



BEACH

RISTORANTE

PIZZERIA

Menù

CAORLE • VENEZIA

ANTIPASTI

Bruschetta liscia della casa 6,00
Pomodoro, basilico, aglio e origano

Bruschetta del Cantabrico 8,00
Pomodoro, basilico, acciughe del Cantabrico, aglio e origano

Crostone di gamberetti in cocktail 12,00
Pomodoro, basilico, gamberetti, salsa cocktail

Sarde in Saor sardines with onion 15,00

Sautè di cozze 15,00
Sautéed mussels | Gebratene Muscheln

Sautè di Francesco Cozze, capelunghe, fasolari, vongole veraci, polpo, gamberi, scampi 30,00
Mussels, capelunghe, cockles, clams, octopus, shrimps, scampi

Caprese di Mare pomodoro, mozzarella, basilico, salmone affumicato 18,00
tomato, mozzarella, basil, salmon



Carpaccio di carne salada Carpaccio of salted meat 15,00

Prosciutto crudo e melone raw ham and melon 15,00

Prosciutto crudo e mozzarella di Bufala raw ham Buffalo mozzarella 15,00

Caprese pomodoro, mozzarella, basilico | tomato, mozzarella, basil 13,00

COPERTO 3,00

PRIMI PIATTI..

Puttanesca di mare	20,00
Gnocchi al granchio Gnocchi with crab	18,00
Risotto dell'Ammiraglio ai frutti di mare Risotto with seafood	19,00
Linguine allo scoglio seafood linguine Linguine mit Meeresfrüchten	22,00
Tagliolini con pesce spada, melanzane, pomodorini, pistacchi Tagliolini with swordfish, aubergines, cherry tomatoes, pistachios Tagliolini mit Schwertfisch, Auberginen, Pistazien	20,00
Spaghetti vongole veraci e friarielli spaghetti with clams and broccoli Spaghetti mit Muscheln und Brokkoli	20,00
Spaghetti con vongole di Caorle Spaghetti with clams from Caorle Spaghetti mit Muscheln aus Caorle	18,00
Spaghetti con cozze in rosso Spaghetti with mussels in tomato sauce Spaghetti mit Muscheln in Tomatensauce	18,00
Tagliolini cacio e pepe di mare	18,00
Spaghetti aglio e olio di mare	18,00

...DELLA TRADIZIONE

Pasta all'amatriciana	14,00
Pasta alla puttanesca	14,00
Pasta all'arrabbiata	14,00
Tortellini panna e prosciutto Tortellini with cream and ham Tortellini mit Sahne und Schinken	14,00
Lasagna alla Bolognese	13,00
Spaghetti aglio, olio e peperoncino Spaghetti with garlic, oil and hot peppers Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Peperonivv	13,00
Sua Maestà "La Carbonara" Spaghetti carbonara	16,00
Pappardelle al ragù d'anatra Pasta with duck ragout	16,00
Gnocchi alla Sorrentina gnocchi with mozzarella cheese and tomato Gnocchi mit Mozzarella-Käse und Tomaten	14,00
Pasta al pomodoro o ragù Pasta with tomato sauce or meat sauce Nudeln mit Tomatensauce oder Fleischsauce	12,00

SECONDI PIATTI

SPECIALITA' DI CAORLE

Baccalà fritto Fried cod frittierte Kabeljau.....	16,00
Calamari fritti Fried squids frittierte Tintenfisch	18,00
Corona di Nettuno (orata fritta) Fried sea bream frittierte Dorade	20,00
Frittura di Paranza con polenta paranza mixed fried Paranza gemischt gebraten.....	18,00
Fritto misto di pesce mixed fried fish gemischter gebratener Fisch	20,00
Seppie alla griglia Grilled Squids Gegrillte Tintenfische	18,00
Pescato del giorno alla griglia Grilled Catch of the day Gegrillter Fang des Tages.....	20,00
Grigliata mista di pesce mixed grilled fish gemischter Gegrillter Fisch	24,00
Filetto di pesce alla griglia Grilled fish fillet Gegrilltes Fischfilet	18,00
Gamberoni alla griglia grilled prawns	22,00
Pesce spada alla griglia grilled swordfish.....	22,00
Baccalà in umido con polenta al cucchiaio..... cod with polenta Kabeljau mit Polenta	16,00
Moscardini in umido con polenta al cucchiaio	18,00
octopus with polenta Tintenfisch mit Polenta	
Polpo doppia cottura su passata di patate e olive taggiasche..... octopus with potatoes and olives Kraken mit Kartoffeln und Oliven	15,00
Parmigiana di pesce spada swordfish parmigiana Schwertfisch Parmigiana.....	18,00
● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	
Cotoletta alla Milanese Milanese cutlet Mailänder Schnitzel.....	14,00
StraTagliata di Manzo alla griglia Grilled sliced beef Gegrilltes geschnittenes Rindfleisch	20,00

CONTORNI

Verdure alla griglia grilled vegetables gegrilltes Gemüse	6,00
Patate caserecce	6,00
Insalatina Salad Salat.....	6,00
Verdure di campo cotte cooked vegetables gekochtes Gemüse.....	6,00
Insalatona tonno e Bufala mixed salad with buffalo mozzarella and tuna	14,00

PIZZERIA

MARINARA Pomodoro, aglio, origano.....	6,00
Tomato, garlic, origanum Tomaten, Knoblauch, Origano	
MARGHERITA Pomodoro, mozzarella.....	8,00
Tomato, mozzarella Tomaten, mozzarella	
FUNGHI Pomodoro, mozzarella, funghi.....	10,00
Tomato, mozzarella, mushrooms Tomaten, mozzarella, Pilze	
PROSCIUTTO Pomodoro, mozzarella, prosciutto.....	10,00
Tomato, mozzarella, ham Tomaten, mozzarella, Schinken	
CARCIOFI Pomodoro, mozzarella, carciofi.....	10,00
Tomato, mozzarella, artichokes Tomaten, mozzarella, Artischocken	
TONNO Pomodoro, mozzarella, tonno.....	10,00
Tomato, mozzarella, tuna Tomaten, mozzarella, Thunfisch	
VIENNESE Pomodoro, mozzarella, würstel.....	10,00
Tomato, mozzarella, würstel Tomaten, mozzarella, würstel	
DIAVOLA Pomodoro, mozzarella, salamino piccante.....	10,00
Tomato, mozzarella, spicy salami Tomaten, mozzarella, scharfe Salami	
PATATOSA Pomodoro, mozzarella, patate fritte.....	10,00
Tomato, mozzarella, french fries Tomaten, mozzarella, Pommes frites	
PROSCIUTTO E FUNGHI Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi.....	12,00
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms Tomaten, mozzarella, Schinken, pilzen	
CAPRICCIOSA Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive.....	12,00
tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven	
VERDURE Pomodoro, mozzarella, verdure alla griglia.....	12,00
Tomato, mozzarella, grilled vegetables Tomaten, mozzarella, gegrilltes Gemüse	
TONNO E CIPOLLA Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla.....	10,00
Tomato, mozzarella, tuna, onion Tomaten, mozzarella, Thunfisch, zwiebel	
HAWAII Pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas.....	12,00
Tomato, mozzarella, ham, pineapple Tomaten, mozzarella, Schinken, ananas	
4 STAGIONI Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, acciughe.....	12,00
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, anchovies Tomaten, mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Sardellen	
4 FORMAGGI Pomodoro, mozzarella, formaggi misti.....	12,00
Tomato, mozzarella, mixed cheeses Tomaten, mozzarella, gemischter Käse	
SAN DANIELE Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo.....	13,00
Tomato, mozzarella, raw ham Tomaten, mozzarella, roher Schinken	
FRUTTI DI MARE Pomodoro, mozzarella, frutti di mare.....	15,00
Tomato, mozzarella, mixed seafood Tomaten, mozzarella, Meeresfrüchte	

BIBITE

Acqua 0,75 lt. Naturale / Frizzante	3,00
Bibite In Lattina Cola / Aranciata / Sprite / Oransoda / Lemonsoda	3,50
Birra della Casa	6,00
Birra Weisse / Rossa 0,50 lt.	6,00
Radler 0,50lt.	5,00
Vino Rosso/Bianco della Casa 1/4 lt.	5,00
Vino Rosso/Bianco della Casa 1/2 lt.	8,50
Vino Rosso/Bianco della Casa 1 lt.	15,00
Vino in Bottiglia Km.0	da 18,00 a 22,00
Bottiglia Prosecco	da 18,00 a 60,00
Amari Nazionali	4,00
Caffè	1,50
Caffè Corretto	2,50



DESSERT

DESSERT DELLA CASA	6,00
--------------------------	------

- Gentile Cliente, di seguito riportiamo l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze contenuti nelle pietanze riportate nel nostro Menù / Listino Prezzi (ex Alleg. II al Reg. VE 1169/2011). Nel chiederLe cortesemente di comunicarci preventivamente eventuali allergie o intolleranze alimentari la informiamo che il nostro personale è a sua disposizione per fornirle ogni altra più dettagliata informazione sulla composizione dei piatti proposti.

Buon Appetito

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a. sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio - b. maltodestrine a base di grano - c. sciroppi di glucosio a base di orzo - d. cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **2.** Crostacei e prodotti a base di crostacei. **3.** Uova e prodotti a base di uova. **4.** Pesce e prodotti a base di pesca, tranne: a. gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi. - b. gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. **5.** Arachidi e prodotti a base di arachidi. **6.** Soia e prodotti a base di soia, tranne: a. olio e grasso di soia raffinato C) b. tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia - c. oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia - d. estere di stano vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. **7.** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a. siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola - b. lattio. **8.** Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Coiylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia temifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **9.** Sedano e prodotti a base di sedano. **10.** Senape e prodotti a base di senape. **11.** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. **12.** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricati. **13.** Lupini e prodotti a base di lupini. **14.** Molluschi e prodotti a base di molluschi. E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

In mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti freschi trattati con abbattimento ultrarapido di temperatura.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 85372004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.



Dear Guest, in the following list we report substances or products that provokes allergies or intolerances contained in our dishes reported in our Menu / Price list (ex Alleg. II al Reg. VE 1169/2011). We kindly ask you to communicate us preventively possible allergies or alimentary intolerances, we inform you that our personal is on your disposition to provide every other information about the composition of our dishes.

Enjoy your meal

SUBSTANCES AND PRODUCTS THAT PROVOKES ALLERGIES OR INTOLERANCES

1. Cereals containing gluten, that is: wheat rye, barley, oats, farro, kamut or their fetterses hybridized and derived products, except: a. Syrups of glucose based on wheat, dextrose included. - b. Maltodextrin based on wheat. - c. Syrups of cereals based on barley. - d. Cereals used for making alcoholic distillates, ethyl alcohol of agricultural origin included. **2.** Shellfish and products based on shellfish. **3.** Eggs and products based on eggs. **4.** Fish and products based on fish, except: a. Fish glaze used as support for vitamins and carotenoids preparation. - b. Fish glaze or glue used as clarifier in beer and wine. **5.** Peanuts and products based on peanuts. **6.** Soy and products based on soy, except: a. Refined oil and fat of soy. - b. Natural mixed tocopherols (E306), natural tocopherol D-alfa, natural acetate tocopherol, natural succinate tocopherol D-alfa based on soy. - c. Vegetal oils derived from external phytoferofes and phytosterols based on soy. - d. External vegetal remains produced by sterols of vegetal oil based on soy. **7.** Milk and products based on milk (included lactose), except: a. Milk's serum used for making alcohol distillates, ethyl alcohol of agricultural origin included. - b. Lattio. - **8.** Nuts, that mean: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Coiylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecans (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazilian nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadmias or queensland nuts (*Macadamia temifolia*), and their products, except for nuts used for making alcohol distillates, ethyl alcohol of agricultural origin included. **9.** Celery and products based on celery. **10.** Mustard and products based on mustard. **11.** Sesame seeds and products based on sesame seeds. **12.** Sulfur dioxide and sulfites in concentrations superior to 10 mg/kg or 10 mg/l in terms of SO₂ total to calculate for the products as proposed ready to the consumption or accordingly reconstituted to the instructions of manufactured. **13.** Lupins and products based on lupins. **14.** Mollusc and products based on mollusc. And products derived, in measure on transformation that they went through it is not susceptible to raise the level of allergy appraised by the authority for the product of base from which they are derived.

In the absence of fresh products, fresh products treated with ultra-rapid temperature reduction will be used. The fish destined to be eaten raw or practically raw has undergone a preventive remediation treatment complies with the requirements of EC regulation 85372004, Annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3.



LUNGOMARE TRIESTE, 21 - 30021 CAORLE (VE)
TEL. 0421.81384