

ANTIPASTI DI TERRA

LAND STARTERS

 **Caprese** ⁵⁻⁷⁻¹⁴
Caprese salad

Carne salada
Carne salada (cured beef)

Prosciutto e melone
Ham and melon

Bresaola, rucola e grana ⁵⁻⁷
Bresaola, rocket salad and grana cheese

PRIMI DI TERRA

LAND FIRST COURSES

 **Chicche di patate al pomodoro** ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹⁴
Potato dumplings with tomatoes

 **Chicche di patate all'ortolana** ¹⁻³⁻⁵⁻¹⁴
Potato dumplings with mixed vegetables

Tagliatelle al ragù ¹⁻⁵⁻⁹⁻¹¹⁻¹⁴
Tagliatella pasta with meat sauce

Strozzapreti panna e speck ¹⁻⁷
Strozzapreti pasta with cream sauce and speck

SECONDI DI TERRA

LAND SECOND COURSES

Tagliata di manzo rucola e grana ⁷
Sliced beef rocket salad and grana cheese

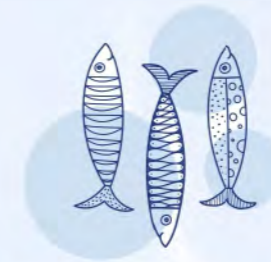
Cotoletta con patatine ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻¹²
Cutlet with potato chips

Filetto alla griglia
Grilled fillet

ALLERGENI ALLERGENS

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Cereali con glutine (grano, orzo, segale, kamut, farro, avena e prodotti derivati)
<i>Cereals with gluten (wheat, barley, rye, kamut, spelt, oats and product thereof)</i> | 7. Latte e derivati
<i>Milk and dairy products</i> |
| 2. Crostacei (e prodotti a base di crostacei)
<i>Crustacean (and crustacean products)</i> | 8. Frutta a guscio / Nuts |
| 3. Uova (e prodotti a base di uova)
<i>Eggs (and egg products)</i> | 9. Sedano (e prodotti che lo contengono)
<i>Celery (and products containing it)</i> |
| 4. Pesce (e prodotti a base di pesce)
<i>Fish (and fish products)</i> | 10. Senape (e prodotti che lo contengono)
<i>Mustard (and products containing it)</i> |
| 5. Arachidi (e prodotti a base di arachidi)
<i>Groundnuts (and peanut products)</i> | 11. Anidride solforosa (e solfiti)
<i>Sulphur dioxide (and sulphites)</i> |
| 6. Soia (e prodotti a base di soia)
<i>Soya (and soya products)</i> | 12. Lupini / Lupins |
| | 13. Molluschi (e prodotti con molluschi)
<i>Molluscs (and products with molluscs)</i> |
| | 14. Pomodori e derivati
<i>Tomato and derivatives</i> |
| | 15. Sesamo / Sesame |

Per informazioni su sostanze e allergeni vi invitiamo a rivolgervi al personale in servizio
For information on substances and allergens, please contact the staff on duty



BORGOMARE

beach restaurant

BAGNO MARCONI



MENU

FOOD & DRINKS

ANTIPASTI FREDDI DI MARE

COLD SEAFOOD STARTERS

Misto BorgoMare ¹⁻²⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹³⁻¹⁴⁻¹⁵
BorgoMare mix

Insalata di mare ¹⁻²⁻⁴⁻⁵⁻⁹
Seafood salad

Alici marinate ¹⁻⁴⁻⁵⁻¹¹
Marinated anchovies

Salmone marinato al pepe rosa ¹⁻⁴⁻⁵
Marinated salmon with pink pepper

Insalata di polpo con patate ¹⁻⁴⁻⁵⁻¹¹
Octopus salad with potatoes

Gamberi in salsa rosa ¹⁻²⁻³⁻⁵⁻¹¹⁻¹⁴
Octopus salad with potatoes

CRUDITÀ

RAW

Tris di Carpacci (in base alla disponibilità) ¹⁻⁴⁻⁵
Tris di Carpacci (subject to availability)

TARTARE

Tartare di salmone e avocado ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁶
Salmon tartare with avocado

Tartare di tonno con riduzione all'arancia ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁶
Tuna tartare with orange reduction

ANTIPASTI CALDI DI MARE

WARM SEAFOOD STARTERS



SPECIALITÀ BORGOMARE ²⁻⁵⁻¹¹
Gamberi caramellati
BORGOMARE SPECIALTY
Caramelized shrimps

Gratinato BorgoMare ¹⁻²⁻⁵⁻¹³
BorgoMare mixed gratin

Gamberoni al sale di Cervia ¹⁻²⁻⁵
Prawns with Cervia salt

Cozze e vongole alla marinara ¹¹⁻¹³
Marinara mussels and clams

Cozze alla tarantina ¹⁻¹¹⁻¹³⁻¹⁴
Chilli mussels

PRIMI DI MARE

SEAFOOD FIRST COURSES



SPECIALITÀ BORGOMARE ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁹⁻¹¹⁻¹⁴
Chicche di patate con vellutata di fave, ragù di rana pescatrice e pinoli
BORGOMARE SPECIALTY
Chicche di patate with fava bean cream, monkfish ragout and pine nuts

Tortelloni neri al salmone con burro al limone e basilico ¹⁻²⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁹⁻¹¹⁻¹⁴
Black tortelloni with salmon, served with lemon basil butter

Passatelli gamberi vongole e zest di lime ¹⁻²⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁹⁻¹¹⁻¹³⁻¹⁴
Passatelli pasta with shrimps, clams, and lime zest

Risotto alla marinara (minimo 2 persone) ²⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁹⁻¹¹⁻¹³⁻¹⁴
Marinara risotto (minimum 2 people)

Spaghetti chitarra allo scoglio ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁹⁻¹¹⁻¹³⁻¹⁴
Spaghetti chitarra with seafood

Strozzapreti alle vongole ¹⁻⁵⁻⁹⁻¹¹⁻¹³⁻¹⁴
Strozzapreti pasta with clams

RAVIOLOTTI BORGOMARE ¹⁻²⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁹⁻¹¹⁻¹⁴
Ripieno di Burrata con gambero, bisque di gambero rosso, mazzancolle e concassé di pomodoro
Ravioli Borgomare
Burrata filling with shrimp, red shrimp bisque, shrimp and tomato concassé

Strozzapreti alla mediterranea ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁹⁻¹¹⁻¹⁴
Tonno fresco, olive taggiasche, capperi, origano e pomodorini
Mediterranean strozzapreti pasta
Fresh tuna fish, black olives, oregano and tomatoes

SECONDI DI MARE

SEAFOOD SECOND COURSES



SPECIALITÀ BORGOMARE ¹⁻⁵⁻¹¹⁻¹³
Capesante su vellutata di limone e zenzero con spinacino saltato
BORGOMARE SPECIALTY
Scallops on a lemon-ginger cream with sautéed spinach

Fritto misto (accompagnato da salsa speciale) ¹⁻²⁻⁴⁻⁵⁻¹²⁻¹³
Fried mixed (accompanied by special sauce)

Tonno scottato al sesamo con finocchi brasati e crema di avocado ⁴⁻⁵⁻¹⁵
Seared sesame tuna with braised fennel and avocado cream

Spiedini misti ¹⁻²⁻⁵⁻¹³
Mixed skewers

Trancio di merluzzo in salsa mediterranea ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁸⁻⁹⁻¹¹⁻¹⁴
Cod fillet in Mediterranean sauce

Grigliata di pesce ¹⁻²⁻⁴⁻⁵
Grilled seafood

SULLA SABBIA AL BAGNO MARCONI • CON I PIEDI