



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



ELEGANZA

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

TAGLIOLINI ALL'ASTICE

Tagliolini lobster (½ lobster p.portion)

½ astice a porzione

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

GRIGLIATA DI CROSTACEI

Mixed shellfish grilled

Misto di crostacei appena passati sulla griglia

Allergeni: Crostacei

DESSERT A SORPRESA

Surprise desserts

Allergeni: Arachidi e derivati, Latte e derivati, Glutine

Il nostro Menù Degustazione comprende il coperto.

Vino e bevande sono esclusi.



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

CULURGIONES

Fish Stuffed pasta prawn sauce

Ripieni di cernia e gamberi
in salsa vellutata di gamberoni

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

RASPARAGO DELLA SIGNORA ANNA



Asparagus, red prawns stuffed hand made ravioli

Passeggiando nel vento delle dolci colline della Gallura, lo chef e la Signora Anna raccolgono gli asparagi selvatici e guardando il mare in lontananza, intuiscono che i gamberi rossi sono il perfetto abbinamento per il ripieno del loro Rasparago.

Insaporito con bottarga e crema di verdure

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

FREGOLA DELLO CHEF

Fregola, Mussels and Clams

Vongole e Cozze

Allergeni: Glutine, Molluschi

TAGLIOLINI ALL'ASTICE

Tagliolini lobster (½ lobster p.portion)

½ 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

GRIGLIATA DI CROSTACEI

Mixed shellfish grilled

Misto di crostacei appena
passati sulla griglia

Allergeni: Crostacei

SCAMPI PROFUMATI AL MIRTO BIANCO



Scampi, mirto essence

Sentirai il profumo della nostra isola

Allergeni: Latte e derivati, Crostacei, 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

ZUPPA DI PESCE

su prenotazione

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 verdurine e guanciale sardo croccante

Allergeni: Glutine, 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

CENA SARDA

su prenotazione



CONTORNI

INSALATA E MISTICANZA FRESCA

Fresh Salad

PATATE ARROSTO

Roast Potatoes

VERDURE DI STAGIONE

Vegetables in season

PATATE FRITTE

French Fries



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

