

SOTTOMARINA



STREETALIAN FOOD

*on the Beach*

M E N Ù



*Cucina di mare*

STAGIONE 2026

## ANTIPASTI

### TRITTICO MEDITERRANEO

Tris di salse: tzatziki, hummus e babaganush servite con bruschette

(1,2,9)

**14**

### MAREA ROSA

Scampi crudi su riduzione di lamponi e mango con crema di stracciatella e vinaigrette

(\*3,5,8)

**17**

### PARMIGIANA ESTIVA

Pomodori confit, stracciatella, crema di melanzane e basilico

(3)

**12**

### TONNO TARTARE

Tartare di tonno rosso, maionese con rapa rossa, maionese e basilico

(\*1,2,5,7,14)

**24**

### BIS DI CAPPE

Canestrelli e capesante gratinate (prezzemolo, olio e aglio)

(\*4,9)

**15**

### BACCALÀ MANTECATO

Baccalà mantecato, purè di fave e pane carasau

(1,2,3,5,9) favismo

**16**

### SAOR

Gamberi e scampi in saor

(3,9)

**16**

### COZZE E 'ZOLA

Cozze al gorgonzola con pane brioches

(\*1,2,4)

**18**

## PRIMI

### SPECIALITÀ DELLA CASA

#### ASTICE

Linguine con bisque di scampi e astice

(\*4,5,8,9)

1 PERSONA

**39**

PER 2 PERSONE

**65**

### SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Spaghettoni con vongole veraci

(\*4,5,8,9)

**22**

Provalo con bottarga di tonno grattugiata, 4 € in più

### SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

Spaghettoni con sugo di pomodoro, scampi, gamberi, mazzancolle, cozze, vongole

(\*4,5,8,9)

**24**

### CACIO E PEPE

Mezzi paccheri cacio e pepe, scampi crudi, polvere di cavolo viola

(\*3,8,9)

**22**

### GAMBERO ROSSO

Risotto con bisque di scampi e tartare di gambero rosso

(\*8)

**22**

minimo due persone

## SECONDI

### CRUDO DEL SÌ

Salmone, ricciola, tonno rosso, scampi e gamberi rossi

(\*4,5,8)

**32**

### FRITTURA DI CALAMARI

Frittura di calamari

(1,2,4)

**19**

#### SPECIALITÀ DELLA CASA

### FRITTURA DI PESCE

Gamberoni argentini, latterini, calamaretti, totani, mazzancolle

(\*1,2,4,5,8)

NORMALE

**23**

GRANDE

**37**

### POLPO

Tentacolo di polpo a la plancha con patate e salsa romescu

(\*1,2,4)

**22**

### TATAKI DI TONNO

Tonno scottato con salsa ponzu e riduzione di agrumi

(\*1,2,5)

**24**

### TAGLIATA DI BUFALA

Tagliata di carne di bufala "Scacco" con patate alla senape e broccoletti

(10)

**27**

## CONTORNI

### PATATE FRITTE

(\*1,2)

**5,5**

### VERDURE GRIGLiate

**6**

### INSALATINA CON POMODORINI CONFIT

**5**

## INSALATE

### INSALATA GRECA

Insalata, pomodorini, feta, olive taggiasche, cipolla marinata e salsa yogurt

(3)

**14**

### SÌ CAESAR

Insalata, bacon, pollo, grana, crostini di pane e salsa caesar

(1,2,3,9)

**16**

## DOLCI

### CHEESECAKE

Cheesecake scomposta con terra al cioccolato e confettura di frutti rossi

(3)

**8**

### TIRAMISÌ

Crema mascarpone, caffè, savoiardi e cacao

(3,9,14)

**7**

### SORBETTO

Sorbetto agli agrumi

(\*3)

**5**

### FRUTTA FRESCA

**5**

### ANANAS

Spiedone di ananas grigliato con zucchero, cannella e gelato alla vaniglia

(3)

**9**

## CARTA DEI VINI

### BOLLICINE

#### NOVITÀ IN CARTA

#### CHAMPAGNE ENCRY BRUT GRAND CRU

Vve Blanche Estelle — Blanc de Blancs, 100% Chardonnay · Le Mesnil-sur-Oger

14

90

#### NOIR BRUT, POMMERY

Chardonnay, Pinot Noir

66

#### CORDON ROUGE, MAISON G.H. MUMM

Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Meunier

60

#### MATTIA VEZZOLA CRÉANT, COSTARIPA METODO CLASSICO

Chardonnay

55

#### MONSUPELLO BRUT, METODO CLASSICO

Pinot Nero

11

45

#### PROSECCO CA DEL SOLE BRUT

Glera

5

25

### BIANCHI

#### ORVIETO CLASSICO BARBERANI "LUIGI E GIOVANNA", 2019

Procanico, Grechetto

45

#### GEWÜRZTRAMINER, 2024 ERSTE-NEUE

Traminer

8

41

#### LUGANA, MONTETABARO 2024

Lugana

6

30

#### SOAVE MONTETABARO, 2024

Garganega

27

### ROSSI

#### BOLGHERI ROSSO, MICHELE SATTA

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Teroldego

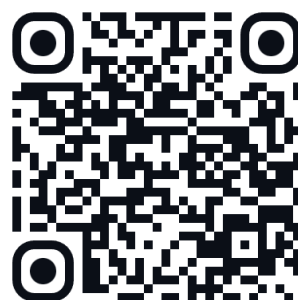
33

#### FIDELITY CARD

Ricevi indietro il **15%** del tuo  
scontrino

Da spendere nelle visite successive. È solo uno dei vantaggi che  
ottieni iscrivendoti **gratuitamente** alla nostra Fidelity Card.

Scansiona il QR ed entra in un mondo pieno di vantaggi.



ISCRIVITI ORA

SOTTOMARINA



STREETALIAN FOOD

*on the Beach*

M E N U



*Seafood cuisine*

SEASON 2026

## STARTERS

### MEDITERRANEAN TRIO

Trio of dips: tzatziki, hummus and babaganoush served with bruschetta

(1,2,9)

**14**

### PINK TIDE

Raw prawns on a raspberry and mango reduction with stracciatella cream and vinaigrette

(\*3,5,8)

**17**

### SUMMER PARMIGIANA

Confit tomatoes, stracciatella, aubergine cream and basil

(3)

**12**

### TUNA TARTARE

Red tuna tartare, beetroot mayonnaise and basil

(\*1,2,5,7,14)

**24**

### SHELLFISH DUO

Gratinated queen scallops and scallops (parsley, oil and garlic)

(\*4,9)

**15**

### WHIPPED SALT COD

Whipped salt cod, fava bean purée and carasau bread

(1,2,3,5,9) fava beans

**16**

### SAOR

Prawns and scampi in saor (sweet-and-sour marinade)

(3,9)

**16**

### MUSSELS & GORGONZOLA

Mussels in gorgonzola sauce with brioche bread

(\*1,2,4)

**18**

## FIRST COURSES

### HOUSE SPECIALTY

#### LOBSTER

Linguine with scampi and lobster bisque

(\*4,5,8,9)

1 PERSON

**39**

FOR 2 PEOPLE

**65**

### SPAGHETTI WITH CLAMS

Spaghettono with clams

(\*4,5,8,9)

**22**

Try it with grated tuna bottarga, + € 4

### CACIO E PEPE

Mezzi paccheri cacio e pepe, raw scampi, purple cabbage powder

(\*3,8,9)

**22**

### SEAFOOD SPAGHETTI

Spaghettono with tomato sauce, scampi, prawns, king prawns, mussels and clams

(\*4,5,8,9)

**24**

### RED PRAWN

Risotto with scampi bisque and red prawn tartare

(\*8)

**22**

minimum two people

## MAIN COURSES

### SÌ RAW SELECTION

Salmon, amberjack, red tuna, scampi and red prawns

(\*4,5,8)

**32**

### FRIED SQUID

Fried squid

(1,2,4)

**19**

#### HOUSE SPECIALTY

### FRIED FISH PLATTER

Argentine red shrimp, whitebait, baby squid, flying squid, king prawns

(\*1,2,4,5,8)

REGULAR

**23**

LARGE

**37**

### OCTOPUS

Grilled octopus tentacle with potatoes and romesco sauce

(\*1,2,4)

**22**

### TUNA TATAKI

Seared tuna with ponzu sauce and citrus reduction

(\*1,2,5)

**24**

### BUFFALO BEEF TAGLIATA

"Scacco" buffalo beef tagliata with mustard potatoes and broccolini

(10)

**27**

## SIDE DISHES

### FRENCH FRIES

(\*1,2)

**5,5**

### GRILLED VEGETABLES

**6**

### LITTLE SALAD WITH CONFIT CHERRY TOMATOES

**5**

## SALADS

### GREEK SALAD

Lettuce, cherry tomatoes, feta, taggiasca olives, marinated onion and yogurt sauce

(3)

**14**

### SÌ CAESAR

Lettuce, bacon, chicken, grana cheese, croutons and caesar dressing

(1,2,3,9)

**16**

## DESSERTS

### CHEESECAKE

Deconstructed cheesecake with chocolate crumble and red berry compote

(3)

**8**

### TIRAMISÌ

Mascarpone cream, coffee, ladyfingers and cocoa

(3,9,14)

**7**

### SORBET

Citrus sorbet

(\*3)

**5**

### FRESH FRUIT

**5**

### PINEAPPLE

Grilled pineapple skewer with sugar, cinnamon and vanilla ice cream

(3)

**9**



## WINE LIST

### BOLLICINE

#### NEW ON THE LIST

#### CHAMPAGNE ENCRY BRUT GRAND CRU

Vve Blanche Estelle — Blanc de Blancs, 100% Chardonnay · Le Mesnil-sur-Oger

14

90

#### NOIR BRUT, POMMERY

Chardonnay, Pinot Noir

—

66

#### CORDON ROUGE, MAISON G.H. MUMM

Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Meunier

—

60

#### MATTIA VEZZOLA CRÉANT, COSTARIPA METODO CLASSICO

Chardonnay

—

55

#### MONSUPELLO BRUT, METODO CLASSICO

Pinot Nero

11

45

#### PROSECCO CA DEL SOLE BRUT

Glera

5

25

### BIANCHI

#### ORVIETO CLASSICO BARBERANI "LUIGI E GIOVANNA", 2019

Procanico, Grechetto

—

45

#### GEWÜRZTRAMINER, 2024 ERSTE-NEUE

Traminer

8

41

#### LUGANA, MONTETABARO 2024

Lugana

6

30

#### SOAVE MONTETABARO, 2024

Garganega

—

27

### ROSSI

#### BOLGHERI ROSSO, MICHELE SATTA

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Teroldego

—

33

#### FIDELITY CARD

## Get 15% of your bill back

To spend on your next visits. It's just one of the perks you get by joining our Fidelity Card, **free of charge**.

Scan the QR code and step into a world full of perks.



JOIN NOW