Claire

14

€ 3.00

l'una

VINI ALLA MESCITA

PROSECCO DI TREVISO

FORCHIR

Glera DOCG - s.n. - 11%

€ 3.50

ELEPHAS

CASTELLO DI TORRE IN PIETRA

Trebiano, vermentino e fiano BIO - 2021 - 12,5%

€ 4.00

CAPOLEMOLE

CARPINETI

Bellone- 2021 - 13,5%

€ 5.00

PINOT BIANCO

TERLANO

Pinot bianco - 2022- 13,5%

€ 7.00

CHABLIS

CHAUDE ECUELLE

Chardonnay - 2020- 13,0%

€ 8.00

ROSATO DEL SALENTO

ROSA DEL GOLFO

Negramaro e malvasia leccese - 2021 - 13,0%

€ 6.00

CARTA DEI VINI IN BOTTIGLIA

<https://www.lalamparabeach.it/carta-dei-vini>

ALTRI SFIZI

FOCACCIA

Olio evo e rosmarino

per 2/4 persone

1

€5.50

BRUSCHETTA

Burrata e alici del Cantabrico

1,4,7

€ 8.00

menu

LE BAGUETTE E ALTRI SFIZI

LE BAGUETTE DI TERRA

TULA

Prosciutto crudo,
fiordilatte, € 6.50
valeriana e pomodoro.
1,7

ABBASANTA

Cotto, fiordilatte, € 6.50
rucola, olio EVO.
1,7

FLORINAS

Mortadella, formaggio
fresco, pistacchio di € 7.00
Bronte DOP, olio EVO.
1,7,8

LE BAGUETTE VEGETARIANE

OLIENA

Pesto di rucola,
fiordilatte, mandorle
di Toritto, € 7.00
pomodorini confit,
olio EVO.
1,7,8

SERRENTI

Fiordilatte,
pomodoro, basilico e € 6.50
olio EVO.
1,7

LE BAGUETTE DI MARE

VALLEDORIA

Mozzarella di bufala,
alici del Cantabrico, € 7.50
pomodorini confit,
basilico e olio EVO.
1,4,7

SANLURI

Tonno, pomodoro,
cipolla caramellata, € 6.50
olive taggiasche.
1,4

CARBONIA

Polpo, patate, olive
taggiasche. € 8.00
1,14

ALTRI SFIZI

TRAMEZZINI

Tonno, pomodoro e lattuga € 3.00
Cotto, formaggio.
1,4,7

PIADINA

Formaggio fresco e rucola €5.50
Formaggio fresco e crudo
1,7

menu

LA PASTA, LE INSALATE E ALTRI PIATTI

LE INSALATE

SUPERMIX

Lattuga, carote,
cetrioli, radicchio,
rucola, mais,
mozzarella, tonno
4,7 € 7.00

CAPRESE

Pomodoro, firdilatte,
basilico, olio EVO.
con bufala + €3
7 € 5.50

**INSALATA DI GELATO AL
GORGONZOLA**

1,7,8 € 8.00
Valeriana, pere,
mandorle, confit,
gelato al gorgonzola
crumble di pane

PENNETTE AL POMODORO

1 € 6.00

PASTA FREDDA

Con tonno, capperi,
pomodori datterini,
olive taggiasche e
fiordilatte.
1,4,7 € 6.50

**MEZZI PACCHERI COZZE
E PECORINO**

1,7,14 €14.00

LA PASTA

ALTRI PIATTI

COTOLETTA DI POLLO

Fatta in casa, con patatine fritte € 8.00
1,3,5

FILETTO DI ORATA

Alla griglia, con patatine fritte €14.00
5,4

CICORIA RIPASSATA

con aglio, olio e € 6.00
peperoncino

SCAROLA RIPASSATA

4 € 6.00
con aglio, olio,
peperoncino, olive e
colatura di alici

PATATE AL FORNO € 5.00

SI PREGA DI INFORMARE IL PERSONALE DI
SALA DI EVENTUALI INTOLLERANZE E/O
ALLERGIE

LISTA DEGLI ALLERGENI

- ① Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio(*);
 - b) maltodestrine a base di grano (*);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- ② Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- ③ Uova e prodotti a base di uova.
- ④ Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- ⑤ Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- ⑥ Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (*);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- ⑦ Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattio.
- ⑧ Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- ⑨ Sedano e prodotti a base di sedano.
- ⑩ Senape e prodotti a base di senape.
- ⑪ Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- ⑫ Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- ⑬ Lupini e prodotti a base di lupini.
- ⑭ Molluschi e prodotti a base di molluschi.

*E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.