



Beach Café

*Menù
Ristorante*

*Buon Appetito
Enjoy your meal*

Gentile Cliente

Benvenuto al Beach Café, il Tuo ristorante in riva al mare...

Saremo felici di poter soddisfare ogni tua esigenza.....

Welcome to Beach Café, your little restaurant on the seashore ...

We will be happy to meet your every need

Di seguito alcune indicazioni e l'elenco delle sostanze che provocano allergie o intolleranze e che possono essere presenti nelle nostre preparazioni (allegato II - Reg. UE 1169/11, così modificato da Reg. UE 78/14)

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
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.
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 10mg/Kg o 10 mg/litro
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
15. Arancia essiccata
16. Passion
17. Limoni
18. Pomodori confit
19. Misticanza
20. Fiori secchi
21. Mix lamponi/frutti di bosco
22. Mix mango/purea
23. Mix limone
24. Mix prezzemolo
25. Teriaki
26. Patata viola/verde
27. Patata e carote
28. Pipette

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, in conformità alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.

In base alla Legge 21/03/2005 n. 55 "Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica" si comunica che presso la nostra Attività viene messo a disposizione della clientela anche sale arricchito di iodio.

Gli allergeni presenti nelle singole preparazioni sono indicati in modo specifico per ogni ricetta, nel libro degli ingredienti (a disposizione della clientela) ed evidenziati in neretto sul presente menù.

Tutti i nostri prodotti ittici sono stati abbattuti e bonificati

All our fish products have been flash frozen and reclaimed

Servizio, pane e coperto / Cover charge

Euro 4,00 p.p

*Antipasti - Starters

€

Acciughe del Cantabrico

15,00

Servite con pane tostato, burro e concassè di pomodorini
Cantabrico anchovies
Served with toast bread, butter and cherry tomato concassè

Alici Marinate

15,00

Servite su un letto di rucola accompagnate
da crostini di pane tostato, burro, marmellata di cipolla
e bacche di pepe rosa
Marinated anchovies
Served on rocket carpet, accompanied by toasted bread croutons,
butter, onion jam and pink pepper berries

Polipo con patate

18,00

Tentacoli di polipo a cubetti tiepido con dadolata di patate bollite
Octopus and potatoes
Warm diced octopus tentacles with diced boiled potatoes

Capesante Beach Café

20,00

Capesante scottate e servite su purea di patate Peruviane,
accompagnate da bacon croccante
"Beach Café" Scallops
Seared scallops served on Peruvian potato puree,
accompanied by crispy bacon

Cozze alla Marinara/Tarantina

15,00

Cozze del nostro Adriatico, in guazzetto di aglio, olio
e prezzemolo o al sugo di pomodoro
Marinara / Tarantina mussels
Our Adriatic sea mussels in a garlic, olive oil and parsley
stew or tomato sauce

Tartare di Tonno

20,00

Tonno pinna gialla, accompagnato da battutina di cipolla e
frutta di stagione
Tuna tartare
Yellow fin tuna, accompanied by onion, tartare and seasonal fruit

Ostrica

cad.

5,50

Oyster

Attenzione

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere
sostanze che provocano allergie o intolleranze.

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le
preparazioni prive degli specifici allergeni.

Inoltre, per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni, è possibile consultare l'apposita
documentazione che verrà fornita su richiesta, dal personale di servizio.

* I cibi contrassegnati con asterisco sono composti anche con ingredienti surgelati / congelati.

Warning

Some of dishes and food served in this restaurant may contain substances that cause
allergies or intolerances. If you are allergic or intolerant to one or more substances, please
let us know, and we will tell you which dishes do not contain the specific allergens.

* Objects marked with asterisk are also made with frozen ingredients.

*Primi Piatti - Main courses

€

Tagliolini alle vongole

16,00

Pasta all'uovo con vongole locali "Lupini"

Tagliolini with clams

Home made egg noodles with local "Lupini" clams

Tagliolini allo scoglio

17,00

Pasta all'uovo con gamberi, calamari, vongole, cozze

Tagliolini with seafood

Home made egg noodles with prawns, squid, clams and mussels

Spaghetti alla chitarra

18,00

Pasta all'uovo servita su bisque di gamberi, con gamberi e pomodori confit

Guitar spaghetti

Home made egg noodles served on prawn bisque, with prawns and confit tomatoes

Caramelle ricciola e pistacchi

18,00

Caramelle di pasta all'uovo ripiene di ricciola, pistacchio e un filo di ricotta, servito su purea di patate Peruviane, ragù di branzino, pomodorini e zucchini

Amberjack and pistachio candies

Home made egg pasta stuffed with amberjack, pistachio and ricotta, served on Peruvian potato puree, sea bass sauce, cherry tomatoes and zucchini

*Secondi Piatti - Second courses

€

Sardoncini fritti

con zucchine e carote

Fried sardines with zucchinis and carrots

17,00

Fritto misto

gamberi, calamari, sardoncini, zucchine e carote

Mixed fried

prawns, squids, sardines, zucchinis and carrots

20,00

Spiedini gamberi e calamari

Prawns & squids cooked on skewers

19,00

Tagliata di tonno ai semi di sesamo

accompagnata da coulis di lamponi

Tuna fillet with sesame seeds

accompanied by raspberry coulis

22,00

Capesante gratinate

Au gratin scallops

20,00

Filetto di branzino

Branzino dell'Adriatico gratinato al forno

Seabass fillet

Baked Adriatic sea bass au gratin

26,00

Gamberoni alla Catalana

Gamberoni serviti con cipolla rossa, pomodorini, sedano,

carote, il tutto condito con olio, aceto, sale, prezzemolo

Catalan-style king prawns

Served with onions, tomatoes, celery, carrots, oil, salt and parsley

26,00

La gratinata Beach Café

Filetto di branzino, spiedo di gambero, spiedo di calamaro,

gamberone, capasanta

Mixed grilled fish

Seabass fillet, prawns and squids skewers, king prawn, scallop

35,00

***Proposte di Carne - Plates of meat**

€

Caprese

Mozzarella di bufala Campana e pomodorini
Buffalo mozzarella and tomato

13,00

Tagliolini al pomodoro

Pasta all'uovo al sugo di pomodoro
Noodles with tomato sauce
Home made pasta with tomato sauce

12,00

Tagliolini al ragù

Pasta all'uovo cucinata con l'antica ricetta del ragù
Noodles with ragù sauce
Home made egg noodles with ancient ragù meat sauce recipe

14,00

Spaghetti alla chitarra

Pasta all'uovo con zucchine e pomodori confit
Guitar spaghetti
Home made egg pasta with zucchini and confit tomatoes

14,00

Filetto di Manzo

Carne scelta di Angus Irlandese servita con
crema di pepe rosa o alla griglia
Beef Fillet
Well chosen Irish Angus meat served
with pink pepper cream or grilled

34,00

Cotoletta alla milanese

Petto di tacchino impanato
Turkey breast cutlet

13,00

***Contorni - Side courses**

Insalata mista

Insalata, rucola, carote, pendolini
Mixed salad
Salad, rocket, carrots, cherry tomatoes

6,00

Insalata di pomodorini

Cherry tomatoes salad

7,00

Patate fritte

French fries

6,00

Le bibite - Drinks

€

in bottiglietta di vetro 33cl - glass bottle 33cl coca-cola / fanta / sprite / acqua tonica / the freddo	3,50
Succhi di frutta Fruit juice	3,50
Acqua 0,75 lt Water 0,75 lt	3,00

Birra alla Spina - Draft Beers

Alla spina piccola small draft beer	0,20 lt 0,20 lt	4,00
Alla spina media medium draft beer	0,40 lt 0,40 lt	5,50

Birra in bottiglia - Bottle Beers

Moretti	66 cl	5,00
Corona	33 cl	5,00
Heineken	33 cl	4,50
Becks	33 cl	4,50
Paulaner Weiss	50 cl	6,00

***Dolci / Frutta - Desserts**

	€
Tortino al cioccolato/Hot chocolate cake	7,00
Tiramisù/Tiramisu	7,00
Frutta di stagione/Seasonal fruit	6,00
Frutta di stagione con panna/Seasonal fruit with cream	7,00
Gelato artigianale Fior di Latte/Homemade cream ice cream	5,00
Gelato con frutta/Ice-cream and fresh fruit	7,00
Dolce del giorno/Dessert of the day	9,00

Caffetteria / Distillati - Coffee bar, spirits

	€
Caffè/Coffee	2,50
Caffè corretto	3,00
Cappuccino/Cappuccino	3,00
The Caldo/Hot Tea	3,00
Liquori Nazionali/Italian Spirits	4,50
Liquori Esteri/International Spirits	5,50/12,00

Rhum

Kraken	10,00
Diplomático	12,00
Don Papa	12,00
Zacapa 23	16,00

Whiskey

Glen Grant	8,00
Ballantine's	8,00
Lagavulin	16,00

Cognac

Courvoisier	9,00
Martell	9,00

Bourbon

Four Roses	8,00
Jack Daniel's	8,00

Limoncello/Liquirizia

4,00

Rhum Miel

4,00

Gentile Cliente,
tutto lo staff del Beach Cafè ti ringrazia per averci scelto e spera che la cucina sia stata di tuo gradimento.

Ti invitiamo a richiedere il conto al cameriere, che ti verrà consegnato al tavolo, specificando l'esigenza di fattura o semplice scontrino fiscale.

Nella speranza di poterti accogliere ancora come gradito ospite ti ringraziamo e ti invitiamo a condividere la tua esperienza al Beach Cafè sui social.

Lo Staff


Beach Cafè



Beachcafe Rimini



Beachcafe Rimini



Beachcaferimini



Beachcafe Rimini



Beachcafe Rimini



Beachcaferimini

Lungomare Spadazzi - Miramare di Rimini
Tel. 339.6845140
www.beachcaferimini.it