



BAIABIANCA
FOOD & SHOW

MENÙ BEACH RISTORANTE



ANTIPASTO

APPETIZERS

	ALLERGENI ALLERGENS	PREZZO PRICE
Medaglione di astice con tris di datterini, filetti di agrumi e cipolla marinate Lobster medallion with datterini tomatoes, citrus fruit fillets and marinated onion	1, 2, 8	32,00 €
Soppressa di polipo con gocce al lemongrass e rucola amara Octopus suppressed with lemongrass drops and rocket	1, 7	18,00 €
Insalatona del golfo con molluschi e crostacei Gulf salad with seafood	1, 2, 4, 14	20,00 €
Praline di cantalupo alla menta con noce di prosciutto crudo Cantaloupe with raw ham	8	16,00 €
Cuore di indivia con primo sale di mucca, pomodorini infornati e pinoli tostati Endive with cow's cheese, cherry tomatoes and toasted pine nuts	1, 7, 8	20,00 €
Punta d'anca di bue con finocchi croccanti germogli di spinaci e riduzione al balsamico Kind of dried salted beef with crunchy fennel spinach sprouts and balsamic reduction	1, 8	20,00 €

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

	ALLERGENI ALLERGENS	PREZZO PRICE
Pacchero di Gragnano con ventresca di tonno datterino giallo e code di gamberi Gragnano pacchero pasta with yellow datterino tuna and prawn tails	1, 2, 4	24,00 €
Foglie di semola con ricciola, cozze e crumble di bottarga Semolina pasta with amberjack, mussels and bottarga crumble	1, 4, 8, 14	28,00 €
Spaghetto con lamelle di zucchine e vongole veraci Spaghettoni pasta with courgettes and clams	1, 14	20,00 €
Panciotti con mousse di formaggi in vellutata di pomodoro, acqua di basilico e grana Ravioli with cheese mousse in tomato, basil and parmesan cream	1, 7	18,00 €
Carnaroli risottato all'acqua di peperoni e fonduta di taleggio Risotto with pepper and taleggio cheese fondue	1, 7, 9	18,00 €

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

	ALLERGENI ALLERGENS	PREZZO PRICE
Dorso di sarago pizzuto in umido di pomodorini e patate rosse Stewed bream with cherry tomatoes sauce and red potatoes	1, 2	20,00 €
Entrecote di tonno rosso scottato con gocce di salsa teriyaki Grilled red tuna entrecote with drops of teriyaki sauce	1, 8	30,00 €
Frittura mista di gamberi e calamari Mixed fried prawns and squid	1, 2, 14	22,00 €
Nocette di vitello con rucola e mais dolce Grilled veal with rocket and sweet corn	8	20,00 €
Finissima di controfiletto in gratella Very thin grilled sirloin		22,00 €

CONTORNI

SIDE DISHES

	ALLERGENI ALLERGENS	PREZZO PRICE
Misto di verdure ai ferri Grilled vegetables		5,00 €
Patatine fritte Chips	1, 8	5,00 €
Patatine chips Potato chips	1, 8	5,00 €

INSALATE

SALADS

	ALLERGENI ALLERGENS	PREZZO PRICE
COSTIERA	1, 4, 8	12,00 €
Rucola, pomodorini, tonno all'olio extra, capperi al sale, acciughe, panzanella di grano duro Rocket, cherry tomatoes, tuna in extra oil, salt capers, anchovies, toasted bread		
ESTATE		
Cantalupo, gamberetti, lattughino, mais, emmenthal Cantaloupe, shrimp, salad, corn, emmental cheese	3, 4, 8	12,00 €
LEGGERA	1, 4, 8	12,00 €
Indivia, olive, pomodorini, pinoli tostati e colatura di alici Salad, olives, cherry tomatoes, toasted pine nuts and anchovy sauce		

MENÙ PIZZA

PIZZA MENU

	ALLERGENI ALLERGENS	PREZZO PRICE
MARGHERITA Pomodoro, mozzarella, basilico Tomato, mozzarella, basil	1, 7	7,00 €
MARINARA Pomodoro, aglio, origano Tomato, garlic, oregano	1	6,00 €
PRIMAVERA Mozzarella, pomodorini, rucola, scaglie Mozzarella, cherry tomatoes, rocket salad, cheese flakes	1, 7	8,00 €
CAPRICCIOSA Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salame, funghi e olive Tomato, mozzarella, baked ham, salami, mushrooms and olives	1, 4, 7	8,00 €
QUATTRO FORMAGGI Mozzarella, gorgonzola, emmenthal, grana, provola Mozzarella, gorgonzola, cheese pecorino, cheese flakes, emmenthal cheese	1, 7	9,00 €
ORTOLANA Mozzarella, peperoni, zucchine, melanzane Mozzarella, peppers, courgettes, aubergines	1, 7, 8	7,00 €
DIAVOLA Pomodoro, mozzarella, salamino piccante Tomato, mozzarella, spicy salami	1, 7	8,00 €
MC PIZZA Mozzarella, wurstel e patatine Mozzarella, wurstel and chips	1, 7, 8	7,00 €
BUFALINA Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico Tomato, buffalo mozzarella, basil	1, 7	9,00 €

PIZZE SPECIALI

SPECIAL PIZZAS

	ALLERGENI ALLERGENS	PREZZO PRICE
MORTAZZA Mozzarella, mortadella, granella di pistacchio, stracciata e scaglie di parmigiano Mozzarella, mortadella, pistachio, cheese flakes	1, 7, 8	11,00 €
DON PEPPINO Mozzarella, pancetta, datterino rosso e giallo, cacio, pepe, basilico Mozzarella, bacon, red and yellow cherry tomatoes, cheese and pepper	1, 7, 8	10,00 €
CETARESE Provola, datterino giallo e rosso, tonno, alici Provola, yellow and red datterino tomatoes, tuna, anchovies	1, 4, 7	11,00 €
NERANO Crema di zucchine, mozzarella, provolone del monaco, chips di zucchine Courgettes cream, mozzarella, provola, courgettes chips	1, 7, 8	10,00 €
BIONDA Provola, passato di pomodoro giallo e pepe Provola, yellow datterino tomatoes and pepper	1, 7, 8	9,00 €

FOCACCE

FOCACCE

	ALLERGENI ALLERGENS	PREZZO PRICE
LIGHT Mozzarella, pomodorini, prosciutto crudo, scaglie di parmigiano e rucola Focaccia, mozzarella, Sorrentino tomato, rocket salad, raw ham, parmesan	1, 7	11,00 €
FOCACCIA BAIA Mozzarella, pomodorini gialli, salmone, scarolina e stracciata di mozzarella Mozzarella, yellow cherry tomatoes, salmon, escarole and mozzarella shredded	1, 4, 7	12,00 €
ESTATE €11 1.4.7 Scarola cruda, tonno, alici, pomodorini, olive e mozzarella Raw endive, tuna, anchovies, cherry tomatoes, olives and mozzarella	1, 4, 7	11,00 €

FRUTTA & DESSERT

FRUIT & DESSERTS

8,00 €

BEVANDE

BEVERAGE

	PREZZO PRICE
ACQUA WATER	
Ferrarelle 0,75	2,50 €
Natia 0,75	2,50 €
BIBITE DRINKS	
Coca cola 0,33	3,50 €
Coca cola zero 0,33	3,50 €
Fanta 0,33	3,50 €
Coca cola super	7,00 €
Fanta super	7,00 €
BIRRA BEER	
Nastro Azzurro 0,33	4,00 €
Corona 0,33	5,00 €
Tennent's 0,33	5,00 €
Peroni cruda	5,00 €
Ichnusa	5,00 €
Nastro azzurro 0	4,50 €
Nastro azzurro Capri	4,50 €
Nastro azzurro 62 cl	7,00 €
VINI BIANCHI WHITE WINES	
Terre Saracene bianco Ettore Sammarco	27,00 €
Falanghina San Salvatore	26,00 €
Calpazio San Salvatore	30,00 €
Pian di Stio San Salvatore	45,00 €
Fiano Capranera	18,00 €
Cutizzi Greco Feudi San Gregorio	30,00 €
Pietra Calda Feudi San Gregorio	30,00 €
Falanghina Capranera	18,00 €
Calice di Vino Bianco	5,00 €
VINI ROSSI RED WINES	
Terre Saracene rosso Ettore Sammarco	27,00 €
Jungano San Salvatore	30,00 €
Aglianico Capranera	20,00 €
Dal Re Feudi San Gregorio	30,00 €
Calice di Vino Rosso	5,00 €
VINI ROSATI ROSÉ WINES	
Vetere San Salvatore	32,00 €
BOLLICINE SPARKLING WINE	
Bellenda rosè	30,00 €
Gioi San Salvatore rosé	40,00 €
Prosecco San Fermo Bellenda	27,00 €
Calice Prosecco	5,00 €

ELENCO ALLERGENI

ALLERGEN LIST

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

The menu may contain some allergens. Please refer to our staff should you have any question. Next to name of each dish, you will find of which allergens in contained, according to the following numerical correspondence.

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelled, kamut or their hybridized strains) and products thereof
2. Crostacei e prodotti derivati Crustaceans and products thereof
3. Uova e prodotti derivati Eggs and products thereof
4. Pesce e prodotti derivati Fish and products thereof
5. Arachidi e prodotti derivati Peanuts and products thereof
6. Soia e prodotti derivati Soybeans and products thereof
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio) Milk and milk products (including lactose)
8. Frutta a guscio cioè mandorle (amigdalus communis), nocciole (corylus avellana), noci comuni (juglas regia), noci di acagiù (anacardium occidentale), noci pecan (carya illinoiensis k. Koch), noci del Brasile (bertholletia excelsa), pistacchi (pistacia vera), noci del Queensland (macadamia ternifolia) e prodotti derivati.
Nuts and Almonds, Hazelnuts, Walnuts, Cashew, Pecan, Brazil nuts, Pistachios, Queensland nuts and products thereof
9. Sedano e prodotti derivati Celery and products thereof
10. Senape e prodotti derivati Mustard and products thereof
11. Semi di sesamo e prodotti derivati Sesame seeds and products thereof
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come S02
Sulphur dioxide and sulphites at concentration above 10 mg/kg or mg/l as S02
13. Lupino e prodotti a base lupino Lupin and products based on shellfish
14. Molluschi e prodotti a base mollusco Molluscs and derivatives

Alcuni vini possono contenere anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come S02

The wines may contain some sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as S02

Coperto 2,00 € a persona
Service € 2.00 per person

