

Tuscany Beach

Restaurant

Un modo simpatico di intendere la buona tavola, che parla di sole, di mare di musica in un contesto naturale di mare di aromi dell'orto, di paste fumanti, della tradizione Italiana.

Oggi questa abitudine alimentare è famosa in tutto il mondo e noi la riproponiamo, con tutte le sue caratteristiche con lievi e giovani accostamenti

Buon appetito!

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI .

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 – “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze” Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) Crostacei e prodotti a base di crostacei - Sedano e prodotti a base di sedano - Uova e prodotti a base di uova. Senape e prodotti a base di senape - Pesce e prodotti a base di pesce - Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo Arachidi e prodotti a base di arachidi - Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg - Soia e prodotti a base di soia Lupini e prodotti a base di lupini - Latte e prodotti a base di latte - Molluschi e prodotti a base di molluschi. Materie prime / Prodotti abbattuti in loco – Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione (menù, etichette originali materie prime, etc.).

*Al Termine del prodotto fresco viene utilizzato prodotto congelato

Coperto 4 €

REGISTRO ALLERGENI

NUMERO	SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE	TITOLO SINTETICO
1	Cereali contenenti glutine (cioe' GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT o i loro CEPPI IBRIDATI) e prodotti derivati, tranne: - Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; - Malto destrine a base di grano; - Sciroppi di glucosio a base di orzo; - Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	Glutine
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei.	Crostacei
3	Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).	Uova
4	Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	Pesce
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi.	Arachidi
6	Soia e prodotti a base di soia, tranne: - olio e grasso di soia raffinato; - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli do olio vegetale a base di soia.	Soia
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso alcol etilico di origine agricola; - lattio. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).	Latte
8	Sedano e prodotti a base di sedano.	Sedano
9	Senape e prodotti a base di senape.	Senape
10	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	Anidride solforosa
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesa.	Sesamo
12	Lupini e prodotti a base di lupini.	Lupini
13	Frutta a guscio vale a dire: - MANDORLE (Amigdaluscommunis L.), NOCCIOLE (Corylus avellana), NOCI (Juglans regia), NOCI DI ACAGIU' (Anacardium occidentale), NOCI DI PECAN [Caryaillinoiensis(Wangenh) K. Koch], NOCI DEL BRASILE (Bertholletiaexcelsa), PISTACCHI (Pistacia vera), NOCI MACADAMIA o NOCI DEL QUEENSLAND (Macadamia ternifoliae) i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	Frutta e guscio
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi.	Molluschi

N.B. Numero allergene di riferimento indicato all'apice di tutti i piatti all'interno del menù

MENU'

ANTIPASTI RAW STARTER

Crudo

Misto Crudo <i>Scampo</i> ^{2*} - <i>Gambero rosso</i> ^{2*} - <i>Tartare di Tonno</i> ^{4*} - <i>Ostriche selezione "Gillardeu"</i> ^{14*} - <i>Sashimi di salmone</i> ^{11-10*}	Langoustine - Red prawns - Tuna tartare - Oysters - salmon	35 €
Tartare di Tonno ⁴	Tuna tartare	22 €
Ostriche selezione "Gillardeu" ¹⁴	Oysters	6 € / pz
Scampo ^{2*} Gambero rosso ^{2*}	Shrimp raw Fish	5 € / pz
Tartare di carne di bovino	Raw meat	18 €

Cotto cooked

Insalata di mare ^{14*}	Sea salad	18 €
Frittura di calamaretti ^{1-5-14-11*}	Fried Baby Octopus	20 €
Soutè di cozze ¹⁴	Sauté of mussels	18 €
Caprese ⁷	Mozzarella and Tomatos	16 €

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Gluten Free on request

SpaghettoVongole ¹⁻¹²⁻¹⁴	Spaghetti with clams	20 €
SpaghettoVongole & Bottarga ¹⁻¹²⁻¹⁴	Spaghetti Bottarga and clams	25 €
Pacchero con Spigola <i>e crema di pomodorino giallo</i> ¹⁻³⁻¹²	Pasta with sea bass and yellow tomatoes cream	30 €
Pacchero allo Scoglio ^{1-3-12*}	Pacchero mixed fresh fish	22 €
Tagliolini all'Astice ¹⁻²⁻³⁻¹²	Tagliolino pasta and homarus lobster min. 2 people	<small>min.2pp</small> 32 € / p.p
Tagliolini e Aragosta ¹⁻²⁻³⁻¹²	Tagliolino pasta lobster	18 € / hg
Tortellone gambero rosso ripieno di capesante ^{1-13- 14-2*}	<i>Pasta with red shrimp stuffed with scallops</i>	30 €
Tagliolino Vongole & Bottarga e battuto di Gambero al lime ¹⁻¹²⁻¹⁴	Pasta clams Bottarga and shrimps	25 €
Pasta con Datterini e Basilico ¹	Pasta with tomato and basil	18 €

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Tagliata tonno alla piastra ⁴⁻¹²	Tuna steak	25 €
Grigliata mista ²⁻⁴⁻¹²	Grilled local seafood	30 €
Calamaro alla Griglia ^{14*}	Grilled Squid	22 €
Frittura di calamari ^{1-5-11-12-14*}	Crispy Fried Squid Rings	22 €
Frittura di calamari e gamberi ^{1-2-5-11-12-14*}	Crispy Fried Squid Rings <i>and prawns</i>	26 €
Pescato del giorno ⁴	Fresh Fish	10 €/hg
Bistecca di scottona nazionale ai ferri	Sliced national beef	25 €

CONTORNI SIDE DISH

Verdure grigliate	<i>Grilled vegetable</i>	8 €
Patate al forno ^{1*}	<i>Baked potatos</i>	8 €
Insalata	<i>Salad</i>	8 €

DOLCI DESSERT

Tiramisù ^{7-13*}	<i>Tiramisu whit chocol</i>	10 €
Cheesecake ai frutti di bosco ⁷⁻¹³	<i>Cheese cake whit mixed barries</i>	10 €
Venere Nera ⁷⁻¹⁻¹³		10 €
Semifreddo al Torroncino ¹		10 €
Sorbetto al limone ^{1-7 /}	<i>Lemon sorbet</i>	8 €
Sgroppino	<i>Lemon sorbet with alcol</i>	10 €

FRUTTA FRUIT

Melone	<i>Melon</i>	8 €
Ananas	<i>Pineapple</i>	8 €
Macedonia	<i>Fruit salad</i>	8 €