



# PURA VITA

BEACH RESORT

## MENU

|           | Euro  |
|-----------|---|
| TARTARE   | <b>Tartare di Gambero Rosso</b> 22,00<br>Delicata tartare di gambero rosso, marinata con agrumi e erbe aromatiche.      |
|           | <b>Tartare di Tonno</b> 18,00<br>Tartare di tonno alalunga, condita con cucunci, menta e zest di lime.                  |
|           | <b>Tartare di Salmone</b> 20,00<br>Salmone tagliato finemente con base di avocado, olio d'oliva e limone.               |
| ANTIPASTI | <b>Burrata Avocado e Ciliegino</b> 12,00<br>Morbida burrata servita con avocado cremoso e pomodorini ciliegino freschi. |
|           | <b>Bruschetta Pomodoro</b> 8,00<br>Pane grigliato con pomodoro fresco, basilico, olio extravergine d'oliva e origano.   |
|           | <b>Alici e Salvia fritta</b> 16,00<br>Alici e Salvia fritta fino a doratura servita con emulsione di senape al miele.   |

## PRIMI PIATTI

|   | Euro  |
|---|-------|
| <b>Pasta alla Norma</b>   | 16,00 |
| Calamarata con melanzane fritte, salsa di pomodoro, ricotta salata e basilico.                |       |
| <b>Crema di Pistacchio e Gambero Rosso</b>  | 20,00 |
| Calamarata con una vellutata crema di pistacchio e succulenti gamberi rossi.                  |       |
| <b>Linguine agli Scampi</b>   | 18,00 |
| Linguine con salsa agli scampi, pomodoro ciliegino a crudo, prezzemolo e olio al peperoncino. |       |

## SECONDI PIATTI

|   |       |
|---|-------|
| <b>Tagliata di Bovino con Verdure Grigliate</b>   | 24,00 |
| Tagliata di bovino al rosmarino, servita con un misto di verdure grigliate.                 |       |
| <b>Pesce Spada con Verdure Grigliate</b>  | 20,00 |
| Filetto di pesce spada alla griglia con lime accompagnato da verdure grigliate di stagione. |       |
| <b>Frittura Totani e Gamberi</b>  | 20,00 |
| Frittura mista di totani e gamberi, servita con una salsa spicy.                            |       |
| <b>Sorbetto al limoncello</b>   | 6,00  |
| <b>Cassata Siciliana</b>  | 6,00  |

Coperto 3€

Per allergie o intolleranze /

Prodotti congelati rivolgersi al personale