

bagni KURSAAL diano marina



gli Antipasti

Entrees
and cold dishes

Insalata di mare * (2-14)	€ 18,00
Seppie, polpo, cozze, vongole e gamberi Cuttle Fish, octopus, clams, cozze, shrimps	
Polpo con patate * (8-14)	€ 16,00
Octopus, potato tomatoes, olives, pine nuts	
Cozze alla marinara (14)	€ 13,00
Cozze alla pirata piccanti con pomodoro (14)	€ 13,00
Tris di mare * (Proposta del giorno)	€ 16,00

i Primi (piatti)

First
courses

Spaghetti con vongole (1-14)	€ 20,00
Spaghetti with clams	
Spaghetti ai frutti di mare* (1-2-4-14)	€ 18,00
Spaghetti with seafood	
Trofie avvantaggiate (1-7-8)	€ 14,00
Pesto, patate e fagiolini Trofie pesto potatoes, green beans	
Penne - Spaghetti (1)	€ 12,00
• alla ligure (1-8) (pomodoro fresco, basilico, olive, pinoli)	
• pomodoro e basilico	
• pesto (7-8)	
• ragù bolognese (9-8)	

Ravioli liguri alle Erbette (1-7-8)	€ 14,00
Burro, pinoli, profumi liguri Butter, Ligurian herbs, pinenuts	

* a seconda della reperibilità stagionale, i piatti possono essere lavorati con prodotti decongelati o, come previsto dalla normativa, sottoposti a un processo di abbattimento di temperatura

i Secondi

Second courses

La griglia con contorno

Grilled seafood with sidedish	
• Pesce spada (4)	€ 22,00
swordfish	
• Orata o branzino (4) (500/600 gr ca.)	€ 25,00
• Calamari (14)	€ 18,00
• Polpo (14)	€ 20,00

Pescato del giorno al forno alla ligure (4-8)	€ 25,00
Baked sea bass or sea bream	

Il Fritto di mare

• Calamari * (1-14)	€ 16,00
Fried squids	
• Calamari e gamberi * (1-2-14)	€ 18,00
Mixed fried squids and shrimp	
•••	
Cotoletta alla milanese con contorno (1-3)	€ 13,00
Milanese cutlet with sidedish	

i Panini

Sandwiches

Capri (1-7)	€ 6,00
Pomodoro - mozzarella - origano Tomatoes - mozzarella - oregano	
Libero (1)	€ 6,00
Solo Verdure Only vegetables	
Capriccioso (1-4-7)	€ 6,00
Peperoni - tonno - mozzarella Pepper - tuna - mozzarella	
Ron (1-7)	€ 6,00
Crudo - pomodoro - mozzarella Parma Ham - tomatoes - mozzarella	
Navy (1-6-7)	€ 10,00
Hamburger - mozzarella - cipolla - salsa rosa Hamburger - mozzarella - onion - cocktail sauce	
Maxi Toast classico (1-7)	€ 6,00
Prosciutto cotto - fontina Ham - cheese	
Maxi Toast (1-7)	€ 6,00
Pomodoro - mozzarella - origano Tomatoes - mozzarella - origano	

maggiorazione servizio in terrazza per bar e ristorante euro 1,50 per persona

Surcharge for Bar or Restaurant service on terraces per person € 1,50

Supplément pour service bar ou restaurant en terrasse par personne € 1,50

Per motivi fiscali non possiamo fare conti separati

i Contorni

Sidedishes

Insalata mista	€ 7,00
Mixed salad	
Insalata mista con tonno (4)	€ 10,00
Mixed salad and thuna	
Verdure grigliate	€ 7,00
Grilled vegetables	
Patatine fritte *	€ 4,00
Pommes frites	

le Insalate

Salads

Caprese (7)	€ 12,00
Pomodoro - mozzarella di Bufala(200 g) - basilico Tomatoes - mozzarella - basil	
Cundiun alla Ligure (4)	€ 12,00
Pomodori - peperoni - cipolla - tonno - olive - basilico Tomatoes - peppers - onion thunafish - olives - basil	
Estiva (8-11)	€ 10,00
Insalata verde, pomodoro, carota, frutta fresca, frutta secca Green salad, tomatoes, carot, season fresh fruit, dried fruit	

Completa (7-3-4)	€ 13,00
Tutte le verdure con tonno, uovo sodo e mozzarella Big mixed salad with thunafish - boiled egg mozzarella	

Prosciutto crudo e melone	€ 14,00
Parm ham with melon	

Bresaola, rucola e pomodori	€ 14,00
Bresaola rocket salad and tomatoes	

i Nostri Dolci

Home made
Desserts

ogni giorno offriamo dolci differenti chiedere al personale	
Torte / Dolci	€ 5,00 / € 6,00

la Frutta

Fresh Fruit

Macedonia (frutta di stagione)	€ 4,00
• con gelato (7-3)	€ 5,00/€ 6,00
• con yogurt (7)	€ 5,00

i Gelati

1000Voglie (1-3-7)	€ 10,00
Gelato fiordilatte - fragole - sfogliatina - panna	
Latte e biscotti (1-3-7)	€ 10,00
Gelato fiordilatte - panna - biscotti della casa	
Affogati (3-7)	
con panna	€ 10,00
senza panna	€ 8,00
• caffè/Eis-kaffee	
• cioccolato	
• liquori	€ 10,00
Mezzo affogato al Caffè	€ 5,50
Waffle (1-7-3)	
con Nutella o Pistacchio	€ 3,00
con frutta	€ 4,00
con gelato	€ 4,00
con frutta e gelato	€ 5,00
con gelato e crema pistacchio	€ 5,00

i nostri Vini

Bianchi

Vermentino M.D. Bianchi	€ 6,00	€ 28,00
Pigato M.D. Bianchi	€ 6,00	€ 28,00
Vermentino Maffone	€ 6,00	€ 25,00
Pigato Maffone	€ 6,00	€ 25,00
Chardonnay Salvano	€ 5,00	€ 20,00
Pinea DOC Vermentino	€ 6,00	€ 25,00
U Pendin DOC Pigato	€ 6,00	€ 25,00

Prosecco

Prosecco	€ 5,00	€ 25,00
Prosecco Rosè	€ 5,00	€ 25,00
U Bertu Spumante di qualità da uve di Pigato metodo classico	€ 48,00	

Rossi

Barbera d'Asti	€ 4,00	€ 20,00
Dolcetto d'Alba	€ 4,00	€ 20,00
Rosè (fermo)	€ 4,00	€ 20,00
Briosè Maffone (frizzante)	€ 6,00	€ 25,00

Vino alla spina bianco prodry

1/4 di l	€ 5,00
1/2 di l	€ 8,50
1 l	€ 15,00
bicchiere	€ 3,00

si prega di segnalare al personale di sala eventuali intolleranze e/o allergie alimentari e chiedere se necessario l'apposita documentazione.

a seguito dell'entrata in vigore del regolamento (EU) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, si rende noto alla spettabile clientela che i nostri preparati potrebbero contenere tracce di:

- 1 cereali contenenti glutine e relativi prodotti
- 2 crostacei e relativi prodotti
- 3 uova e relativi prodotti
- 4 pesce e relativi prodotti
- 5 arachidi e relativi prodotti
- 6 semi di soia e relativi prodotti
- 7 latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)
- 8 frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di Pecan, noce del Brasile, noci del Brasile, noci del Queensland relativi prodotti
- 9 sedano e relativi prodotti
- 10 senape e relativi prodotti
- 11 semi di sesamo e relativi prodotti
- 12 diossido di zolfo e solfiti a concentrazione maggiore di 10 mg (o 10 mg/ltr riportati come SO2)
- 13 lupino e relativi prodotti
- 14 molluschi e relativi prodotti