

Purobeach

ENJOY YOUR EXPERIENCE

Antipasti

Sautè di cozze Triestine

16



Cheviche di pescato

18



Fritto di calamari e verdure croccanti dell'orto

22



Tartare di bianca Piemontese

20



Parmigiana estiva vegana o vegetariana

16



Pasta & risotto

Raviolo ripieno con capesante nostrane,
gamberi rossi burro salato e basilico

24



Tagliolini alla busera di scampi
e stracciatella al lime

26



Spaghetto cozze e vongole
con bottarga di muggine

22



Maccheroncini alla carbonara

16



Bottoni ripieni di melanzane
e scamorza affumicata

20



A coloro che
continuano
a riempire la
vita di motivi
per viaggiare e
mangiare bene.


Albert Amer
Chef

Piatti principali

Pescato del giorno al forno, patate, pomodori e olive

8,5 €/h



Piovra a bassa temperatura, verdure dell'orto e anguria

30



Filetto di pesce dell'Adriatico alla mediterranea

26



Filetto di manzo al pepe verde

28



Tofu grigliato marinato agli agrumi e erbe spontanee

24



Dolci

Crostatina al limone

8



Cheesecake ai frutti di bosco

8



Tiramisù

7



Semifreddo al pistacchio

10



 Vegano

 Vegetariano

 Glutine

 Crostacei

 Uova

 Pesce

 Arachidi

 Soia

 Latticini

 Frutta secca

 Sedano

 Senape

 Sesamo

 Solfiti

 Lupini

 Molluschi

Informazioni allergeni

Purobeach ha implementato un Piano di Controllo ALLERGENI e dispone di informazioni sugli allergeni presenti nei suoi prodotti in conformità al Regolamento (UE) 1169/2011 "L'informazione alimentare resa più semplice per il consumatore".