

TRABUCCO

BEACH RESTAURANT

ANTIPASTI / STARTERS

Ceviche di spigola 26

Albicocca, maionese wasabi e cetrioli al profumo di limone
Sea bass ceviche, apricot, wasabi mayonnaise and lemon-scented cucumber

Tartare di ricciola 24

Zest di arancia, ravanelli e daikon croccanti
Amberjack tartare with orange zest, radishes and crispy daikon

Sfumature di tonno 28

Crudo, scottato e marinato
Shades of tuna: raw, seared and marinated

Salmone 23

Barbabietola in tre consistenze, ribes e panna acida
Salmon, beetroot in three consistencies, currants and sour cream

Gambero nella sua bisque 28

Con olio al basilico
Prawns in its bisque with basil oil

Battuto di Podolica 22

Maionese all'aglio, timo e nocciola
Podolica beef with thyme garlic and hazelnut mayonnaise

Burrata km 0 18

Insalatina di pomodorini e dressing al basilico
Burrata cheese Km 0 with cherry tomato salad and basil dressing

PRIMI / MAIN COURSES

Pacchero al pesto di pistacchio 25

Burrata e gambero rosso marinato al lime
Pacchero pasta, pistachio pesto, burrata cheese and lime marinated red prawn

Risotto all'alga kombu 28

Fonduta di caciocavallo e ricci
Risotto whit kombu seaweed, caciocavallo cheese fondue and sea urchin

Spaghettone alle cozze 23

Fonduta di gorgonzola e bottarga
Spaghettone pasta with mussels, gorgonzola fondue and bottarga

Fusillone all'aragosta 32

Crema di porro e polvere di porro bruciato
Fusillone pasta whit lobster, leek cream and burnt leek powder

Quadrotti allo scorfano 24

Con pomodorini del Piennolo
Quadrotti pasta whit redfish and Piennolo cherry tomato

Ravioli ripieni di burrata 22

Con culis di datterino giallo e capocollo croccante
Ravioli stuffed with burrata cheese, yellow datterino tomato culis and crispy capocollo

Pasta mista con fava di Carpino* 20

Scamorza affumicata e cipolla rossa caramellata
Pasta mixed with Carpino bean, smoked scamorza cheese and caramelised red onion*

*PRESIDIO SLOW FOOD 

SECONDI / *SECOND COURSES*

Triglia con il suo ristretto 26

Pane profumato alle olive taggiasche,
pomodori secchi e prezzemolo
*Red mullet, bread flavored with Taggiasche olives,
dried tomatoes and parsley*

Polpo con crema di zucchine 24

Alla scapece con mandorle tostate
*Octopus with courgette scapece cream and
toasted almonds*

Frittura dell'Adriatico 22

Con foglie di shiso
Adriatic fried fish with shiso leave

Gambero alla catalana 24

Catalan-style prawn

Filetto di podolica alla Rossini 28

Con Foie Grass e tartufo nero km 0
*Filet of podolica beef Rossini style with foie grass
and km 0 black truffle*

Wagyu 45

Con fichi neri, salsa orientale e cardoncello scottato
With black figs oriental sauce and seared cardoncello

Pescato del giorno prezzo al Kg

Catch of the day per kg

Grigliata mista in base a disponibilità 33

Mixed grill according to availability

DESSERTS

Tagliata di frutta e salsa yogurt 12

Sliced fruit and yogurt sauce

Sorbetto al limone km 0 8

Km 0 Lemon sorbet

Cheesecake 9

Con geleè al lampone e fragola
Cheesecake with raspberry and strawberry geleè

Tiramisù 9

Con caffè agrumato al sentore di cardamomo
Tiramisù with cardamom-scented citrus coffee

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti
che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi
al personale in servizio
*Information on the presence of substances or products
substances or products causing allergies or intolerances is available from
the staff on duty.*