



DAILY MENU

Le insalate/Mix salads

Insalata Nizzarda 26

Lattuga, tonno, pomodoro datterino,
cipolla di Tropea, uovo di quaglia, fagiolini,
olive taggiasche, cetriolo, filetti di acciughe di Cetara,
aceto di lamponi, mostarda e olio EVO toscano

*Lettuce, tuna fish, tomatoes, onion, quail egg, green bean,
olives, cucumber, anchovies, raspberry vinegar, mustard and oil*

Insalata Bambaissa 18

Iceberg, ravanelli, rucola, zucchine marinate, fragole
Pecorino toscano DOP, aceto di fichi e
olio EVO toscano

*Iceberg, radishes, rocket salad, marinated zucchini, strawberries
Pecorino cheese, fig vinegar and oil*

Insalata Caesar 26

Iceberg, petto di pollo, bacon croccante, crostini di pane,
scaglie di parmigiano, salsa Caesar

*Iceberg, chicken breast, crispy bacon, crutons,
parmesan cheese and Caesar sauce*

Piatti freddi/Cold dishes

Caprese 2022	22
Mozzarella di bufala, pomodoro e basilico <i>Buffalo mozzarella, tomatoes and basil</i>	
Prosciutto crudo e melone	22
Prosciutto toscano DOP 18 mesi, melone Cantalupo <i>Tuscan ham 18 months and melon</i>	
Pinzimonio	16
Verdure crude accompagnate con dressing al limone <i>Raw mix of vegetables, lemon dressing</i>	

Snack con patate fritte e Pizze/
Snacks with french fries and Pizza

Club sandwich 28

Pollo grigliato, bacon croccante, pomodori,
lattuga, uova sode e salsa club

*Grilled chicken, crispy bacon, tomatoes, lettuce,
hard-boiled eggs and club sauce*

Croque monsieur 28

Salmone selvaggio affumicato sockeye, besciamella
ed emmental francese

Sockeye red salmon, white sauce and emmentaler cheese

Margherita 22

Pomodoro, mozzarella

Tomato, mozzarella

Capricciosa 25

Pomodoro, mozzarella, acciughe di Cetara, olive
taggiasche, carciofi, funghi e prosciutto toscano

*Tomato, mozzarella, anchovies, olives, artichokes,
mushrooms, raw ham*

Quattro formaggi 25

Mozzarella, provola, stracchino di bufala e gorgonzola

*Mozzarella cheese, provola cheese, buffalo stracchino and
gorgonzola cheese*

Pizze Speciali/Special Pizza

Marinara 30

Mozzarella, carpaccio di spada affumicato,
gamberi rossi e aceto balsamico
*Mozzarella cheese, smoked swordfish carpaccio,
red prawns and balsamic vinegar*

Norvegese 30

Mozzarella fior di latte, salmone affumicato,
gamberi rossi, rucola, limone e balsamico
*Mozzarella cheese, smoked salmon, red prawns,
salad rocket, lemon and balsamic*

Bolognese 30

Mortadella di Bologna, burrata DOP di Andria e pistacchi
Mortadella, burrata cheese DOP from Andria and pistachios

Primi piatti/First dishes

Spaghetti ai tre pomodori 22

Pomodoro datterino, pomodoro pachino
pomodoro ciliegino
Tomato sauce

Eliche Bambaissa 26

Pesto di rucola, gamberi rossi, scaglie di parmigiano
e mandorle
*Rocket salad pesto with red prawns, parmesan cheese
and almonds*

Secondi piatti – Main courses

Filetto di Branzino 30

Crema di piselli e vinaigrette di fragole
Seabass fillet with cream pea and strawberries vinaigrette

Fritto del Mediterraneo 28

Gamberi, calamari, verdure croccanti
con salsa soubise
*Fried shrimps, squid, cruncy vegetables and
soubise sauce*

Dolci e frutta/Dessert and fruit

Dolci tentazioni al cucchiaino 18
Selection of daily homemade dessert

Coppa di gelati o sorbetti misti 15
Mixed ice cream

Zuppetta di frutta fresca con gelato alla vaniglia 15
Fruit soup with vanilla ice cream

Oasi beach bar
Coperto 5,00 a persona
Covercharge 5,00 per person

Sotto le tende
Under your tent
Servizio Bar 5,00 a consegna
Beach service 5,00 per delivery

AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011, LA INFORMIAMO
CHE TUTTI I PIATTI DI QUESTO MENU POTREBBERO CONTENERE ALCUNI
DEI SEGUENTI ALLERGENI: CEREALI, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI,
SOIA, LATTE E DERIVATI, FRUTTA A GUSCIO,
SEDANO, SENAPE, LUPINI, SEMI DI SESAMO, MOLLUSCHI, SOLFITI (VINI).
LA INVITIAMO PERTANTO A RIVOLGERSI AL NOSTRO PERSONALE PER
MAGGIORI INFORMAZIONI

*UNDER THE EU REGULATION 1169/2011, WE INFORM THAT ALL THE DISHES
IN THIS MENU MAY CONTAIN SOME OF THE FOLLOWING ALLERGENS: CEREALS,
HOPS, CRUSTACEANS, EGGS, FISH, PEANUTS, SOY, MILK AND DAIRY PRODUCTS,
NUTS, CELERY, MUSTARD, SESAME SEEDS, MOLLUSCS, SULPHITES (WINE)
WE ENCORAGE YOU TO CONTACT OUR STAFF FOR MORE INFORMATION*

IN CONFORMITÀ ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO CE 853/204 (ALLEGATO 3,
SEZIONE 8, CAPITOLO 3, LETTERA D, .3) IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO
CRUDO O PARZIALMENTE CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA
PREVENTIVA.

*ACCORDING TO THE REQUIREMENTS OF REGULATION CE 853/204 (ATTACHMENT 3,
SECTION 8, CHAPTER 3, LETTER D, .3) SEAFOOD INTENDED TO BE CONSUMED AS
RAW OR NEARLY RAW, HAS UNDERGONE PREVENTIVE FREEZING TREATMENTS.*

PER MOTIVI DI STAGIONALITÀ ALCUNI PRODOTTI NELLA PREPARAZIONE DEI NOSTRI
PIATTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI.

*FOR REASONS OF SEASONALITY AND AVAILABILITY, SOME OF THE
PRODUCTS USED IN THE PREPARATION OF OUR DISHES MAY BE FROZEN.*