

GEM BEACH CLUB

BY
le Specialità
Poltu Quatu

PRANZO

ANTIPASTI

POLPO ALLA CATALANA* (4,9,10,14)	28
CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO* (2,9,10) anguria	32
TARTARE DI TONNO* (1,4,6,8,9,10) avocado e lime	26
MOZZARELLA DI BUFALA (7,9) pomodoro cuore di bue, infuso al basilico	18

PRIMI

SPAGHETTI VONGOLE & BOTTARGA DI MUGGINE (1,4,9,12,14) aglio, olio EVO, peperoncino e prezzemolo	30
FREGOLA ARTIGIANALE RISOTTATA (1,4,7,9,12,14) cozze, zafferano e pecorino romano DOP	28
LORIGHITTAS AI 3 POMODORI pomodorino del piennolo del vesuvio, datterino giallo BIO, datterino arancione BIO	24

SECONDI

FILETTO DI TONNO (4,6,9,10,12) rucola, pomodorini e balsamico invecchiato	38
FRITTURA CALAMARI IN SALSA TARTARA (1,2,3,4,5,6,8,9,10,12)	38

INSALATE

INSALATA NIZZARDA (3,4) insalata mista, fagiolini verdi, patate, acciughe, olive taggiasche, pomodoro, tonno e cipolla	26
INSALATA CEASAR (1,2,3,4,7,9,10,12) lattuga romana, pollo o gamberi, acciughe, parmigiano Reggiano e tuile di pane	22

DOLCE

DELIZIA AL LIMONE (1,3,5,6,7,8)	14
PESCA, MANDORLA & MENTA (1,3,5,6,7,8)	14
SELEZIONE DI FRUTTA (1,3,5,6,7,8)	12
SORBETTI (1,3,5,6,7,8) limone, fragola	12
GELATO (1,3,5,6,7,8,12) cioccolato, pistacchio, crema, vaniglia, nocciola	12
coperto	7
olio, pane	

Se soffre di allergie alimentari, la preghiamo di avvisare il nostro personale in sala.
Allergeni: 1 glutine - 2 crostacei - 3 uova - 4 pesce - 5 arachidi - 6 soia - 7 latte e derivati
8 frutta a guscio - 9 sedano - 10 senape - 11 semi di sesamo - 12 diossido di zolfo - 13 lupini - 14 molluschi

*Tutto il pesce fresco destinato ad essere consumato crudo o quasi crudo viene sottoposto ad abbattimento termico (-20°) e conservato a bassa temperatura, come previsto dal vigente regolamento CE 853/2004.

**Alcuni alimenti potrebbero essere stati sottoposti a congelamento.

GEM BEACH CLUB

BY

le Specialità

Poltu Quatu

via Spargi 16 07021 Liscia di Vacca (SS)

reservations@poltuquatu.com

+39 351 477 02 88