



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

Bottiglia acqua 0,75 lt

Bibite in lattina o bottiglietta

Löwenbräu alla spina 0,20 lt

Löwenbräu alla spina 0,40 lt

Löwenbräu alla spina - Shuttle 3 lt

Ichnusa non filtrata

Heineken Imported

Ceres - Corona

Heineken Analcolica

Peroni No Glutine

Birre artigianali



IDEE APERITIVO

MAMA SPRITZ

Prosecco, Mamabeach Aperol, Soda

IRISH MAMA

Jameson, Succo Lime, Vaniglia, Angostura,
Ginger Beer

SPRITZ OLD CUBAN

Rum, Prosecco, Soda, Menta

MAMA CLUB

Gin Genesi, Sciroppo di Lamponi,
Bianco d'Uovo, Limone, Zucchero

Allergeni: Uova

VERMENTINO SPRITZ

Vermentino, Sambuco, Cetriolo, Menta, Soda

SMOKED SARDINIA NEGRONI

Gin Genesi, Vermouth Rosso Piloni,
Bitter Mazzini



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

Allergeni: Pesce, Glutine, Latte e derivati

TAVOLOZZA DI CRUDITÀ

Raw fish platter

Pesce, Crostacei, Molluschi

Allergeni: Molluschi, Pesce, Crostacei

OSTRICHE DEL NOSTRO MARE

Oysters

6 ostriche della nostra Isola
servite con pane e burro salato

Allergeni: Molluschi, Glutine, Latte e derivati

LE TARTARE

Tuna, Salmon, White Fish tartare

Selezioniamo sempre
il miglior pesce sul mercato

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

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

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

IL CALAMARO

Squid, Saffron, Orange, Fennel

Calamaro allo zafferano e arancia,
finocchi, rustica di ciliegino

Allergeni: Molluschi, Glutine

POLPO ALLA GALLEGA

Octopus, Taggiasca olives and Red cherry Tomatoes

Polpo, olive taggiasche, ciliegini e paprika

Allergeni: Molluschi

GAMBERI IN CROSTA KATAIFI

Prawns in kataifi, edamame, courgettes

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

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

Allergeni: Molluschi, Sedano, Glutine



PASTASCIUTTA

SPAGHETTONI DELLO CHEF MASSIMO

Spaghetti with clams, garlic

Spaghettone di semola, vongole veraci,
aglio

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...”

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

PAPPARDELLE 2006

Pappardelle, tuna, clams, pine nuts, cherry tomatoes

Pappardelle, tonno, vongole veraci,
pinoli, pomodorini

Allergeni: Pesce, Latte e derivati, Glutine, Sedano

SPAGHETTI VINTAGE

Square cut spaghetti, prawns, courgettes

Spaghetti alla chitarra,
gamberi e zucchine

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

CAPPELLETTI DI PESCATO

Cappelletti, anchovies'casting, bottarga

Colatura di alici, burro, bottarga

Allergeni: Glutine, Latte e derivati, Pesce

TAGLIOLINI ALL'ASTICE



Tagliolini Lobster (1/2 lobster p. portion)

1/2 astice a porzione

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

Allergeni: Pesce, Arachidi e derivati

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI

Deep fried sea food

Accompagnato con salsa
Sweet Chili

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

Allergeni: Arachidi e derivati, Pesce, Glutine

PESCATO DEL GIORNO DALLA VETRINA

Fish of the day the day subject to market

Prezzo per 100 gr

Allergeni: Pesce

ARAGOSTA DELLO CHEF



Spiny Lobster Mamabeach Style

Prezzo per 100 gr

Allergeni: Crostacei

ASTICE DELLO CHEF



Lobster Mamabeach Style

Prezzo per 100 gr

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

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

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

Allergeni: Latte e derivati

CONTORNI

INSALATA E MISTICANZA FRESCA

Fresh Salad

PATATE ARROSTO

Roast Potatoes

VERDURE DI STAGIONE

Vegetables in season

PATATE FRITTE

French Fries



INSALATONE

Mamabeach

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

Allergeni: Crostacei

Caesar Salad

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

Allergeni: Latte e derivati, Glutine

Greca

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

Allergeni: Latte e derivati

Caprese di Burrata

Burrata, pomodorini Pachino, datterini gialli, ristretta di basilico

Allergeni: Latte e derivati

Prosciutto e Melone

Insalata d'Orzo

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

Allergeni: Latte e derivati, Glutine

Nizzarda

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



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

GNOCCHETTI ALLA PATATA VIOLA

Rustic Gnocchetti Purple Potatoes

Gnocchetti di patate viola con farina di carote nere in crema di verdure

ZUCCHINE RIPIENE

Stuffed courgettes with seitan

Zucchine tonde ripiene con Seitan e Tofu

Allergeni: Glutine, Soia

DESSERT VEGANO DELLO CHEF

Scopri il gusto vegano dello Chef

PINSA ROMANA

Margherita

Pomodoro e mozzarella
Allergeni: Latte e derivati, Glutine

Napoli

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano
Allergeni: Latte e derivati, Glutine, Pesce

Quattro Stagioni

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
funghi, carciofini, olive nere
Allergeni: Latte e derivati, Glutine

Diavola

Pomodoro, mozzarella, salame piccante
Allergeni: Latte e derivati, Glutine

Veneziana

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi
Allergeni: Latte e derivati, Glutine

Sarda

Pomodoro, mozzarella, salsiccia sarda,
scaglie di pecorino, olive nere
Allergeni: Latte e derivati, Glutine

America

Pomodoro, mozzarella, patatine fritte, würstel
Allergeni: Latte e derivati, Glutine, Arachidi e derivati

Nostromo

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa
Allergeni: Latte e derivati, Glutine, Pesce

Vegetariana

Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate,
misticanza fresca
Allergeni: Latte e derivati, Glutine

Delicata

Mozzarella, stracciatella di burrata,
salmone marinato dello Chef, erba cipollina
Allergeni: Latte e derivati, Glutine, Pesce

Frutti di mare

Pomodoro, misto mare
Allergeni: Glutine, Pesce, Molluschi, Crostacei

Bufala

Pomodoro, mozzarella di bufala,
pomodoro Pachino fresco, basilico
Allergeni: Latte e derivati, Glutine