



MAMABEACH

**“NON SI PUÒ
GUSTARE UN CIBO
SENZA AVERLO CAPITO,
MA PER CAPIRLO
NON SI PUÒ FAR ALTRO
CHE GUSTARLO...”**

Chef Massimino Bonu

Executive Chef Alessandra Quilichini

Coperto	€ 2,00
Bottiglia acqua 0,75 lt	€ 3.50
Bibite in lattina o bottiglietta	€ 3.50
Löwenbräu alla spina 0,20 lt	€ 3.50
Löwenbräu alla spina 0,40 lt	€ 6.50
Löwenbräu alla spina - Shuttle 3 lt	€ 30.00
Ichnusa non filtrata	€ 4.50
Heineken Imported	€ 5.50
Ceres - Corona	€ 6.50
Heineken Analcolica	€ 5.00
Peroni No Glutine	€ 5.00
Birre artigianali	€ 8.00



IDEE APERITIVO

MAMA SPRITZ

Prosecco, Mamabeach Aperol, Soda € 8,00

IRISH MAMA

Jameson, Succo Lime, Vaniglia, Angostura,
Ginger Beer € 14,00

SPRITZ OLD CUBAN

Rum, Prosecco, Soda, Menta € 8,00

MAMA CLUB

Gin Genesis, Sciroppo di Lamponi,
Bianco d'Uovo, Limone, Zucchero € 10,00

Allergeni: Uova

VERMENTINO SPRITZ

Vermentino, Sambuco, Cetriolo, Menta, Soda € 8,00

SMOKED SARDINIA NEGRONI

Gin Genesis, Vermouth Rosso Pilloni,
Bitter Mazzini € 11,00



SE VUOI INIZIARE COSÌ...

CAVIALE ASETRA



Caviar

10 gr di Caviale Oscietra in purezza, pane e burro salato.
L'Asetra è un caviale elegantissimo dal gusto molto delicato, delizioso e morbido € 30,00

Allergeni: Pesce, Glutine, Latte e derivati

TAVOLOZZA DI CRUDITÀ

Raw fish platter

Pesce, Crostacei, Molluschi € 35,00

Allergeni: Molluschi, Pesce, Crostacei

OSTRICHE DEL NOSTRO MARE

Oysters

6 ostriche della nostra Isola servite con pane e burro salato € 21,00

Allergeni: Molluschi, Glutine, Latte e derivati

LE TARTARE

Tuna, Salmon, White Fish tartare

Selezioniamo sempre il miglior pesce sul mercato € 18,00

Allergeni: Pesce

PLATEAU ROYAL



(2 persone)

Raw fish platter (for two people)

Questo piatto è nato per chi ama veramente i frutti del nostro splendido mare. La qualità del nostro pesce, dei nostri crostacei e dei nostri molluschi, ti permette di gustarlo come se tu fossi in barca € 75,00

Allergeni: Molluschi, Pesce, Crostacei

Tutto il nostro crudo viene servito e preparato seguendo scrupolosamente il Regolamento di legge (eviscerato, sfilettato, abbattuto)

Preparation of raw fish is been done following all the food and safety procedures

MAMABEACH

Mamabeach starters

Degustazione dei nostri antipasti € 23,00

Allergeni: Latte e derivati, Molluschi, Pesce, Crostacei, Glutine

IL CALAMARO

Squid, Saffron, Orange, Fennel

Calamaro allo zafferano e arancia,
finocchi, rustica di ciliegino € 18,00

Allergeni: Molluschi, Glutine

POLPO ALLA GALLEGA

Octopus, Taggiasca olives and Red cherry Tomatoes

Polpo, olive taggiasche, ciliegini e paprika € 18,00

Allergeni: Molluschi

GAMBERI IN CROSTA KATAIFI

Prawns in kataifi, edamame, courgettes

Gamberi avvolti da kataifi, insalatina di edamame,
zucchine marinate lime e menta € 19,00

Allergeni: Crostacei, Latte e derivati, Pesce, Glutine

QUAZZETTO DI COZZE



Mussels, spicy tomato and sauce

Solo cozze di Olbia, una storia
che ha radici lontane € 15,00

Allergeni: Molluschi, Sedano, Glutine



PASTASCIUTTA

SPAGHETTONI DELLO CHEF MASSIMO

Spaghetti with clams, garlic

Spaghettone di semola, vongole veraci,
aglio € 18,00

Allergeni: Molluschi, Glutine, Latte e derivati, Sedano

LORIGHITTAS AL PROFUMO DI MARE



Traditional sardinian pasta with mix sea food

Sas lorighittas, antica pasta sarda...
si racconta che si preparavano dei maccheroni
che “sono come dei fili, o come delle
cordicelle sottili che si intrecciano
su se stesse...” € 20,00

Allergeni: Molluschi, Glutine, Latte e derivati, Sedano, Pesce

PAPPARDELLE 2006

Pappardelle, tuna, clams, pine nuts, cherry tomatoes

Pappardelle, tonno, vongole veraci,
pinoli, pomodorini € 18,00

Allergeni: Pesce, Latte e derivati, Glutine, Sedano

SPAGHETTI VINTAGE

Square cut spaghetti, prawns, courgettes

Spaghetti alla chitarra,
gamberi e zucchine € 17,00

Allergeni: Latte e derivati, Molluschi, Pesce,
Glutine, Sedano, Uova e derivati

CAPPELLETTI DI PESCATO

Cappelletti, anchovies'casting, bottarga

Colatura di alici, burro, bottarga € 15,00

Allergeni: Glutine, Latte e derivati, Pesce

TAGLIOLINI ALL'ASTICE



Tagliolini Lobster (1/2 lobster p. portion)

1/2 astice a porzione € 35,00

Allergeni: Crostacei, Glutine, Latte e derivati, Uova e derivati



DIRETTAMENTE DAL NOSTRO MARE

SCOTTATA DI TONNO

Tuna steak, poppy and sesame seeds, Tropea onions caramelized

In crosta di semi di sesamo e papavero,
radicchio e cipolla di Tropea caramellata € 24,00

Allergeni: Pesce, Arachidi e derivati

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI

Deep fried sea food

Accompagnato con salsa
Sweet Chili € 20,00

Allergeni: Crostacei, Molluschi, Glutine

FILETTO DI SAN PIETRO

John Dory's fillet, pistachios, cherry tomatoes

Filetto di San Pietro padellato con pistacchi
e pomodorini passiti € 21,00

Allergeni: Arachidi e derivati, Pesce, Glutine

PESCATO DEL GIORNO DALLA VETRINA

Fish of the day the day subject to market

Prezzo per 100 gr € 8,00

Allergeni: Pesce

ARAGOSTA DELLO CHEF



Spiny Lobster Mamabeach Style

Prezzo per 100 gr € 20,00

Allergeni: Crostacei

ASTICE DELLO CHEF



Lobster Mamabeach Style

Prezzo per 100 gr € 16,00

Allergeni: Crostacei

In questo ristorante per le normative vigenti sugli alimenti e a causa delle difficoltà di reperire sempre prodotti freschi, possono essere utilizzati prodotti abbattuti a bordo e/o surgelati



LA CARNE AL MARE

TAGLIERE DELLA TRADIZIONE

Cured meats and cheese platter

Salame di Cinghiale, Coppa di Maiale,
Prosciutto di Pecora, Prosciutto di Cinghiale,
Salsiccia di Capra, Mustela,
Formaggi ovini e caprini € 20,00

Allergeni: Latte e derivati

GEMME BIANCHE

Burrata and Parmigiano cheese stuffed ravioli,
vegetables and sardinian bacon

Ravioloni ripieni di burrata e parmigiano,
con verdure e guanciale sardo croccante € 17,00

Allergeni: Latte e derivati

FILETTO AL CANNONAU

Beef fillet Cannonau sauce, pecorino cheese

Filetto di manzo scottato in padella,
riduzione al Cannonau, pecorino che si scioglie
leggermente in cottura € 25,00

Allergeni: Latte e derivati

CONTORNI

INSALATA E MISTICANZA FRESCA € 5,00

Fresh Salad

PATATE ARROSTO € 6,00

Roast Potatoes

VERDURE DI STAGIONE € 7,00

Vegetables in season

PATATE FRITTE € 5,50

French Fries



INSALATONE

Mamabeach € 16.00

Insalata mista verde, carote, gamberi, pomodoro Pachino, melone

Allergeni: Crostacei

Caesar Salad € 15.00

Insalata mista verde, petto di pollo grigliato, pane tostato, scaglie di formaggio grana, servita con la sua salsa

Allergeni: Latte e derivati, Glutine

Greca € 13.00

Insalata mista verde, pomodori, cetrioli, cipolla rossa, olive nere, feta

Allergeni: Latte e derivati

Caprese di Burrata € 12.00

Burrata, pomodorini Pachino, datterini gialli, ristretta di basilico

Allergeni: Latte e derivati

Prosciutto e Melone € 10.00

Insalata d'Orzo € 12.00

Orzo, pomodoro Pachino, avocado, cipolla rossa, olive nere, feta, basilico

Allergeni: Latte e derivati, Glutine

Nizzarda € 16.00

Insalata mista verde, pomodori, cipolla, patate bollite, fagiolini, tonno, olive nere, acciughe, uovo sodo

Allergeni: Uova e derivati, Pesce

POKE BEACH

Base di riso basmati, edamame, cetrioli, avocado, mais, rucola, pomodorini, semi di sesamo con **una proteina a scelta**.

Proteina: Tonno • Salmone • Pollo grigliato • Tofu

€ 12.00



VEGAN MENÙ

Dedicato agli amici vegani, a chi ha scelto uno stile di vita fondato sul rifiuto di ogni forma di sfruttamento degli animali.

TARTARE DI VERDURE

Vegan tartar

Crudit  di verdure con ristretta allo zenzero € 13,00

GNOCCHETTI ALLA PATATA VIOLA

Rustic Gnocchetti Purple Potatoes

Gnocchetti di patate viola con farina di carote nere in crema di verdure € 16,00

ZUCCHINE RIPIENE

Stuffed courgettes with seitan

Zucchine tonde ripiene con Seitan e Tofu € 16,00

Allergeni: Glutine, Soia

DESSERT VEGANO DELLO CHEF

Scopri il gusto vegano dello Chef € 7,00

PINSA ROMANA

Margherita € 8.00

Pomodoro e mozzarella

Allergeni: Latte e derivati, Glutine

Napoli € 8.00

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano

Allergeni: Latte e derivati, Glutine, Pesce

Quattro Stagioni € 12.00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini, olive nere

Allergeni: Latte e derivati, Glutine

Diavola € 10.00

Pomodoro, mozzarella, salame piccante

Allergeni: Latte e derivati, Glutine

Veneziana € 11.00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

Allergeni: Latte e derivati, Glutine

Sarda € 12.00

Pomodoro, mozzarella, salsiccia sarda, scaglie di pecorino, olive nere

Allergeni: Latte e derivati, Glutine

America € 11.00

Pomodoro, mozzarella, patatine fritte, würstel

Allergeni: Latte e derivati, Glutine, Arachidi e derivati

Nostromo € 10.00

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa

Allergeni: Latte e derivati, Glutine, Pesce

Vegetariana € 11.00

Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate, misticanza fresca

Allergeni: Latte e derivati, Glutine

Delicata € 14.00

Mozzarella, straciatella di burrata, salmone marinato dello Chef, erba cipollina

Allergeni: Latte e derivati, Glutine, Pesce

Frutti di mare € 16.00

Pomodoro, misto mare

Allergeni: Glutine, Pesce, Molluschi, Crostacei

Bufala € 12.00

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro Pachino fresco, basilico

Allergeni: Latte e derivati, Glutine

Ogni ingrediente aggiuntivo comporta l'aumento di € 1,00