



# SeaLife

---

BREAKFAST • FOOD • COCKTAIL BAR



*In questa rubrica si potrà consultare tutto il menù dello chalet SeaLife.*

*Salvo alcune eccezionalità, si potranno ordinare le voci della nostra rubrica ai seguenti orari:*

COLAZIONI 8:00-12:00

RISTORANTE 12:00-14:45 / 20:00-22:45

APERITIVI 17:00-20:00

AFTERDINNER 23:00-01:00

## ALLERGENI

*Si avvisa che nei prodotti e delle bevande e dei piatti preparati e somministrati allo chalet SeaLife possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.*

*Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg. UE 1169/2011:*

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Lattosio
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Sesamo
11. Senape
12. Anidride solforosa
13. Lupini
14. Molluschi

*Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. Se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi informazioni al nostro personale.*

*Siamo preparati nel consigliarvi nel migliore dei modi!*

*Quasi la totalità dei piatti di pesce serviti dalla nostra cucina utilizza pesci, molluschi e/o crostacei provenienti dalla zona FAO 37.2 (corrispondente all'Adriatico e Mediterraneo centrale), acquistati freschi, lavorati con cura e abbattuti sia per bloccare la proliferazione batterica che per applicare una corretta modalità di conservazione.*

*La cura per la scelta del prodotto, la tracciabilità, la sua conservazione e tecniche di cottura all'avanguardia saranno la nostra garanzia per un'esperienza culinaria sicura e di qualità.*

# R I S T O R A N T E

12:00-14:45 / 20:00-22:45



## A N T I P A S T I C R U D I

Ostrica fines de Bretagne ..... 4,00 €  
*limone e mela*

Carpaccio di gambero rosa  
agli agrumi ..... 11,00 €  
*con stracciatella, marmellata di pere e pepe  
rosa e erba cipollina*

Tartare di tonno crudo ..... 13,00 €  
*con pomodorini, cipolla rossa, capperi, olive  
taggiasche e granella di pistacchio*

Tagliatelle di seppia ..... 12,00 €  
*su crema di piselli, salsa wakame e sesamo,  
mandorle a filetto e quinoa soffiata*

Baccalà in guazzetto ..... 12,00 €  
*con marmellata di cipolle rosse e polvere  
di capperi*

Filetto di merluzzo ..... 13,00 €  
*in crosta di patate con salsa di zucchine  
alla scapece*

Alice dell'Adriatico ..... 11,00 €  
*marinate con salsa di peperone, ostriche e olio  
all'erba cipollina*

## A N T I P A S T I F R E D D I E C A L D I

Cannolicchi, cozze e  
vongole alla pizzaiola ..... 13,00 €

Insalata di mare ..... 10,00 €  
*con giardiniera fatta in casa*

Cicale di mare ..... 14,00 €  
*con indivia marinata, salsa al prezzemolo,  
salsa ponzu, salicornia e uova di trota*

Farro ..... 12,00 €  
*con verdure in agrodolce, verdure grigliate  
e fondo di zucchine*



## P R I M I

- Spaghetti con concole De.Co. .... 13,00 €  
*pasta Mancini*
- Mezzemaniche allo scoglio ..... 14,00 €  
*pasta Mancini*
- Cannelloni al ripieno  
dei Vincisgrassi ..... 15,00 €  
*con salsa al pomodoro, parmigiano e  
guanciale*
- Bucatini cacio e 7 pepi ..... 16,00 €  
*pasta Mancini*

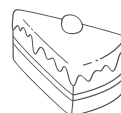


## S E C O N D I

- Spiedini di pesce ..... 12,00 €  
*con le concole De.Co.*
- Frittura di calamari e  
gamberi ..... 15,00 €
- Galinella farcita di pinoli,  
uvetta e bieta ..... 15,00 €  
*con crema di carote al pompelmo, alga nori  
e mandorle*
- Trancio di ombrina ..... 13,00 €  
*con salsa di peperoni all'arancia, salsa al  
prezzemolo e polvere di olive*
- Zuppa ..... 14,00 €  
*di fagioli solfino, raguse in porchetta, lard  
e finochietto*

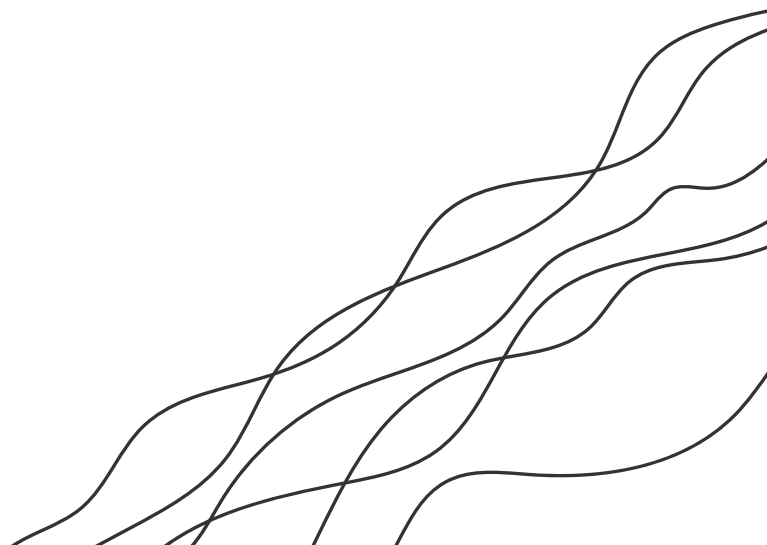
## C O N T O R N I

- Insalata ..... 9,00 €  
*con fave, pecorino e guanciale*
- Asparagi, salsa caesar  
e mimosa d'uovo ..... 8,00 €
- Insalata verde ..... 4,00 €
- Patatine fritte ..... 4,00 €
- Verdure grigliate ..... 4,00 €



## D O L C I

- Cremoso al caffè ..... 6,00 €  
*con crumble alle mandorle e ganache  
al cioccolato fondente 70%*
- Tiramisù ..... 7,00 €  
*al Meletti ed amaretti*





## VINI BIANCHI

### MARCHE

Simone Capecci  
TUFILLA 2022 ..... 20,00 €  
*(Passerina IGP) BIO*

Centanni  
CANAPALE 2022 ..... 22,00 €  
*(Pecorino DOCG) BIO*

Le Caniette  
VERONICA 2022 ..... 22,00 €  
*(Pecorino DOCG) BIO*

Stefano Antonucci SANTA  
BARBARA LE VAGLIE 2022 ..... 24,00 €  
*(Verdicchio dei castelli di Jesi)*

Aurora  
FALERIO 2022 ..... 18,00 €  
*(Falerio) BIO*

Le Senate  
SCIROCCO DI MARE 2022 ..... 22,00 €  
*(Pecorino DOCG) BIO*

Fontezoppa  
PASCORINO ..... 23,00 €  
*(Passerina 50%, Pecorino 45%, Incrocio  
Bruni 5%) BIO*

### ABBRUZZO

Feudi di San Gregorio  
GRECO DI TUFO 2021 ..... 23,00 €  
*(Greco, Abruzzo)*

Emidio Pepe  
TREBBIANO D'ABRUZZO 2020 .... 50,00 €  
*(Passerina 50%, Pecorino 45%, Incrocio  
Bruni 5%) BIO*

### NAZIONALI

Erste+Neue  
GEWURZTRAMINER 2021 ..... 27,00 €  
*(Gewurztraminer DOC, Alto Adige)*

Hofstatter  
MULLER THURGAU 2022 ..... 24,00 €  
*(Passerina 50%, Pecorino 45%, Incrocio  
Bruni 5%) BIO*



## VINI ROSSI

### MARCHE

De Angelis  
CAMPO DI MARTE ..... 18,00 €  
*Rosso Piceno Superiore 2021 (Montepulciano,  
Sangiovese DOC) BIO*

Simone Capecci  
PICUS ..... 22,00 €  
*Rosso Piceno Superiore 2020 (Montepulciano,  
Sangiovese DOP)*

Le Caniette Morellone ..... 25,00 €  
*Rosso Piceno Superiore 2018 (Montepulciano,  
Sangiovese DOC)*

### ABBRUZZO

Pasetti  
TESTAROSSA 2018 ..... 32,00 €  
*(Montepulciano DOC)*

Cataldi Madonna  
MALANDRINO 2020 ..... 27,00 €  
*(Montepulciano DOC) BIO*

## BOLLICINE

### MARCHE

Tenuta Cocci Grifoni  
TARA' ..... 20,00 €  
*Spumante Brut 2021 (Passerina)*

### NAZIONALI

De Faveri  
Prosecco Superiore Valdobbiadene 22,00 €  
*(Glera DOCG, Friuli Venezia Giulia) Grande Cuvée*

BELLAVISTA  
FRANCIACORTA BRUT ..... 50,00 €  
*(Chardonnay, Pinot Nero DOCG, Lombardia) Vigna Dorata*

FRANCIACORTA SATEN ..... 35,00 €  
*(Chardonnay DOCG, Lombardia)*