



I Crudi

Gambero rosso di Mazara* (2)	(cad) 6
Gambero viola* (2)	(cad) 5
Scampo porcupine* (2)	(cad) 10
Ostriche Fine de Claire (14)	(cad) 4
Plateau di crudi singolo* Gambero rosso di Mazara, gambero viola, scampo porcupine, 2 Ostriche Fine de Claire e julienne di seppia al bergamotto. (2,14)	35
Plateau di crudi per due* 2 gamberi rossi di Mazara, 2 gamberi viola, 4 scampi porcupine, 4 Ostriche Fine de Claire e julienne di seppia al bergamotto. (2,14)	80

Antipasti

Sfere di polpo con mayo al lime e mayo di polpo* (1,3,4,7,14)	12
Cannolo di riso, cuore di salmone, la sua tartare e mayo al wasabi* (1,3,4)	12

Tartare

Gambero rosso di Mazara, salsa al passion fruit e dressing ai frutti di bosco* (2)	17
Salmone, bergamotto con dressing agrodolce* (4)	15
Tunashimi, finocchio, gel di fragole, purea di mango* (4)	16
“Come una ceviche” di ricciola, mela, cetriolo, sedano e lime* (4,9)	16



Primi

Gnocchetti in bisque di gamberi e la loro tartare* (1,2,3,9)	16
Linguine alle Vongole, polvere di limone e bottarga di muggine (1,4,9,14)	18
Tonnarelli, datterini gialli, ricciola, alici del cantabrico e pesto alla genovese* (1,4,7,8,9)	16
Tagliolini all’astice* (1,2,3)	30
Paccheri alla “Vittorio” (1,3,7)	15

Secondi

Cernia al gratin ed il suo fondo e scarola alla partenopea* (1,4,7,8,9)	18
Scalo’ di pescatrice, cipolla rossa stufata e guazzetto all’orientale* (1,4,9)	18
Tentacoli di polpo cbt alla piastra, timo e insalata fredda con dressing agrodolce* (4,14)	17
Frittura di calamari, gamberi, moscardini e triglie al pane panko* (1,2,3,4,8,14)	16

Dessert

Il “nostro” Tiramisù (1,3,7)	7
Cheesecake mango e basilico con crumble al cacao (1,3,7,8)	7
Tartelletta con chantilly, coulis alle fragole e la sua dadolata (1,3,7,8)	7



Maja Beach Club

Via Aquilia
Badolato Marina (CZ)

+39 339 364 5258
info@majabeach.it



www.majabeach.it



Sostanze o prodotti che provocano allergie o intossicazioni

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di Latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci acagiù, noci pecan, noci del brasile, noci macadania)
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini
14. Molluschi

* Prodotto sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura,
conforme alla normativa vigente, per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare.

Food Menù
