

GOOD
FOR
FOOD

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. CE UE n. 1169/2011:

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati,
2. Crostacei e prodotti derivati.
3. Uova e prodotti derivati.
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati.
6. Soia e prodotti derivati,
7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio,
8. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati.
10. Senape e prodotti derivati.
11. Semi di sesamo e prodotti derivati.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
13. Lupini e prodotti derivati.
14. Molluschi e prodotti derivati.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

La Direzione



GIL BEACH

• LIDO LA TESTA •

Menù

Aperitivo sul mare

Noci di macadamia al limone	5€
Taralli artigianali	3€
Patata dolce americana fritta	6€
Acciuga del cantabrico e crostini al burro "Peppino Occeili"	16€
Club sandwich classico	15€
Focaccia con burrata e salmone	12€
Insalata estiva con gamberi e frutta fresca	15€
Prosciutto iberico al taglio e crostini	18€

Soft drink

Coca cola / Coca 0	3€
Fanta	3€
Cedrata	3€
Crodino	3€
San Pellegrino	3€
Campari soda	5€
Soda al pompelmo rosa	4,5€
Acqua tonica	
Acqua di Monaco	4€
Ginger beer	
Acqua di Monaco	4€
Lemon tonic	
Acqua di Monaco	4€
Tè bio plose limone/ Pesca	3€
Tè bio plose verde	3€
Succo bio arancia plose	4€
Succo bio mirtillo plose	4€
Succo bio mela plose	4€

Birre

Birra NOAM (lager)	7€
Birra IPA "Testa di ariete"	6€
Er bouqueton con acqua de mar	6€

Crudi di Mare

Frutti di mare misti	20€
<i>Ostriche, noci, cozza pelosa, scampo, gambero rosso (4,2)</i>	
Ostriche fine De Claire	4€ (pz)
Gambero rosso	4€ (pz)
Scampo	4€ (pz)
Scampone	8€ (pz)
Ricci dell'adriatico	2,5€ (pz)

Antipasti

Battuto di gambero rosa con brunoise di verdure e frutta fresca	18€
<i>Gambero rosa, verdure, frutta (2)*</i>	
Pescato del giorno	20€
<i>Pesce fresco abbattuto, verdure di stagione, citronette (4)</i>	
Tartare di tonno e agrumi in osmosi	18€
<i>Tonno fresco, agrumi (4)</i>	
Panzanella mediterranea baccalà, gel di arancia e cipolla rossa	15€
<i>Pane, olive, pomodori, cetriolo, Baccalà, arancia, cipolla rossa caramellata (1,4)</i>	
Pepata di cozze come una volta (per 2 persone)	15€
<i>Cozze nere, cipolla bianca, vino, basilico, pane (14)*</i>	
Bon bon di Angus, tartufo burrata e salsa cocktail al torbato	15€
<i>Carne di manzo, stracciatella, tartufo, (10,7)</i>	

Primi

Tagliolino Good for Food	18€
<i>pesto di mandorle, gamberi, stracciatella, pomodorino (1,2,7,8)*</i>	
Linguina alle vongole	18€
<i>Pasta fresca, vongole veraci, olio al prezzemolo (1,4)</i>	
Fusillone, pescatrice e pomodorino	18€
<i>Pasta fresca, pescatrice, pomodorini, fumetto di pesce (1,14)</i>	
Orecchietta arso con salsiccia affumicata e burrata	10€
<i>Ripieno di carne, pomodoro, camomilla (1,3)</i>	

Secondi

Polpo croccante, patata dolce e cotto di fichi	18€
<i>Polpo, patata, pomodoro, vino cotto di fichi (4)</i>	
Pescato giornaliero	60€ al kg
<i>Pesce fresco (4)</i>	
Rombo in crosta di patate su guazzetto delicato	18€
<i>Rombo, patata, pomodoro, bisque di crostacei, (4)</i>	
Frittura di calamari e gamberi	20€
<i>Calamari, gamberi (1,2,4,)</i>	
Entrecote di Manzo	18€
<i>Manzo, patata al forno</i>	

Dessert

7€

Cre moso gianduia
Delizia limone
Babà
Cheesecake frutti rossi
Sporcamuso crema e olio EVO

Bevande

Acqua Minerale Fonte Margherita 80cl	3€
Acqua naturale Fonte Margherita 80cl	3€

Aperitivo al Calice

Bollicina Brut	7€
Champagne	10€

servizio e coperto 3€